

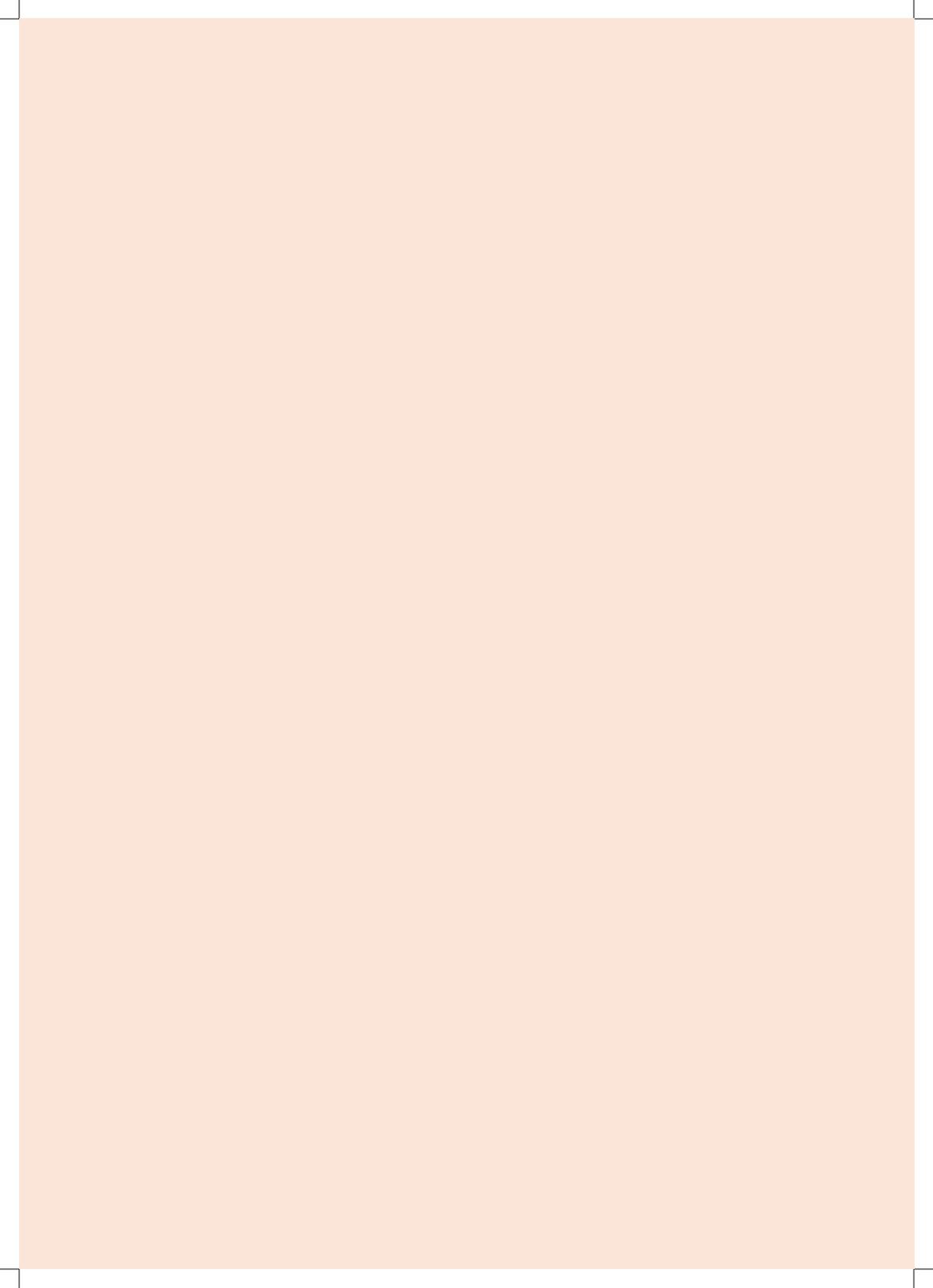


M'ARRECREO

[Dal latino recreo]

Godimento, conforto

“Stasera al Fusion m’agg arrecriat”



CUCINA JAPPOLETANA

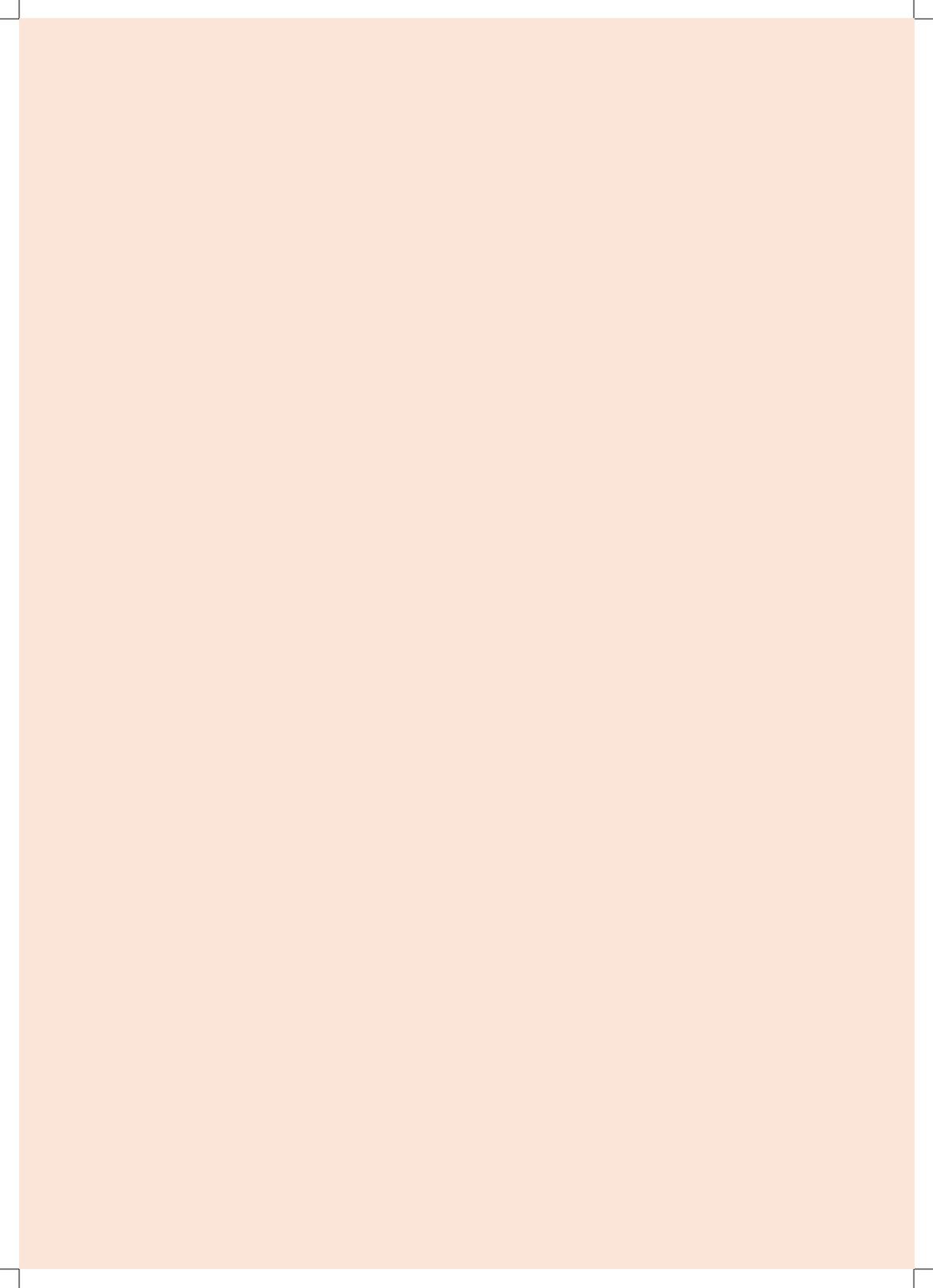


Il nostro concept parte dalla tradizione per arrivare ad una cucina senza tempo e senza limiti di creatività, fondendo l'arte culinaria partenopea con la raffinatezza della cultura giapponese. Una cucina contemporanea in continua sperimentazione e ricerca, partendo dall'alta qualità delle materie prime 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.

GUNKAN MARECHIARO 9€

Alga nori, riso, tonno crudo, colatura di alici, yuzu, olio evo, pane allo shinso, zest di limone di Sorrento

GUNKAN FARAGLIONI 8€

Alga nori, riso, salmone crudo, perle di soia agrumata, bottarga di muggine.

I PRIMI

20€

RAMEN MARITATO

Ramen shoyu, verdure di stagione maritate come la tradizione Napoletana comanda e chashu di maiale

18€

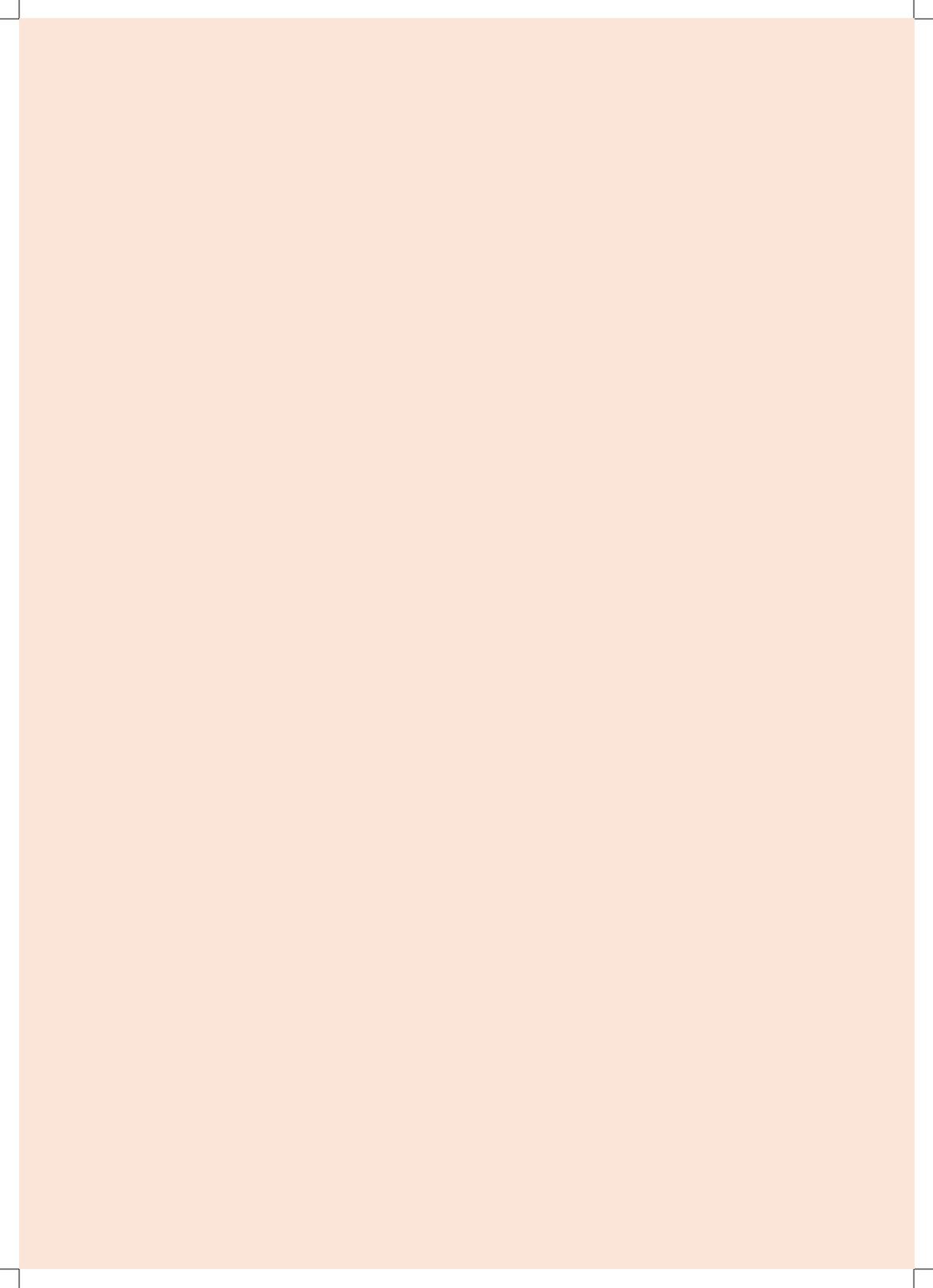
CURRYTIELLO

Riso, curry, tonkatsu e verdure di stagione

18€

CURRYTIELLO VEG

Riso, furikake di prugna umeboshi e shiso viola, curry e verdure di stagione



URAMAKI

MAKI LELLO? 14€
Hosomaki ripieno di friarielli saltati in padella

VESUVIA 15€
Polpettine, esternamente melanzana fritta, ragù e parmigiano Reggiano

YAMA 16€
Salmone crudo, avocado, esternamente spuma di formaggio, teriyaki artigianale, granella di mandorle tostate

PARTENOPE 17€
Tonno rosso crudo, avocado, esternamente maionese piccante e, teriyaki artigianali, tarallo al finocchietto

NIGIRI

O'TORO 4 PZ 13€
DI TONNO ROSSO
Consigliata la prenotazione

AKAMI 4 PZ 9€
DI TONNO ROSSO

SALMONE 4 PZ 8€

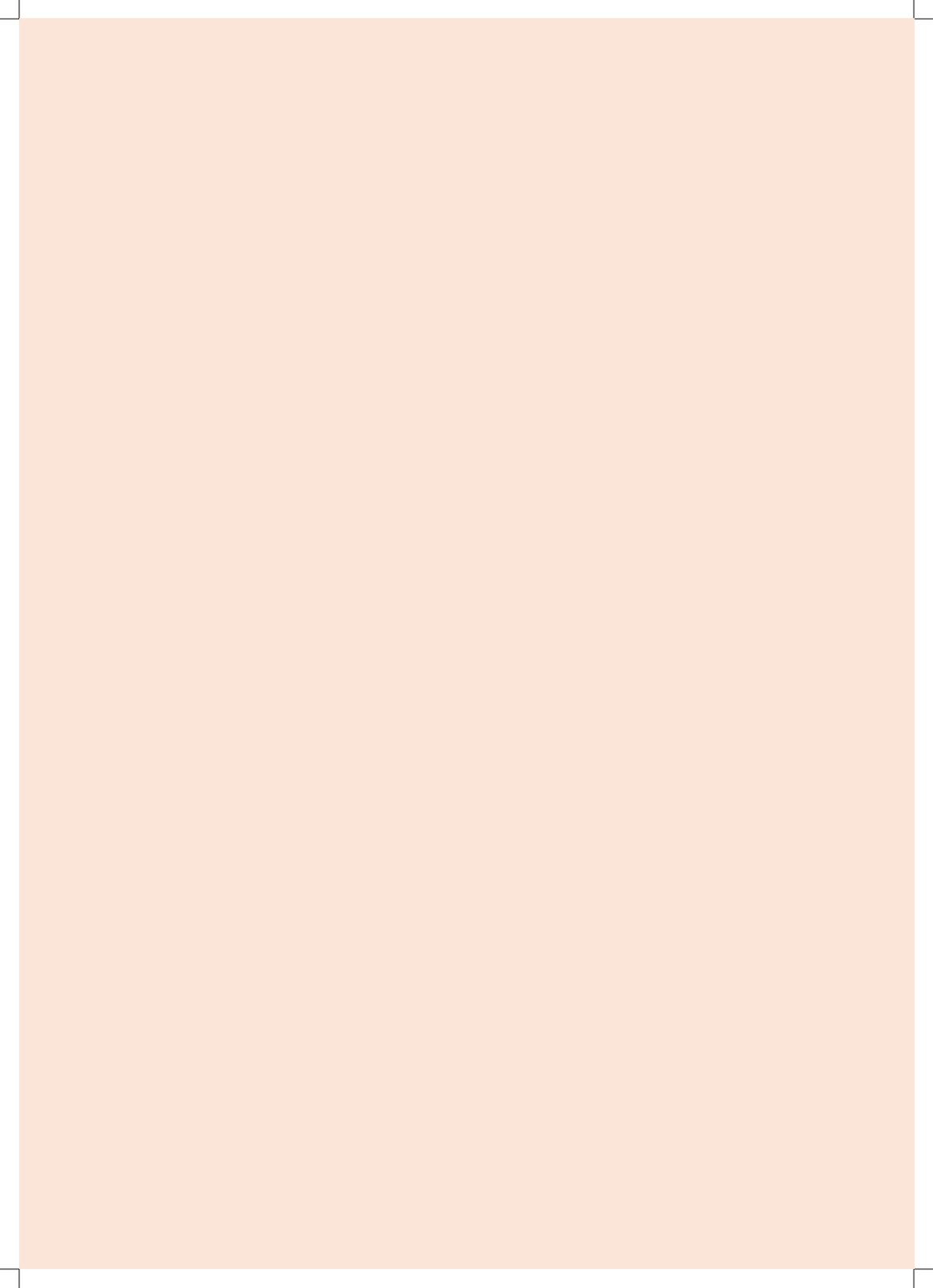
SASHIMI

O'TORO 28€
DI TONNO ROSSO
Consigliata la prenotazione

AKAMI 19€
DI TONNO ROSSO

D'O JUORN 15€

SALMONE 12€



DOLCI

NENNÈ

8€

Uramaki di sfoglia di soia, ripieno di composta di frutta di stagione, cioccolata alle nocciole, esternamente panna e mandorle tostate

ALLERÀ D'INVERNO

8€

Semifreddo di ricotta di bufala e caramello alla soia, pere cotte in olio evo, granella di nocciole di Giffoni.

