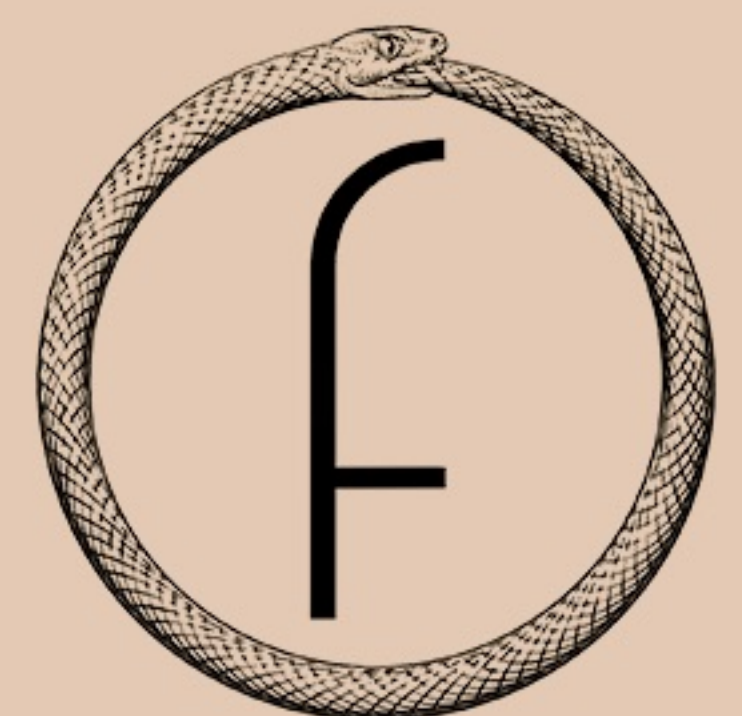


M'ARRECRÉO

[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