DOMENICO VOLGARE FUZION FOOD



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

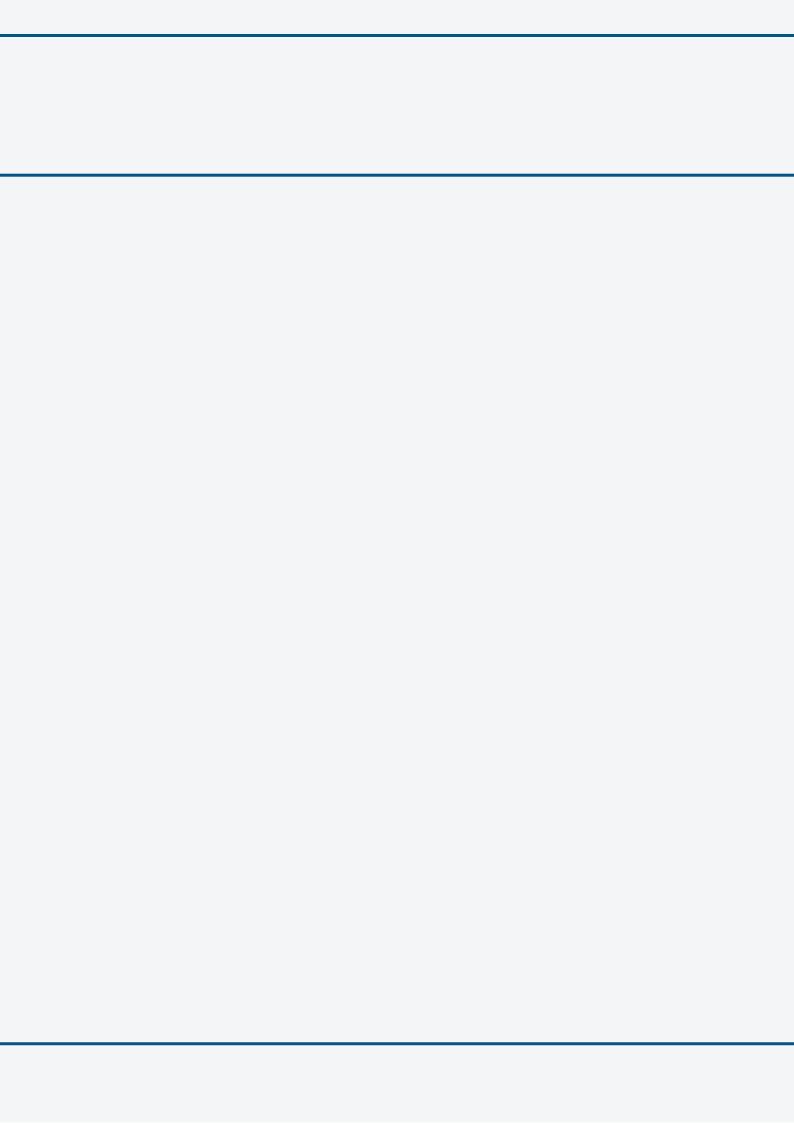
Ogni creazione dello Chef nasce dall'incontro tra la cucina mediterranea e quella asiatica, due mondi che convivono armoniosamente nei suoi piatti, mai banali e sempre nuovi.

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.



Fuzion Food è presente sulle seguenti guide:

- PIZZERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO
- GUIDA SUSHI GAMBERO ROSSO



ALLEANZA DEI CUOCHI

SLOW FOOD



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.

slowfood.it / fondazioneslowfood.it

ALCUNI PRODOTTI CHE USIAMO ABITUALMENTE NEI NOSTRI PIATTI:

- Sale integrale di Trapani IGP Azienda Saline Calcusi
- Antichi pomodori di Napoli Azienda Gustarosso
- Salsiccia di bovino di razza Piemontese Azienda La Granda
- Parmigiano 30 mesi prodotto con latte di vacca bianca Modenese - Caseificio Rosola di Zocca
- Robiola di Roccaverano Azienda Agricola Amaltea
- Capperi di Salina Azienda Sapori 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

Nel menù che segue sono così evidenziati:

OV Presidi: progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

* Arca del Gusto: prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.





MENÙ DEGUSTAZIONE

LA PROPOSTA DELLO CHEF



6 portate scelte dallo Chef tra antipasti, pizze, sushi, dolci e, per finire, il digestivo Zio Pho

35€ a persona minimo 2 persone



PER INIZIARE

GLI SFIZI



ANTIPASTI

PETTOLE FUZION

Frittelle di pasta cresciuta* ripiene di alga nori coreana, servite con pomodoro, basilico e scaglie di cacioricotta pugliese

8,90€

GYOZA ALLA PUGLIESE

Ravioli in stile giapponese* al nero di seppia ripieni di baccalà, fritti e serviti con una riduzione di salsa di soia al vin cotto



PER INIZIARE

GLI SFIZI



LE CHIPS DI FUZION

Chips leggerissime di tapioca con mix di spezie vietnamite homemade

6,90€



BLACK FARINATA

Farinata di ceci neri della Masseria Petruliva e della Murgia pugliese, servita con **sale integrale di Trapani IGP (b)** e pepe di Sichuan





LE GHIOTTONERIE



PIZZE FRITTE ALLA PUGLIESE

CLASSICHE Strisce di pasta della pizza fritte e condite con sale integrale di Trapani IGP

8,90€



PUMMARO' Strisce di pasta della pizza fritte, servite con sugo di pomodoro

9,90€



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

10,90€

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



LE GHIOTTONERIE



LE MONTANARE

MONTANARA CLASSICA Pizza fritta e ripassata in forno, condita con pomodoro, mozzarella fior di latte, pecorino romano

10,90€

MONTANARA FUZION Pizza fritta e ripassata in forno, condita con pomodoro, pecorino romano e nanami togarashi (mix di spezie piccanti giapponesi)

9,90€



MONTANARA CALABRA Pizza fritta e ripassata in forno, condita con pomodoro, mozzarella fior di latte , **'nduja di Spilinga 🛞** , pecorino romano

11,90€ 🥖



MONTANARA NAPOLI-TOKYO Pizza fritta e ripassata in forno, condita con pomodoro, salsa miso giapponese, basilico fresco, mozzarella di bufala DOP





SUSHI MEDITERRANEO

CON RISO PIEMONTESE AL MOSCATO D'ASTI DOCG



SUSHI ROLL

4 PEZZI

PIEMONTESE Salsiccia di bovino di razza Piemontese (robiola di Roccaverano (), 7,90€ rucola, olio evo e pepe di Sichuan

GRANDA Salsiccia di bovino di razza

Piemontese (6) y, scaglie di parmigiano 30 mesi 7,90€ di vacca bianca Modenese (6), rucola, olio evo e pepe di Sichuan

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

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

salsa di soia dolce







SUSHI MEDITERRANEO

CON RISO PIEMONTESE AL MOSCATO D'ASTI DOCG



CRI CRI Salsiccia di bovino di razza Piemontese (a), crema di gorgonzola, verdure di stagione, rucola, maionese homemade in stile giapponese, granella di tempura

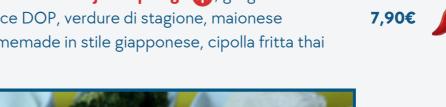
CURRY ROLL Petto di pollo piemontese grigliato, mozzarella fior di latte, verdure di 7,90€ stagione, maionese in stile giapponese al curry, furikake al curry

7,90€

TRULY ROLL Gambero croccante*, pomodorini gourmet, pesto di basilico tradizionale 7,90€ genovese, ricotta salata pugliese a scaglie

SUNSHINE Mozzarella di bufala DOP, pomodorini gourmet, basilico fresco, olio evo, 7,90€ origano siciliano di montagna

FUNDUJA 'nduja di Spilinga 🚯, gorgonzola dolce DOP, verdure di stagione, maionese homemade in stile giapponese, cipolla fritta thai





SUSHI BURGER

DUE DISCHI DI RISO SUSHI GRIGLIATO FARCITI CON UN HAMBURGER DI **BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE**



CLASSIC BURGER Panino di riso sushi grigliato, farcito con hamburger di bovino di razza Piemontese (6), maionese homemade in stile giapponese e insalata mix d'Oriente

15,90€

SPICY BURGER Panino di riso sushi grigliato, farcito con hamburger di bovino di razza Piemontese (6), mozzarella , spicy maio e insalata mix d'Oriente

16,90€ 🥖

BLACK BURGER Panino di riso sushi grigliato, farcito con hamburger di bovino di razza piemontese (6), salsa al pepe nero orientale, gorgonzola e rucola

16,90€

THAI BURGER Panino di riso sushi grigliato, farcito con hamburger di bovino di razza piemorese 🐠 , mozzarella , 'nduja di , salsa sriracha homemade, cipolla fritta thai e insalata mix d'Oriente

16,90€ 🥖



TERIYAKI BURGER Panino di riso sushi grigliato, farcito con hamburger di bovino di razza piemontese (6), salsa teriyaki, fonduta artigianale valdostana, speck del Trentino



LA ZUPPA PHO

CON ORECCHIETTE O TAJARIN



Il Pho è un piatto
tipico della cucina
vietnamita a base di
tagliatelle di riso in
brodo di carne di
manzo, insaporito
con spezie locali e
servito con cipollotti
e verdure.

Lo Chef Domenico
Volgare ha deciso di
rivisitare questa
zuppa in chiave
Fuzion, sostituendo
le tagliatelle di riso
con i Tajarin o le
Orecchiette (a
scelta) e
arricchendola con
ingredienti della
cucina
mediterranea.



ZUPPA PHO

A base di spezie vietnamite e carne di bovino di razza Piemontese (), servita con Tajarin o Orecchiette (da decidere al momento), cipollotti freschi, verdure di stagione e salsiccia di bovino di razza Piemontese ()

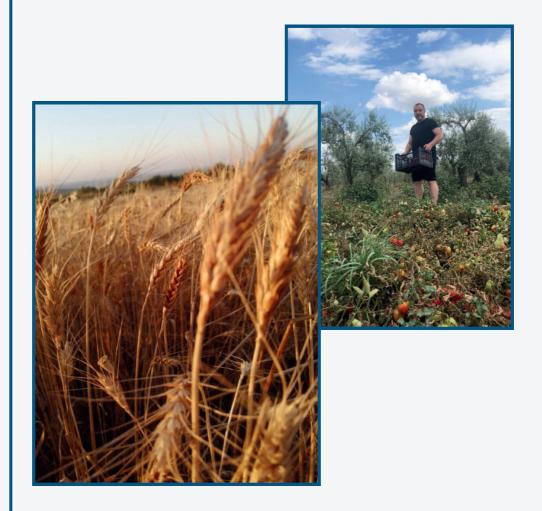
LA MASSERIA PETRULIVA

I PROFUMI, GLI AROMI E IL SAPORE DELLA PUGLIA



La storia della Masseria Petruliva ha inizio con l'ispirazione del nostro chef fondatore, Domenico Volgare. Originario della provincia di Foggia, Domenico da sempre sognava di valorizzare e recuperare i terreni di famiglia che si estendono sui meravigliosi Monti Dauni. Con una visione audace e un profondo legame con la terra, ha trasformato questo sogno in realtà.

I terreni della Masseria Petruliva sono baciati dal sole e arricchiti dalla fertilità della terra pugliese. Questi terreni sono la base della nostra produzione di prodotti naturali di alta qualità. Coltiviamo con cura pomodori succosi, olivi rigogliosi e grano prelibato, seguendo metodi tradizionali che rispettano la natura.



LE NOSTRE ORECCHIETTE

LA PASTA SIMBOLO DELLA PUGLIA



Le orecchiette pugliesi sono una tipica pasta fresca della regione italiana della Puglia. Il loro nome, che significa "piccole orecchie" in italiano, deriva dalla forma caratteristica di queste paste, che assomigliano appunto a piccole conchiglie concave o orecchie. Le orecchiette sono fatte tradizionalmente a mano, utilizzando solo semola di grano duro e acqua, senza uova, il che le rende particolarmente rustiche e saporite.

Solitamente vengono servite con una varietà di salse, tra cui le famose "cime di rapa " o con sughi a base di pomodoro e formaggio ricotta forte (cacioricotta), creando **piatti gustosi e autentici della cucina pugliese**.

Le orecchiette sono un piatto iconico e amato in tutta Italia, ma sono particolarmente celebri nella regione della Puglia. Le nostre orecchiette selezione Masseria, il pomodoro e l'olio d'oliva evo varietà coratina provengono dalla nostra Masseria Petruliva.

MASSERIA PETRULIVA

Orecchiette selezione Masseria, con pomodoro con basilico e olio evo

NONNA 'NATELLA

Orecchiette selezione Masseria, con pomodoro con aggiunta di abbondante cacioricotta pugliese

ALLA PUGLIESE, CON CIME DI RAPA (solo autunno/inverno)

Orecchiette selezione Masseria, con cime di rapa

ORIENTALI DELLO CHEF

Orecchiette selezione Masseria, con pak choi, cavolo orientale, olio evo, basilico thai e peperoncino

IL NOSTRO POMODORO

LAVORATO APPENA COLTO E PELATO A MANO





Lo Chef Domenico Volgare, per tutte le sue pizze, e per ogni sua ricetta, da quest'anno utilizzerà i propri Pomodori Pelati, prodotti nella sua Masseria Petruliva, lavorati appena colti e pelati a mano, secondo la migliore tradizione italiana.

Il pomodoro artigianale selezionato da Domenico Volgare conserva tutti **i profumi, gli aromi e il sapore della Puglia**, naturalmente riposto in salamoia, senza conservanti.

Se lo desiderate, **potrete acquistare i Pomodori Pelati dello Chef**: perfetti per accompagnare un piatto di pasta, impeccabili sulla pizza, stuzzicanti per cucinare le verdure, per un secondo alla pizzaiola... i Pomodori Pelati di Domenico Volgare sono **ideali per qualsiasi ricetta**!

PIZZA TONDA

Impasto ad altissima idratazione, 100 ore di lievitazione, farina tipo 1, acqua Lauretana, lievito madre e sale integrale di Trapani IGP



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	8,90€
CAIAZZANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche	12,90€
GORGONAUTA Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia di bovino di razza Piemontese opporto della della poporto	12,90€
VEGETARIANA BIANCA Mozzarella fior di latte, verdure di stagione	11,90€
PARMA Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma	11,90€
MARINARA DELLA MASSERIA Pomodoro, origano della Masseria Petruliva, aglio nero	7,90€



PIZZA TONDA

Impasto ad altissima idratazione, 100 ore di lievitazione, farina tipo 1, acqua Lauretana, lievito madre e sale integrale di Trapani IGP 🚳



NAPOLI Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Sicilia, olive taggiasche, capperi di Salina delle Isole Eolie	11,90€
SALAMINO Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	10,90€
ROCCAVERANO Pomodorini gourmet, robiola di Roccaverano , verdura di stagione, olive taggiasche	12,90€
CIRO Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia di bovino di razza Piemontese (CIRO), caciocavallo pugliese, rucola	12,90€
REGINA MARGHERITA Pomodoro, mozzarella di bufala piemontese, basilico fresco	10,90€
WALTER Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità piemontese, gorgonzola DOP	10,90€



PIZZA IN TEGLIA

Cotta in teglia rettangolare, è frutto dell'incontro della cucina mediterranea e di quella orientale



PIZZE FUZION

SNOOKY Mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, salsiccia di bovino di razza Piemontese (a), scaglie di grana, maionese homemade in stile giapponese e granella di tempura

12,90€

REGINA HIMIKO Salsa di pomodoro umami con koij miso, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano di vacca 10,90€

bianca Modenese (6) y e basilico

CACIO E PEPE ORIENTALE Salsa orientale a base di pepe nero, mozzarella fior di latte, verdure di stagione, pancetta di suino piemontese, pecorino romano DOP

12,90€

CHICKENELLA Mozzarella fior di latte, petto di pollo piemontese grigliato, verdure di stagione, salsa al curry e furikake giapponese al curry

12,90€

CALABRESE THAI Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga (3), pancetta di suino piemontese, salsa sriracha con peperoncino calabrese, cipolla fritta thai





PIZZA IN TEGLIA

Cotta in teglia rettangolare, è frutto dell'incontro della cucina mediterranea e di quella orientale



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

10,90€



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

11,90€



SATAY Mozzarella fior di latte, salsa di arachidi e curry thai, petto di pollo piemontese grigliato, verdure di stagione, speck del Trentino, granella di arachidi

14,90€

TOM YUM Mozzarella fior di latte, salsa a base di erbe aromatiche thai, gamberetti* e verdure di stagione

12,90€



PAD THAI Mozzarella, salsa pad thai, pollo grigliato, gamberetti*, salsa di ostriche, verdure di stagione e granella di arachidi

14,90€

CHAI Pomodoro, cipollotti freschi, pancetta scottata, gamberetti*, scaglie di grana padano, maionese homemade in stile giapponese e salsa teriyaki



PADLIN

Per i torinesi, la vera pizza è al padellino!



PIZZE AL PADELLINO

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7,90€
COTTO Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	9,90€
GORGO Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP	9,90€
VEGETARIANA BIANCA Mozzarella fior di latte, verdure di stagione	9,90€
SALAMINO Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	8,90€
ALICE Pomodoro, alici di Sicilia, capperi di Salina delle Isole Eolie o e origano	8,90€
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	9,90€
4 FORMAGGI Mozzarella fior di latte, mix di formaggi	11,90€
SALSICCIA Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia di bovino di razza piemontese	10,90€
FUNGHI Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi	9,90€

INSALATE E CONTORNI

PER STARE LEGGERI



INSALATE FUZION

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

5,90€



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

9,90€

CHICKEN SALAD Mix d'oriente, petto di pollo piemontese grigliato, olive taggiasche, mozzarella fior di latte, maionese homemade in stile giapponese

9,90€

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





INSALATE E CONTORNI

PER STARE LEGGERI



CONTORNI

PATATE RUSTICHE

Patate fritte* al sale integrale di Trapani IGP





PATATE ORIENTALI

Patate fritte* condite con nanami togarashi (*mix* di spezie piccanti giapponesi)



PATATE MEDITERRANEE

Patate fritte* condite con Pimentòn de la Vera DOP (paprika dolce affumicata)





BEVANDE

ALCOLICHE E ANALCOLICHE



ACQUA NATURALE / GASATA 750 ml	2,90€
MOLE COLA / COCA COLA	3,50€
33 cl	3,30€
BIBITE LURISIA	
275 ml	3,90€
Aranciata con estratto di arancia di Puglia / Chinotto	3,70€
di Savona / Gazzosa al limone sfusato di Amalfi	
THE VERDE GIAPPONESE	
33 cl	3,50€
Al naturale e senza zucchero	
BIRRA ARTIGIANALE BIOVA	
33 cl	5,90€
Session ipa / Lager / Ambrata	
BIRRA MENABREA 150° BIONDA	
33 cl	4,50€
Premium lager	
BIRRA IKI GINGER	
33 cl	5,90€
Weiss giapponese biologica al the verde e zenzero	
AMARI	
Nazionali / Liquori esteri / Artigianali	4,50€
·	
GRAPPE	5,90€
Selezione Fuzion	
CAFFÉ ESPRESSO ILLY	2,50€
OALLE FOLKFOOD IFFL	_,

CAPPE ESPRESSO ILEI

Per la carta dei vini e per la selezione aggiornata di birre artigianali potete rivolgervi al personale.

Coperto: 2,90€ a persona

