

M'ARRECRÉO

[Dal latino recreo]
Godimento.conforto
"Stasera al Fusion m'agg arrecriat"



CUCINA JAPPOLETANA

Il nostro concept parte dalla tradizione per arrivare ad una cucina senza tempo e senza limiti di creatività, fondendo l'arte culinaria partenopea con la raffinatezza della cultura giapponese. Una cucina contemporanea in continua sperimentazione e ricerca, partendo dall'alta qualità delle materie prime come il tonno rosso, lavorato con la tecnica giapponese Ikejime, che conserva le sue preziose proprietà organolettiche per un sapore ineguagliabile, fino ad arrivare alla salsa di soia, sapientemente rivisitata, unisce armoniosamente i sapori di entrambe le culture.

MENÙ ALLERGENI

Il menù prevede il coperto di 3€.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e successivamente abbattuti ai sensi del Regolamento CE 853/04. Per ulteriori informazioni, vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala e consultare il nostro libro degli allergeni ed ingredienti.

GLI SFIZI

GYOZA

13€

I GYOZA VARIANO OGNI MESE

STAISCIUPATOANONNA

9€

BAO RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

I PRIMI

RAMENMARITATO

20€

RAMEN SHOYU, VERDURE DI STAGIONE PREPARATE
COME LA TRADIZIONE NAPOLETANA COMANDA E CHASHU

CURRYTIELLO

18€

RISO, CURRY GIAPPONESE, TONKATSU,
FRIGGITELLI E POMODORINI

CURRYTIELLO VEG

15€

RISO, CURRY GIAPPONESE,
FRIGGITELLI E POMODORINI

GUNKAN

MARECHIARO

9€

ALGA NORI, RISO, TONNO CONDITO
CON COLATURA DI ALICI, LIMONE,
OLIO, PANE ALLO SHINSO,
ZEST DI LIMONE DI
SORRENTO

FARAGLIONI

8€

ALGA NORI, RISO, SALMONE CRUDO
PERLE DI SOIA AGRUMATA E
BOTTARGA

URAMAKI

YAMA 13€

SALMONE CRUDO, AVOCADO,
ESTERNAMENTE MANDORLE
TOSTATE, TERIYAKI,
SPUMA DI FORMAGGIO

PARTENOPE 16€

TONNO CRUDO,
AVOCADO,
ESTERNAMENTE
CARPACCIO DI TONNO,
SPICY MAYO, TERIYAKI E
TARALLI AL FINOCCHIETTO

TOMODACHI 14€

GAMBERO IN TEMPURA,
ESTERNAMENTE CARPACCIO DI
PESCE MISTO, AVOCADO, SALSA
YUZU, ZEST DI LIMONE

BEJI 12€

POMODORINI SECCHI,
ZUGGA IN TEMPURA, SPUMA DI
FORMAGGIO FRESCO, MAIONESE AL
MISO BIANCO, GRANELLA D'INVERNO

VESUVIA 14€

POLPETTA AL SUGO,
ESTERNAMENTE MELANZANE
FRITTE, RAGÙ E
PARMIGIANO

NIGIRI & SASHIMI

O'TORO DI 13€
TONNO ROSSO 4PZ
CONSIGLIATA PRENOTAZIONE

O'TORO DI 28€
TONNO ROSSO
CONSIGLIATA PRENOTAZIONE

AKAMI DI 9€
TONNO ROSSO 4PZ

DO' JUORN 15€
AKAMI DI 15€
TONNO ROSSO

SALMONE 4PZ 7€

SALMONE 10€

I DOLCI

NENNE'

8€

ROLL AVVOLTO DA SFOGLIA DI SOIA, RIPIENO
DI COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO, ESTERNAMENTE
PANNA, MANDORLE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

ALLERÌA D'INVERNO

8€

SEMIFREDDO ALLA RICOTTA DI BUFALA,
PERE E CARAMELLO ALLA SOIA.