

# M'ARRECRÉO

[Dal latino recrío]  
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 ED 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

IL CUOPPO 13€

FRITTATINA DI UDON, PIZZETTE DI  
ALGHE WAKAME, VERDURA DI STAGIONE  
E GAMBERI IN TEMPURA

TAKOYAKI 5€

POLPETTE DI POLPO CON KATSUOBUSHI  
TERIYAKI E MAIONESE GIAPPONESE

EDAMAME 4€

FAGIOLI DI SOIA AL VAPORE E SALE  
AL VINO AGLIANICO

# GYOZA

FASÙL 11€

RIPIENI DI PUREA DI FAGIOLI  
CANNELLINI, COZZE E SALSA DI  
MARE

DELLA NONNA 10€

RIPIENI DI SALSICCIA A PUNTA DI  
COLTELLO, PATATE, PEPE E PROVOLA  
AFFUMICATA

GRATEN 9€

RIPIENI DI PEPERONI TRICOLORE,  
PANE PROFUMATO AL MEDITERRANEO,  
OLIVE DI GAETA E CAPPERI

RANFETELLA 11€

POLPO COTTO AL VAPORE E FRITTO,  
CITRONETTE AI PROFUMI DELLA COSTIERA,  
POMODORINI CARAMELLATI ALLA SOIA

STAISCIUPATO ANONNA 9€

RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

NISIDA 8€

ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALMONE  
MARINATO

PURPETT'AL SUGO 8€

WHAT ELSE..?

IBA O

HOSO

MAGURO 13€

ALGA NORI, RISO, TONNO CRUDO

SAKE 10€

ALGA NORI, RISO, SALMONE CRUDO

KYURI 9€

ALGA NORI, RISO, CETRIOLO

# URAMAKI

## SALMONE

### TONNO

YAMA

12€

SALMONE CRUDO, AVOCADO,  
ESTERNAMENTE MANDORLE  
TOSTATE, TERIYAKI,  
PHILADELPHIA

PARTENOPE 15€

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

## GAMBERO

### VEGGYE

TOMODACHI 14€

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

BEJI 12€

POMODORO SECCO,  
ZUCCHINA IN TEMPURA,  
MOZZARELLA DI BUFALA  
ESTERNAMENTE SPUMA  
DI BASILICO

## CARNE

ORTOLANO 10€

DAIKON E CAROTE IN  
TEMPURA, SALSA AL  
MISO ROSSO E  
CIPOLLA FRITTA

VESUVIA

14€

POLPETTA AL SUGO,  
ESTERNAMENTE MELANZANE  
FRITTE, RAGÙ E  
PARMIGIANO

## 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

## NIGIRI

SELEZIONE  
FUSION 12€

SELEZIONE DELLO CHEF  
DI SEI NIGIRI

TONNO  
ROSSO 4€

SALMONE 2€

AVOCADO 2€

ALICE DI  
CETARA 4,50€

E SALSA AL PREZZEMOLO

## PRIMI

SOBA FREDDA 18€

SPAGHETTI DI GRANO  
SARACENO ACCOMPAGNATI, DA  
SALSA MENTSUYU, BACCALÀ E  
VERDURE IN TEMPURA

VEGGIE YAKIMESHI 12€

RISO AL VAPORE CON VERDURINE  
DI STAGIONE, SALSA TERIYAKI,  
FURIKAKE DI SHISO E PRUGNE UMEBOSHI

SAKE YAKIMESHI 14€

RISO AL VAPORE, VERDURINE DI  
STAGIONE, SALMONE MARINATO  
IN SALSA TERIYAKI E KATSUBUSHI

UDON AL RAGÙ 15€

IL SUGO DELLA DOMENICA, QUELLO  
CHE TI RIPORTA A CASA. MANZO,  
MAIALE E POMODORO CHE  
“PIPIANO” ALL'INFINITO

UDON ALLA  
GENOVESE 16€

STRACOTTO DI BOCCONCINI DI  
MANZO E CIPOLLE

## SASHIMI

D'O JUORN 15€

TONNO ROSSO 14€

VENTRESCA DI  
TONNO ROSSO 28€

SALMONE 9€

# I DOLCI

## NENNE'

8€

ROLL AVVOLTO DA SFOGLIA DI RISO, RIPIENO  
DI NUTELLA E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO,  
ESTERNAMENTE PANNA E MANDORLE

## SCUGNIZZO

8€

DUE MINI BABBÀ CON BAGNA AL RHUM,  
GELATO ALLO YUZU E CRUMBLE AL  
ROSMARINO

## ALLERÌA

8€

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA,  
PERCOCA CARAMELLATA  
GELLÈ DI FALANGHINA E PASTA SFOGLIA