

pizza & sushi

UNCONVENTIONAL RESTAURANT - SINCE 2014

LA NOSTRA FILOSOFIA

Fuzion unconventional food è l'incontro tra la cucina mediterranea e orientale . E' l'interpretazione di mondi che armoniosamente coesistono . Un 'esperienza alternativa verso la scoperta di nuove ricette e piatti non convenzionali. Fuzion nasce nel maggio del 2014 dall'ispirazione dello chef Domenico Volgare di creare un melting food tra cucina asiatica e mediterranea . Un laboratorio gastronomico in chiave moderna che non abbandona la tradizione e propone un menù nato da anni di sperimentazione . Non una semplice pizzeria o un classico sushi bar ma un moderno melting food . I prodotti più classici della cucina asiatica e mediterranea rivisitati in chiave Fuzion , Pizza e Sushi !

*“Non c'è innovazione
senza tradizione ”*

Domenico Volgare


APERITIVO


Prosecco : Calice di prosecco selezione Fuzion
3,50 €


Thugo : aperitivo a base di prosecco ,
basilico thailandese e sciroppo di Fiori di Sambuco .
4,90 €

Thugo+: Servito con un mix di arachidi ricoperti con spezie orientali.
5,90

STARTERS

Exotic chips : mix di radici stagionali di radici vegetali , taro ,taro rosso, patata americana , patata americana rossa , batata , yucca , pastinaca speziate con un mix di erbe aromatiche del mediterraneo .
2,90 € 

Japaralli Fuzion : tarallini pugliesi artigianlai con un mix di spezie aromatiche tipiche della cucina giapponese : il nanami togarashi (peperoncino , zenzero , semi di sesamo , alga nori , scorza di mandarino , semi di papavero , pepe di sichuan).
3,50 € 

Frittelle Fuzion (10 pz) : frittelle di pasta cresciuta con alghe di mare servite con salsa chuno giapponese una salsa a base di verdura e frutta.
4,90 € 

PIZZA

AD ALTISSIMA DIGERIBILITA'

La nostra pizza in teglia tipo tegamino nasce da anni di sperimentazioni .L'impasto ad alta idratazione è sottoposto ad una lunghissima lievitazione di 100 ore medie a temperatura controllata ed è preparato con materie prime di Altissima qualità :

L'acqua Lauretana : L'acqua più leggera d'europa , la sua purezza favorisce la lievitazione e il suo ph la digestione

Sale Marino Integrale di Trapani IGP : SALE VERO
- cloruro di sodio , + potassio , magnesio , calcio e iodio
= salute e benesse.

Farina :abbiamo scelto di usare un mix di farine per dar gusto e leggerezza alla nostra pizza farina di frumento , farina di soia e semola di riso .

Il Pomodoro : per le nostre pizze abbiamo scelto due dei pomodori più buoni del mediterraneo il pelato del Gargano e gli antichi pomodori di Napoli *azienda Gustarosso* .

La Mozzarella : Per le pizze classiche utilizziamo la mozzarella di Bufala di Cuneo dell'*azienda Moris* di Caraglio che ci arriva ogni giorno fresca dal caseificio .Per le pizze Fuzion abbiamo invece scelto il fior di latte della cascina *Fontana Cervo* di Villastellone “ Maestri del Gusto ”

SUSHI ROLL

MEDITERRANEO

Il sushi da Fuzion diventa Mediterraneo, si presenta in roll avvolti da un foglio di soia , non la solita alga nori, dal sapore neutro per esaltare gli ingredienti di altissima qualità della cucina mediterranea . Il riso che abbiamo scelto di usare per i nostri roll è biologico della qualità japonica ed è coltivato in Provincia di Alessandria precisamente a Balzola dalla *Riseria Vignola* quindi un riso a km 0 .I nostri roll sono farciti con prodotti nostrani e si possono trovare nelle seguenti varianti, nel nostro menù , rispetto al classico sushi bar : roll di pesce , carne e verdura.

PESCE : abbiamo scelto di utilizzare solo pesce “ cotto ” e non la solita tipologia di pesce . A parte i gamberetti nelle nostre ricette troverete baccalà , trota salmonata igp del Trentino , sgombro , calamari , Alacce di Lampedusa.

CARNE : Siamo in Piemonte in una delle regioni con la miglior carne in Italia . La tradizione piemontese di mangiare la carne di bovino cruda ci ha dato l’input per creare questa variante del classico sushi di pesce.

VERDURA : amiamo le verdure soprattutto quelle di stagione e se possibile a km 0 , quindi abbiamo deciso di esaltarle creando dei sushi ad “ hoc ” o mettendola nelle ricette dei sushi di carne e di pesce .

PIZZE CLASSICHE

Focaccia: olio evo , sale integrale di Trapani IGP , rosmarino **4,50 €** 

Marinara : pomodoro , olio evo , aglio di Caraglio , origano biologico **5,50 €** 

Margherita : pomodoro, mozzarella di bufala di Cuneo, basilico **6,90 €**

Ripiena : pomodoro , mozzarella di bufala di Cuneo , Prosciutto cotto di suino piemontese “La Granda “ cotto a vapore e glassato con miele di elva , erbe aromatiche e fieno di montagna . **8,90 €**

Napoli : pomodoro , mozzarella di bufala di Cuneo , alacce di Lampedusa , olive tipo taggiasche , capperi di salina delle isole Eolie (ME) **9,90 €**

Salamino : pomodoro ,mozzarella di bufala di Cuneo , salamino pezzente della montagna materana **8,90 €**

Vegetariana : pomodoro ,mozzarella di bufala, verdure di stagione Gourmet **9,90 €**

Walter : pomodoro , mozzarella di Bufala di Cuneo , gorgonzola dolce dop , prosciutto cotto di suino piemontese “La Granda “ cotto a vapore e glassato con miele di elva insaporito con erbe aromatiche e dino di montagna **9,90 €**

Trentina : pomodoro , mozzarella di Bufala di Cuneo, wurstel di Fassone “La Granda “ , speck gourmet del Trentino **10,90 €**

Frank : pomodoro ,mozzarella di bufala di Cuneo , salsiccia di Fassone “ La Granda “ , patata del piemonte a julienne , rucola **10,90 €**

Bufalo : pomodoro ,mozzarella di bufala di Cuneo , salsiccia di Bufalo di Cuneo azienda Moris , funghi shiitake **9,90 €**

Rocchetta : pomodoro ,mozzarella di bufala di Cuneo , formaggio pallone di Gravina , Prosciutto Crudo di Parma **10,90 €**

Estate : Pomodorini gourmet, mozzarella di bufala di Cuneo , rucola , scaglie di parmigiano **9,90 €**

Roccoverano : pomodorini gourmet, robiola di Roccoverano, una verdura di stagione gourmet , olive tipo taggiasche **9,90 €**

Turgia : pomodoro , mozzarella di Bufala di Cuneo , salame di Turgia del Canavese , formaggio pallone di Gravina , rucola **9,90 €**

PIZZE FUZION

Snooky: mozzarella fior di latte , funghi shiitake , salsiccia di Fassone “la Granda “, scaglie di grana , maionese giapponese, granella di tempura **10,90 €**

Chai pizza : pomodoro , gamberetti* , pancetta di suino piemontese “ La Granda “, cipollotti freschi ,scaglie di grana , maionese giapponese , salsa teriyaki **10,90 €**



Cacio e Pepe Orientale : salsa orinetale a base di pepe nero, mozzarella fior di latte , una verdura di stagione gourmet , pancetta di suino piemontese “ La Granda “ , pecorino romano dop **10,90 €**

Chickenella: mozzarella fior di latte , pollo piemontese allevato a terra “la Granda”. una verdura di stagione gourmet , maionese giapponese , furikake al curry **9,90 €**


Calabrese: pomodoro , mozzarella fior di latte , n’duja di Spilinga (VV), pancetta di suino piemontese “ La Granda” , provola Silana , Salsa Sriracha , Cipolla fritta Thai **10,90 €** 


Vegan pizza: verdure di stagione gourmet , tofu scuro ,salsa teriyaki **8,90 €** 

Veghai : pomodoro , verdura di stagione gourmet , cipollotti freschi , fagioli azuki bio , salsa sriracha , cipolla fritta thai **8,90 €** 

Focaccia Nanami : funghi shiitake , olive tipo taggiasche , patate piemontesi alla julienne , nanami togarashi mix di spezie giapponesi **8,90 €**  

Chicken fuzion : pomodoro , mozzarella fior di latte , pollo piemontese allevato a terra “ la Granda ” , funghi shiitake , salsa al wasabi , cipolla fritta thai **9,90 €**

Amatriciana fuzion : pomodoro , guanciale al pepe di Norcia (PG) , cipollotti freschi , nanami togarashi mix di spezie giapponesi , pecorino romano dop **9,90 €** 

Calabra pizza: mozzarella fior di latte , n’duja di Spilinga (VV) , calamari grigliati * , verdura di stagione gourmet , mayo spicy , cipolla fritta thai **10,90 €** 

Trotajap : focaccia con trota salmonata affumicata a caldo del Trentino IGP, goma wakame * antipasto di alghe giapponesi , balsamico alla soia , semi di sesamo tostati **10,90 €**

Pad Thai : mozzarella fior di latte , salsa pad thai , gamberetti * , pollo piemontese allevato a terra “ La Granda ” , verdura di stagione gourmet , salsa d’ostriche , granella di arachidi **11,90 €**

SUSHI ROLL 8 PZ

Granda : salsiccia di fassone “ la Granda” , scaglie di parmigiano reggiano , rucola , olio evo , pepe di sichuan **11,90 €**

Chai : gamberetti* , pancetta di suino piemontese “ la Granda “ scottata , crema di formaggio , cipollotti freschi , maionese giapponese , salsa teriyaki **11,90 €**

Sunshine : mozzarella di bufala di Cuneo , pomodorini Gourmet , basilico fresco , olio evo , origano biologico **9,90 €**

Giulia : carne salada del Trentino , scaglie di parmigiano reggiano ,rucola , salsa al tartufo , olio evo al tartufo , pepe di sichuan **13,90 €**

Ciroll : gamberetti , pomodorini gourmet , salsa ai porcini , rucola , salsa al tartufo **11,90€**

Veraroll : robiola di Roccaverano , olive taggiasche , verdura di stagione gourmet , pomodorini fiaschetto semidry azienda agricola “Calemone” , salsa greca al cetriolo tzatziki **10,90 €**

Cri Cri : salame di Turgia del Canavese , crema al gorgonzola , verdura di stagione gourmet , rucola , maionese giapponese , granella di tempura **11,90 €**

Isa roll : gamberetti* , surimi* , tofu scuro , rucola , salsa fuzion a base di yogurt e pesto di basilico thailandese **10,90 €**

Vegan: verdure di stagione gourmet , salsa teriyaki , semi di sesamo tostiti **9,90 €** 

Curry roll : pollo piemontese grigliato allevato a terra “ La Granda “ , mozzarella di bufala di cuneo , verdura di stagione gourmet , salsa al curry , furikake al curry **10,90 €**

Kip: Prosciutto cotto di suino piemontese “La Granda “ cotto a vapore e glassato con miele di elva , erbe aromatiche e fieno di montagna crema di formaggio , rucola , salsa fuzion a base di yogurt e pesto di basilico thailandese **9,90 €**

Trotawakame : trota salmonata affumicata a caldo del Trentino IGP , goma wakame* antipasto di alghe giapponese , rucola , salsa teriyaki **11,90 €**

Smoke saba : sgombro affumicato e speziato , pomodorini fiaschetto semidry azienda agricola “Calemone” , insalata mix d'oriente , balsamico alla soia **10,90 €**


SUSHI ROLL 8 PZ


U'piemontes : salsiccia di fassone “ la Granda” , robiola di Roccaverano , rucola, olio evo , pepe di sichuan **11,90 €**

Mediterranean : alacce di Lampedusa , pomodorini gourmet , olive taggiasche , pesto tradizionale genovese **10,90 €**

Funky : baccalà lessato , crema di gorgonzola , speck gourmet del Trentino scottato , maionese giapponese , granella di noci **12,90 €**

SUSHI “ HOT ”

Funduja : n'duja di Spilinga (VV) , tofu scuro , verdura di stagione gourmet , maionese giapponese , cipolla frita thai **9,90 €** 

Chicken Taggiasce : pollo piemontese grigliato allevato a terra “ La Granda “ , crema di formaggio , verdura di stagione gourmet , olive taggiasche , salsa sriracha , nanami togarashi mix di spezie giapponesi **10,90 €** 

Calabra roll : n'duja di Spilinga (VV) , calamaro grigliato* , verdura di stagione gourmet , mayo spicy **10,90 €** 

SUSHI NOVITA'

Delicius : gambero in tempura* , crema di gorgonzola , guanciale scottato al pepe di Norcia (PG), salsa caramel a base di maionese giapponese e salsa di soia dolce **12,90 €**

Ripley 2.0 : gambero in tempura* , carne salada del Trentino , olive taggiasche , insalata mix d'oriente , olio evo , pepe di sihuan **13,90 €**

HAMBURGER

DI KOBE-WAGYU **


Panuzzo al sesamo cotto al momento con hamburger di Kobe -Wagyu*
allevato in Italia 230 g , provola silana affumicata ,
cipolla fritta thai e insalata mix d'oriente

21,90 €

*** è considerata la miglior carne del mondo . E' una razza d'origine giapponese , si distingue per l'assoluta gradevolezza , l'ottimo gusto e la succosità . Dal 2009 questa razza pregiata è allevata anche in Italia dall'azienda Ca'Negra di Venezia seguendo il metodo tradizionale giapponese.*

INSALATA

servita con pane o focaccina Fuzion

Mix D'oriente: lattughino biondo e rosso, rucola, mizuna rossa e verde spinaci-
no, bull's blood, tatsoi, acetosella, red mustard, fiori edibili **4,90 €** 

Chicken salad : mix d'oriente, pollo piemontese “ la Granda ” , olive taggia-
sche, mozzarella di bufala di Cuneo , maionese al wasabi **7,90 €**

Vegan salad : mix d'oriente, verdure di stagione gourmet, tofu scuro, salsa teryaki 
6,90 €

Fuzion salad : mix d'oriente, tofu scuro, gamberetti *, trota igp del trentino,
goma wakame * antipasto di alghe giapponese, balsamico alla soia **10,90 €**

Chai salad : mix d'oriente , gamberetti *, pancetta scottata , cipollotti freschi ,
scaglie di grana , maionese giapponese , salsa teriyaki **9,90 €**

BIBITE E BEVANDE

Acqua vetro 0,75 l lauretana 2.50 €

Molecola 33cl molecola, molecola senza zucchero, molecola bimbi senza caffeina. **2,50 €**

Bibite Lurisia 275ml aranciata con arance del gargano igp, chinotto di savona , gazzosa con limone sfusato della costiera amalfitana. **3,50€**

The verde giapponese 33cl al naturale e senza zucchero **2,50 €**

BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL

Estrella inedit alc 4,8%

witbier creata dallo chef Ferran Adrià, speziata con liquirizia, coriandolo e bucce d'arancia **3,90 €**

Iki ginger alc 5,2%

weiss beer giapponese d'importazione biologica con tè verde e zenzero **4,90 €**

BIRRE ARTIGIANALI

Fuzion daunia alc 4,8% 33cl

birra artigianale pugliese apulian pale ale non pastorizzata e non filtrata, prodotta dal birrifico artigianale delle puglie di Ascoli Satriano (FG) il suo colore giallo paglierino ricorda i campi di grano del tavoliere delle puglie prima della mietitura. mediamente frizzante, ha una schiuma bianco/avorio di media persistenza, e un aroma fruttato ed agrumato che risalta l'uso di particolari tipi di luppolo da aroma. **4,90 €**

With love "ipa selvatica" alc 5,5% 75cl

birra ambrata da luppoli selvatici trentini prodotta dall' agribirrifico maso alto di Lavis (TN). birra a filiera corta, i ragazzi del maso alto producono l'orzo e i luppoli nei loro terreni **13,90 €**

Birra del mese

ogni mese selezioneremo birre artigianali italiane ed estere che si sposano in modo armonioso con la cucina fuzion. per la birra o le birre di questo mese chiedere al personale.

- *Il costo del coperto è pari a 2 € a persona.*
- *Non è inoltre possibile avere mezze porzioni.*
- *Ogni aggiunta comporterà un sovrapprezzo da 1 a 3 € in base alla tipologia di ingrediente richiesto.*
- *Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*
- *Tutti i prodotti nel menù contraddistinti con il simbolo * se non reperibili freschi sono prodotti surgelati all'origine di alta qualità .*
- *Per la carta dei vini , la caffetteria e la carta dei dolci chiedere al personale .*
- *WiFi pass: unconventional.food*

FUZION UNCONVENTIONAL FOOD :

Via Alessandro Volta 4B , Torino

telefono 01 1 1 5795783 www.fuzionfood.it