



THE FUSION
BAR & RESTAURANT

COCKTAIL & WINE

FUSION CLASSICS

The cocktails that has become Fusion Bar's icons.

BAMBOO

Un grande classico nato per mano di Louis Eppinger nel 1889 al Grand Hotel di Yokohama. Un incontro secco tra vermouth Francese e sherry fino bilanciato da note agrumate di bitter all'arancia.

PALOMA

Un drink fresco e spumeggiante che arriva direttamente dal Messico. Nato a La Capilla per mano di Don Javier Delgado Corona, questo cocktail rappresenta un altro modo tipico di interpretare la Tequila: miscelata con lime fresco, sciroppo d'agave e soda al pompelmo rosa saprà stupirvi in un mix agrumato, pungente e rinfrescante.

SINGAPORE SLING

Direttamente dallo storico bar dell'Hotel Raffles di Singapore nel 1915 nacque questo splendida ricetta per mano di Ngiam Tong Boon.

A base di London dry Gin, succulenti note di liquore alla ciliegia e arancia, bilanciate dalla freschezza del lime e ananas fresco con note erbacee ed amaricanti date dal Dom Benedictine e Angostura.

EL PRESIDENTE

Nato durante il Proibizionismo all'Hotel Nacional all'Havana per mano di Eddie Woelke, questo elegante cocktail è diventato il simbolo della Perla dei Caraibi.

Lasciatevi accompagnare alla scoperta di un mix dove le note speziate del rum incontrano l'eleganza del vermouth Italiano, la freschezza del triple sec e la dolcezza della granatina.

€ 14

FUSION CLASSICS

The cocktails that has become Fusion Bar's icons.

CHILCANO DE PISCO

Da non confondersi con il famoso piatto 'Chilcano de pescado', questo drink rappresenta la traditional Peruvian way di bere Pisco! Il profilo aromatico di questo distillato viene accompagnato dalla freschezza del lime e dalla spaziatura leggera del Ginger Ale; una punta di Amargo bitter chiude il mix con eleganza.

ORIENTAL

La ricetta di questo storico drink appare nel Savoy Cocktail Book del 1930. Si narra che un ingegnere impegnato nelle Filippine si ammalò gravemente; venne guarito da un certo Dr.B che ricevette come ringraziamento una raffinata miscela di Rye whiskey e vermouth rosso Italiano, accompagnati dalla fragranza del Grand Marnier e gocce di lime fresco.

T-PUNCH

Il Cocktail nazionale della Martinica Francese. Semplicissimo nella ricetta, porta con se un'incredibile complessità data dal rhum Neisson blanc agricole, ricco di profumo e sapore, espressione perfetta della canna da zucchero. Questo incredibile distillato viene accompagnato da sciroppo di zucchero e lime fresco. Come da tradizione, sarete voi a decidere quanto lime e zucchero aggiungere, ottenendo così il vostro equilibrio perfetto.

€ 14

ANALCOLICI

Ti offriamo il massimo del piacere anche nelle nostre proposte alcool free

MANGO FLOWER

Fruttato, floreale, amabile

Una danza di sapori tra le dolci note del mango, quelle sensuali del maracuja e quelle decise del cranberry. Una idea di lime rinfresca il tutto dando a questo drink una piacevolezza godibile a tutte le ore del giorno

GINGER BREEZE

Frizzante, pungente, fresco

Il cranberry assieme ai fiori di gelsomino incontrano l'aromaticità ed il carattere della soda al ginger. Un leggero tocco di lime fresco equilibra il tutto in una dissetante e stuzzicante esperienza per tutte le età

SMOKY EGG

Terroso, fresco, affumicato

All'interno di un uovo abbiamo trovato una purea di barbabietola, un mix di agrumi stagionali accompagnati dai sapori affumicati del tè nero Giapponese Lapsang Souchong bilanciati dalla dolcezza dell'agave.

€ 12

GIN & BUBBLES

Peter in Florence & Fever Three Indian	€ 14
Gin del Professore Crocodile & Scortese Tonic Water	€ 14
Sipsmith VJOP & Fever Three Indian	€ 15
Monkey47 & Tassoni Tonica Superfine	€ 17
KI NO BI & Fever Three Mediterranea	€ 19

VODKA & BUBBLES

VKA & Fever Three Mediterranea	€ 14
Belvedere & Tassoni Tonica Superfine	€ 14
Chopin & Fever Three Indian	€ 14
Mamont & Scortese Tonic Water	€ 15
Grey Goose VX & Fever Three Indian	€ 28

SAKE LIST

	140ml	280ml	720ml
KIUCHI JUNMAI GINJO	€ 12	€ 22	€ 65
MESUI NO KURA TOKUBETSU JUNMAI	€ 16	€ 30	€ 80
HAKURYU TOKUBETSU JUNMAI	€ 20	€ 38	€ 100
HOURAISEN JUNMAI GINJO WA	€ 24	€ 46	€ 120
HOURAISEN JUNMAI DAIGINJO KUU			€ 150

CRAFT BEERS SELECTION

ITALY BREWERY	CANE DI GUERRA (PIEDMONT, ALESSANDRIA)
	330ML
BOHEMIAN PILSNER	€ 10
SCOTCH ALE	€ 12
JAPAN BREWERY	KYOTO
	330ML
FLAVOUR OF SAKE	€ 14
BREWERY	YAMAGUCHI
WEIZEN	€ 14

BUBBLES BY THE GLASS | BOLLICINE AL BICCHIERE

CREDE VALDOBBIADENE SUPERIORE PROSECCO DI VALDOBBIADENE	BISOL VENETO	€ 10
FRANCIACORTA '61 NATURE CHARDONNAY, P NERO	BERLUCCHI LOMBARDIA	€ 12
CHAMPAGNE CUVÉE DESIR P MEUNIER	MARGUERITE GUYOT FRANCIA	€ 15
CHAMPAGNE FLEUR DE FLO ROSE CHARDONNAY, P MEUNIER, P NERO	MARGUERITE GUYOT FRANCIA	€ 18

WHITE WINE BY THE GLASS | VINI BIANCHI AL BICCHIERE

PINOT GRIGIO P GRIGIO	CASTELFEDER ALTOADIGE	€ 10
LITORALE VERMENTINO	VAL DELLE ROSE TOSCANA	€ 9
VERNACCIA S. GIMIGNANO VERNACCIA	PANIZZI TOSCANA	€ 10
VILLA MARGON CHARDONNAY	VILLA MARGON TRENTINO	€ 10
WINKL SAUVIGNON	CANTINA DI TERLANO ALTO ADIGE	€ 12

RED WINE BY THE GLASS | VINI ROSSI AL BICCHIERE

BORRIGIANO SANGIOVESE, SYRAH, MERLOT	TENUTA IL BORRO TOSCANA	€ 10
CHIANTI CLASSICO SANGIOVESE	VINCIGLIATA TOSCANA	€ 10
BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE	CASTIGLION DEL BOSCO TOSCANA	€ 16
PINOT NERO P.NERO	CANTINE TERLANO ALTO ADIGE	€ 12

ROSÈ AL BICCHIERE | ROSÈ BY THE GLASS

ROSÉ DEL BORRO SANGIOVESE	TENUTA IL BORRO TOSCANA	€ 9
-------------------------------------	----------------------------	-----

ITALIAN SPARKLING WINES | BOLLICINE ITALIANE

CREDE VALDOBBIADENE SUPERIORE PROSECCO DI VALDOBBIADENE	BISOL VENETO	€ 45
FRANCIACORTA '61 BRUT CHARDONNAY, P NERO	BERLUCCHI LOMBARDIA	€ 60
FERRARI PERLÈ BIANCO MILLESIMATO 2009 CHARDONNAY	FERRARI TRENTINO	€ 70
FRACIACORTA ROSÈ MONTEROSSA CHARDONNAY, P NERO	MONTE ROSSA LOMBARDIA	€ 55
FRANCIACORTA CABOCHON CHARDONNAY, P NERO	MONTE ROSSA LOMBARDIA	€ 90

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION P MEUNIER, CHARDONNAY, P NERO	GASTON CHIQUET FRANCIA	€ 90
BILLECART SALMON P NERO, CHARDONNAY, P MEUNIER	BILLECART FRANCIA	€ 110
GOSSET GRAND RÉSERVE P NERO, CHARDONNAY, P MEUNIER	GOSSET FRANCIA	€ 120
INITIAL BLANC DE BLANCS CHARDONNAY	JACQUES SELOSSE FRANCIA	€ 300
KRUG P NERO, CHARDONNAY	KRUG FRANCIA	€ 350
CRISTAL P NERO, CHARDONNAY	LOUIS ROEDERER FRANCIA	€ 300

CHAMPAGNE ROSÉ

CUVÉE ROSÉ CHARDONNAY, P MEUNIER, P NERO	GASTON CHIQUET FRANCIA	€ 110
CUVÉE FLEUR DE FLO ROSÉ P NERO, P MEUNIER, CHARDONNAY	MARGUERITE GUYOT FRANCIA	€ 110
CUVÉE ROSÉ P NERO, P MEUNIER, CHARDONNAY	LAURENT PERRIER FRANCIA	€ 150

WHITE WINES | VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO P GRIGIO	CASTELFEDER ALTOADIGE	€ 45
LITORALE VERMENTINO	VAL DELLE ROSE TOSCANA	€ 40
VERNACCIA S.GIMIGNANO VERNACCIA	PANIZZI TOSCANA	€ 45
VILLA MARGON CHARDONNAY	VILLA MARGON TRENTINO	€ 45
WINKL SAUVIGNON	CANTINE TERLANO ALTOADIGE	€ 50
LAMELLE CHARDONNAY	TENUTA IL BORRO TOSCANA	€ 35
CHARDONNAY COLLEZIONE PRIVATA CHARDONNAY	ISOLE E OLENA TOSCANA	€ 75
CHARDONNAY KREUTH CHARDONNAY	CANTINE TERLANO ALTO ADIGE	€ 50
VOLBERG RISERVA PINOT BIANCO	CANTINE TERLANO ALTO ADIGE	€ 60
CHABLIS JEAN PAUL ET DROIN CHARDONNAY	J.PAUL ET BENOIT DROIN FRANCIA	€ 60

RED WINES | VINI ROSSI

BORRIGIANO SYRAH, MERLOT, SANGIOVESE	TENUTA IL BORRO TOSCANA	€ 40
CHIANTI CLASSICO SANGIOVESE	VILLA CERNA CASTELLINA IN CHIANTI	€ 50
BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE	CASTIGLION DEL BOSCO MONTALCINO	€ 80
PINOT NERO P NERO	CANTINE TERLANO TOSCANA	€ 80
PRIMA PIETRA MERLOT, CAB. SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT	TENUTA IL BORRO TOSCANA	€ 80
BRUCIATO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	GUADO AL TASSO BOLGHERI	€ 50

ITALIAN RED WINES | VINI ROSSI ITALIANI

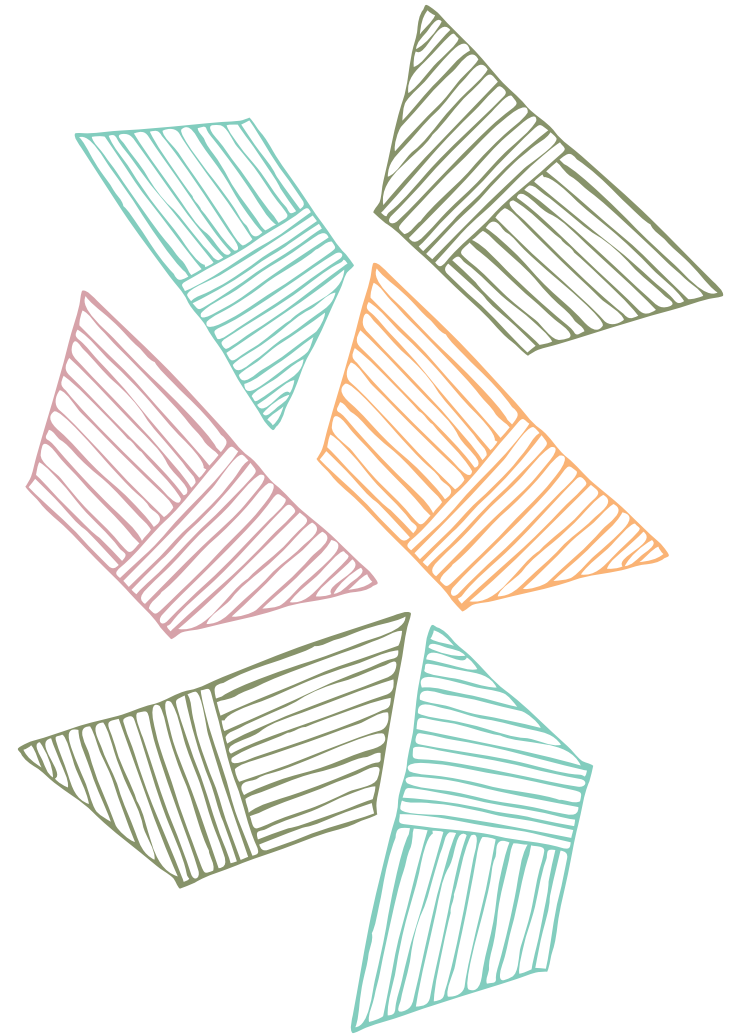
PINOT NERO P NERO	CANTINA DI TERLANO ALTO ADIGE	€ 45
PASSOROSSO NERELLO NERELLO MASCALESE	PASSOPISCIARO SICILIA	€ 50
BAROLO NEBBIOLO	MASSOLINO PIEMONTE	€ 65

ROSÉ WINES | VINI ROSATI

ROSÉ DEL BORRO SANGIOVESE	TENUTA IL BORRO SAN GIUSTINO VALDARNO	€ 35
SCALABRONE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	GUADO AL TASSO BOLGHERI	€ 50

DESSERT WINES | VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 750 ML MOSCATO	LA MORANDINA PIEMONTE	€ 8	€ 35
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO 500 ML MOSCATO	HAUNER SICILIA	€ 12	€ 60
PASSO NERO PASSITO 500 ML NERO D'AVOLA	OCCHIPINTI SICILIA	€ 12	€ 60



SOFT DRINKS

FEVER - TREE

GINGER ALE	€ 5
GINGER BEER	€ 5
LEMONADE	€ 5
INDIAN TONIC	€ 5
MEDITERRANEAN TONIC	€ 5

TASSONI

TONICA SUPERFINE	€ 5
------------------	-----

CORTESE

CORTESE TONIC	€ 5
---------------	-----

COCA - COLA

ORIGINAL	€ 5
ZERO	€ 5

DI - FRUTTA

PINEAPPLE	€ 5
ORANGE - APPLE	€ 5
PEACH	€ 5
PEAR	€ 5
APRICOT	€ 5

CRODINO

€ 6

COFFE SELECTION

BY LAVAZZA

ESPRESSO	€ 3
CAPPUCCINO	€ 4
CAFFE LATTE	€ 4
AMERICANO COFFE	€ 3
BARLEY COFFE	€ 3

TEA SELECTION

By La Via del Te, Firenze

DARJEELING	€ 8
EARL GREY IMPERIAL	€ 8
SPECIAL JASMINE	€ 8
SPECIAL GUNPOWDER	€ 8
EANGLISH BREAKFAST	€ 8
BANCHA FIORAL	€ 8
MARRAKECH MINT	€ 8
WHITE PAI MU TAN	€ 8
CAMOMILLE	€ 8

FRESH INFUSION

FRESH GINGER	€ 8
FRESH MINT	€ 8

Quest'anno abbiamo il grande onore e il piacere di presentarvi un percorso attraverso i grandi classici di un tempo, girovagando tra Oriente e sud America.

Siamo andati alla ricerca di sapori e profumi provenienti da terre lontane, scoprendo usi e costumi diversi che per anni hanno affascinato il jet set internazionale.

Da qui il nostro viaggio inizia.
Buon divertimento.

Roberto Prato
Bar & Restaurant Manager

FOLLOW THE FUSION BAR AND RESTAURANT ON



@fusionbar&restaurant
#lungarnocollection



@lungarnodining
#thefusionbar

WI-FI ZONE

network: lungarnocollection

password: lungarno35