



The Fusion Bar & Restaurant

• CAPODANNO •

Sushi special
Causa di polpo

Tataki di wagyu, kizami wasabi, salsa ponzu e katsuobushi

Ramen con alga nori, collo di maiale e uovo marinato

Curry nero, lubina chilena, riso venere, quinoa nera,
insalata di menta, coriandolo e cipollotto

oppure

Sushi special vegetariano
Causa di avocado in tempura

Tempura di asparagi con salsa huancaína

Ramen con alga nori, tofu confit e uovo marinato

Cavolo cinese arrostito con burro all alga kombu e yuzu,
curry nero, riso venere e quinoa nera,
menta, coriandolo e cipollotto

SEGUE

Ganache cioccolato e cocco, cialda al ginger,
semi di chia e thè matcha

Petit four

95€ Menu, vini esclusi

The Fusion Bar & Restaurant

• NEW YEAR'S EVE •

Sushi special
Octopus causa

Wagyu tataki, kizami wasabi, ponzu sauce and katsuobushi

Ramen with nori seaweed, pork neck and marinated egg

Black curry, Chilean seabass, venere rice,
black quinoa, mint, coriander and spring onion

or

Vegetarian sushi special
Tempura avocado causa

Asparagus tempura with huancaína sauce

Ramen with nori seaweed, tofu confit and marinated egg

Chinese cabbage roasted with kombu and yuzu
seaweed butter, black curry, black rice, black quinoa,
mint, coriander and spring onion

DESSERT

Chocolate and coconut ganache, ginger wafer,
chia seeds and matcha tea

Petit four

95€ Menu, wine excluded