

DRINK LIST



&



L'ORIENTAL

Liquore Nuvolari, Bitter al pepe del Sichuan, spumante

ACHI SPRITZ

Green Bee, Sake allo Yuzu, Sidro di mele

KOMBUCHA SPRITZ

Elixir Le Masche, Kombucha di ibisco al miele

AMERICANO MASCHERATO

Bitter Btr, Liquore Le Masche, Soda allo zenzero (ginger Beer)

CHINA SOUR

Affini Turin Gin, liquore Umeshu, sciroppo di Lychee, succo di limone

PHOMULE

Zio Pho, Affini Turin Gin, Ginger Beer



tutti i drink 8.00 €

FUZION FOOD

via Alessandro Volta, 4b - TORINO



La filosofia di **Domenico Volgare, Chef** patron di **Fuzion**, si riassume semplicemente in un'espressione: **melting food**.

Ogni creazione dello Chef nasce dall'incontro tra la **cucina mediterranea** e quella **asiatica**, due mondi che convivono armoniosamente nei suoi piatti, mai banali e sempre nuovi.

Domenico è un **alchimista del gusto** e nel suo laboratorio gastronomico **sperimenta, interpreta e crea le sue specialità** senza abbandonare mai del tutto la **tradizione** ma **contaminandola con suggestioni straordinarie**.

GAMBERO ROSSO[®]


PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2022

GUIDA SUSHI GAMBERO ROSSO 2022

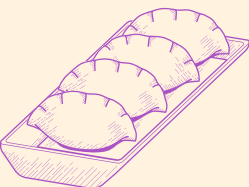
MENU' DEGUSTAZIONE

7 portate scelte dallo **Chef**
tra antipasti, pizze, sushi, dolce
e digestivo Zio Pho
da condividere tra i commensali

35€ a persona

minimo 2 persone

PER INIZIARE



ANTIPASTI

PETTOLE FUZION Frittelle di pasta cresciuta*
ripiene di alga nori coreana servite con
pomodoro BIO, basilico e scaglie di cacioricotta
pugliese **7,90€**

RAVIOLI ALLA PUGLIESE Ravioli giapponesi in
doppia cottura con salame di Turgia del
Canavese e cime di rapa serviti con una
riduzione di salsa di soia al vincotto pugliese **7,90€**

LE CHIPS DI FUZION Chips leggerissime di
tapioca con mix di spezie vietnamite homemade **5,90€**

THE CANEDERLI Gnocchi di pane di semola del
nostro Chef, ripieni di speck, serviti con burro di
montagna al miso giapponese **7,90€**

PIZZE FRITTE

ALLA PUGLIESE Strisce di pasta della pizza fritte
e condite con sale di Trapani IGP **7,90€**

PUMMARO' Strisce di pasta della pizza fritte,
servite con sugo di pomodoro **8,90€**

ALLA ROMANA Strisce di pasta della pizza fritte,
servite con sugo di pomodoro e pecorino
romano grattugiato fresco **8,90€**

ORIENTALI Strisce di pasta della pizza fritte,
servite con salsa a base di arachidi e curry
thailandese **9,90€**

PIZZA IN TEGLIA

Impasto ad altissima idratazione, 100 ore di lievitazione naturale, farina tipo 2, acqua Lauretana, lievito madre e sale integrale di Trapani IGP



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico **7,90€**

CAIAZZANA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, olive taggiasche **10,90€**

GORGONAUTA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia di bovino piemontese, gorgonzola dolce DOP **10,90€**

VEGETARIANA BIANCA Mozzarella fiordilatte, verdure di stagione **9,90€**

PARMA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma **9,90€**

NAPOLI Pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici di Sicilia, olive taggiasche, capperi di Salina delle Isole Eolie (ME) **10,90€**

SALAMINO Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante **8,90€**

ROCCAVERANO Pomodorini gourmet, robiola di Roccaverano, verdura di stagione, olive taggiasche **10,90€**

CIRO Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia di bovino piemontese, caciocavallo pugliese, rucola **10,90€**

REGINA MARGHERITA Pomodoro, mozzarella di bufala piemontese, basilico fresco **9,90€**

PIZZA IN TEGLIA

Impasto ad altissima idratazione, 100 ore di lievitazione naturale, farina tipo 2, acqua Lauretana, lievito madre e sale integrale di Trapani IGP



PIZZE FUZION

SNOOKY Mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi, salsiccia di bovino piemontese, scaglie di grana, maionese homemade in stile giapponese e granella di tempura **10,90€**

CACIO E PEPE ORIENTALE Salsa orientale a base di pepe nero, mozzarella fiordilatte, verdura di stagione, pancetta di suino piemontese, pecorino romano DOP **10,90€**

CHICKENELLA Mozzarella fiordilatte, petto di pollo piemontese grigliato, verdura di stagione, salsa al curry e furikake giapponese al curry **10,90€**

CALABRESE THAI Pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja di Spilinga (VV), pancetta di suino piemontese, salsa sriracha con peperoncino calabrese, cipolla fritta thai **10,90€**

VEGAN PIZZA Verdure di stagione, tofu scuro, salsa teriyaki alla piemontese, semi di sesamo di Ispica **9,90€**

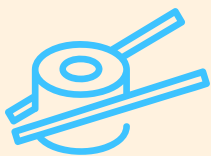
AMATRICIANA FUZION Pomodoro, guanciale al pepe di Norcia (PG), cipollotti freschi, nanami togarashi (mix di spezie giapponesi piccanti), pecorino romano DOP **9,90€**

SATAY Mozzarella, salsa di arachidi e curry thai, petto di pollo piemontese grigliato, verdura di stagione, speck del Trentino, granella di arachidi **12,90€**

TOM YUM Mozzarella fiordilatte, salsa a base di erbe aromatiche thailandese, gamberetti* e verdura di stagione **10,90€**

SUSHI MEDITERRANEO

Con riso piemontese e moscato d'Asti DOCG



SUSHI ROLL

4 PEZZI

8PEZZI

PIEMONTESE Salsiccia di bovino piemontese, robiola di Roccaverano, rucola, olio EVO e pepe di Sichuan

6,90€

12,90€

GRANDA Salsiccia di bovino piemontese, scaglie di parmigiano 30 mesi, rucola, olio EVO e pepe di Sichuan

6,90€

12,90€

VEGAN ROLL Verdure di stagione, salsa di soia dolce giapponese, semi di sesamo

5,90€

10,90€

DELICIOUS Gambero croccante*, crema di gorgonzola, guanciale scottato al pepe di Norcia (PG), salsa caramel a base di maionese giapponese e salsa di soia dolce

7,90€

13,90€

CRI CRI Salsiccia di bovino piemontese, crema di gorgonzola, verdura di stagione, rucola, maionese homemade in stile giapponese, granella di tempura

6,90€

12,90€

CURRY ROLL Petto di pollo piemontese grigliato, mozzarella fiordilatte, verdura di stagione, maionese in stile giapponese al curry, furikake al curry

6,90€

12,90€

TRULY ROLL Gambero croccante*, pomodorini gourmet, pesto di basilico tradizionale di Prà, ricotta salata pugliese a scaglie

7,90€

13,90

SUNSHINE Mozzarella di bufala DOP, pomodorini, basilico fresco, olio EVO, origano siciliano di montagna

5,90€

10,90€

FUNDUJA 'Nduja di Spilinga (VV), gorgonzola dolce DOP, verdure di stagione, maionese homemade in stile giapponese, cipolla fritta thai

6,90€

12,90€

INSALATE E CONTORNI



INSALATE FUZION

MIX D'ORIENTE Lattughino biondo e rosso, rucola, mizuna rossa e verde, spinacino, Bull's blood, tatsoi, acetosella, red mustard **4,90€**

MEDITERRANEAN SALAD Mix d'oriente, mozzarella di bufala, pomodorini gourmet, olive taggiasche, origano siciliano di montagna **8,90€**

CHICKEN SALAD Mix d'oriente, petto di pollo piemontese grigliato, olive taggiasche, mozzarella fiordilatte, maionese in stile giapponese homemade **8,90€**

VEGAN SALAD Mix d'oriente, verdure di stagione, tofu scuro, salsa teryaki alla piemontese e semi di sesamo tostati di Ispica **7,90€**

CONTORNI

PATATE RUSTICHE **4,90€**
Patate fritte* al sale di Trapani IGP

PATATE ORIENTALI **4,90€**
Patate fritte* condite con nanami togarashi (mix di spezie piccanti giapponesi)

BEVANDE



ACQUA NATURALE/GASATA 750 ml 2,50€

MOLECOLA/COCA COLA 33 cl 2,90€

BIBITE LURISIA 275 ml, Aranciata con estratto di arancia di Puglia - Chinotto di Savona - Gazzosa al limone sfusato della Costiera Amalfitana
3,50€

TE' VERDE GIAPPONESE 33 cl, **2,90€**
al naturale e senza zucchero

BIRRA ARTIGIANALE BIOVA 33 cl 4,90€
session ipa/lager/ambrata

BIRRA MENABREA 150° BIONDA 33 cl, **3,90€**
premium lager

BIRRA IKI GINGER 4,90€
Weiss giapponese al tè verde e zenzero biologica

CAFFE' ESPRESSO ILLY 2,00€

AMARI NAZIONALI, LIQUORI ESTERI E ARTIGIANALI 3,50€

GRAPPE SELEZIONE FUZION 5,90€

E' possibile rivolgersi al personale per la carta dei vini e per la selezione aggiornata di birre artigianali.

ALLEANZA DEI CUOCHI

SLOW FOOD



Slow Food®
Presidio

Il nostro locale aderisce all'**Alleanza dei Cuochi di Slow Food**, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

I Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.slowfood.it

www.fondazione Slow Food.it

I PRODUTTORI

Sale integrale di Trapani - Azienda Saline Calcusi

Antichi pomodori di Napoli - Azienda Gustarosso

Salsiccia di bovino Piemontese - Azienda La Granda

Parmigiano prodotto con latte di vacca bianca modenese -
Caseificio Rosola di Zocca

Robiola di Roccaverano - Azienda Agricola Amaltea

Capperi di Salina - Azienda Saporì Eoliani

Semi di sesamo di Ispica - Azienda Cassar Scalia Corrado

Peperone di Capriglio - Associazione Un Cuore di Peperone

Liquori artigianali con agrumi del Gargano - Azienda Essenza
Garganica