

LA PIZZA IN TEGLIA

IMPASTO AD ALTISSIMA IDRATAZIONE,
LIEVITO MADRE E 100 ORE DI LIEVITAZIONE

CLASSICA

MARGHERITA € 8,90
Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Olio EVO
REGINA MARGHERITA € 10,90
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, basilico, olio EVO
SALAMINO € 10,90
Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante
NAPOLI € 12,90
Pomodoro, Mozzarella, Olive Taggiasche, Capperi di Salina, Alici
GORGONAUTA € 12,90
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola dolce, Salsiccia di bovino razza Piemontese
5 FORMAGGI BIANCA € 12,90
Mozzarella, Gorgonzola, Caciocavallo, Pecorino, Parmigiano Reggiano da prati stabili
AMATRICIANA € 11,90
Guanciale di Norcia, Cipollotti, Pomodoro, Peperoncino, Pecorino romano
VEGETARIANA BIANCA € 11,90
Mozzarella, Verdure di stagione

KOFFEE

GUSTO E SOSTENIBILITÀ

Una pizza scura, altamente digeribile e dal sapore rustico. Questo impasto incorpora fondi di caffè recuperati e trasformati in una fibra naturale senza caffeina, ricca di minerali e con ancora tutti i suoi nutrienti.

Margherita € 8,90
Pomodoro, Mozzarella, Basilico

FUZION

REGINA HIMIKO € 10,90
Pomodoro, Miso jap (pasta di fagioli di soia fermentati), Basilico, Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano da prati Stabili
LA VEGANA € 10,90
Verdure di stagione, Tofu scuro, Salsa di Soia dolce, Semi di sesamo di Ispica
SNOOKY € 12,90
Funghi, Salsiccia di bovino razza Piemontese, Mozzarella, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Mayo jap home made, Riso Sushi crunchy
CALABRESE THAI € 12,90
Mozzarella, Pancetta, N'duja di Spilinga, Salsa Sriracha home made, Cipolla fritta Thai
CACIO E PEPE € 12,90
Salsa orientale al Pepe nero, Pancetta, Verdure di stagione, Mozzarella, Pecorino romano
SATAY € 13,90
Salsa a base di Curry Thai e Arachidi con Latte di cocco, Pollo grigliato, Pancetta, Verdure di stagione, Mozzarella, Arachidi in granella
TOM YUM € 12,90
Salsa a base di erbe aromatiche thailandesi, Verdure di stagione, Gamberi*, Mozzarella
PAD THAI € 14,90
Salsa pad thai, Salsa d'ostriche, Pollo grigliato, Gamberi*, Verdure di stagione, Mozzarella, Arachidi in granella

Disponibile anche la

PIZZA TONDA CLASSICA:

- Supplemento di € 2,00
- Non disponibile il Sabato a cena
- Non disponibile con la Koffe

PER INIZIARE

CHIPS DI FUZION € 4,90
Scoppiettanti chips di tapioca e riso con semi di sesamo nero e sale integrale di Trapani

LA COMBO

SUSHI & PIZZA

Un Sushi Roll e una Pizza in Teglia a scelta

€ 19,00

- Non disponibile il Sabato a cena
- Esclusa la pizza Pad Thai

LA PIZZA FRITTA

MONTANARA CLASSICA € 10,90
Pizza fritta e ripassata in forno con Pomodoro, Mozzarella, Pecorino romano
MONTANARA CALABRA € 12,90
Pizza fritta e ripassata in forno con Pomodoro, Mozzarella, N'duja di Spilinga, Pecorino romano
MONTANARA FUZION € 11,90
Pizza fritta e ripassata in forno con Pomodoro, Pecorino, Nanami togarashi
FRITTE CLASSICHE € 9,90
Strisce di pasta della pizza fritte con Sale integrale di Trapani
FRITTE PUGLIESI € 10,90
Strisce di pasta della pizza fritte con Pomodoro e Caciocotta Pugliese
FRITTE ORIENTALI € 10,90
Strisce di pasta della pizza fritte con Salsa orientale al Curry Thailandese e Arachidi

IL SUSHI ROLL

4 ROLL DI SUSHI MEDITERRANEO
CON RISO PIEMONTESE AL MOSCATO D'ASTI

GRANDA € 7,90	SUNSHINE € 7,90
Salsiccia di bovino razza Piemontese, Scaglie di Parmigiano Reggiano da prati Stabili, Rucola, Olio EVO, Pepe di Sichuan	Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico fresco, Olio EVO, Origano
CRI CRI € 8,90	CURRY ROLL € 8,90
Salsiccia di bovino razza Piemontese, Gorgonzola dolce, Verdure di stagione, Rucola, Mayo jap home made, Riso Sushi crunchy	Pollo grigliato, Verdure di stagione, Mozzarella, Mayo jap al curry, Furikake con Semi di sesamo di Ispica,
ROCK 'N' ROLL € 8,90	TRULY ROLL € 8,90
Salsiccia di bovino razza Piemontese, Scaglie di Parmigiano Reggiano da prati Stabili, Salsa al Tartufo nero, Rucola, Olio EVO, Pepe di Sichuan	Gambero* in tempura croccante, Pesto fresco Genovese, Pomodorini, Scaglie di Caciocotta pugliese
PIEMONTESE € 8,90	DELICIOUS € 8,90
Salsiccia di bovino razza Piemontese, Robiola di Roccaverano, Rucola, Olio EVO, Pepe di Sichuan	Gambero* in tempura croccante, Guanciale scottato, Gorgonzola dolce, Salsa Caramel (Mayo jap e Salsa di Soia dolce)
VEGAN ROLL € 7,90	RIPLEY 2.0 € 9,90
Verdure di stagione, Salsa Teriyaki, Semi di sesamo di Ispica	Gambero in tempura* croccante, Olive Taggiasche, Insalata orientale, Salsiccia di bovino razza Piemontese, Olio EVO, Pepe di Sichuan

LA FUZION EXPERIENCE

LASCIATI ISPIRARE DAL MENÙ DEGUSTAZIONE

5 portate scelte dallo Chef Domenico Volgare:

dai classici dei primi 10 anni di Fuzion, ai fuori menù, pizza, sushi e tanto altro

€ 29,00

- Il prezzo si intende per persona
- Disponibile per un minimo di due persone
- Non disponibile Sabato a cena

Domenico Volgare

Scopri di più...



UNCONVENTIONAL DAL 2014

La filosofia di **Domenico Volgare**, Chef patron di **Fuzion**, si riassume in un concetto semplice ma potente: **MELTING FOOD**.

Ogni piatto che crea nasce dall'incontro tra la cucina mediterranea e quella asiatica, due mondi che convivono armoniosamente nei suoi piatti. Le sue creazioni non sono mai banali, ma sorprendentemente innovative, sempre un passo avanti.

Domenico è un alchimista del gusto e nel suo laboratorio gastronomico sperimenta, interpreta e crea le sue specialità. Pur mantenendo saldi i legami con la tradizione, le arricchisce con contaminazioni audaci e ispirazioni uniche.

INFORMAZIONI UTILI:

Rivolgersi al personale per la **CARTA DELLE BEVANDE, COCKTAIL** e per la **SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI** e VINI.

Coperto: € 2,50 a persona



Possibilità di avere la base della pizza anche **Senza Glutine**



Indica che il piatto è **Piccante**



Indica che il piatto è **Vegano**



Nel menù i Presidi sono evidenziati in **Rosso**

* Prodotti di alta qualità surgelati all'origine qualora non reperibili freschi



IL RISTORANTE È RECENSITO NELLE SEGUENTI GUIDE:



Migliori Pizzerie d'Italia
Migliori Sushi d'Italia

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL



50
TOP
PIZZA



Pecora Nera
Torino



LA MASSERIA DI FAMIGLIA

La storia della Masseria Petruliva inizia con l'ispirazione del nostro chef fondatore, Domenico Volgare. Originario della provincia di Foggia, Domenico ha sempre sognato di **valorizzare e recuperare i terreni di famiglia** che si estendono sui meravigliosi Monti Dauni tra Puglia e Basilicata. Con una visione audace e un profondo legame con la terra, ha trasformato questo sogno in realtà. I terreni della Masseria Petruliva, baciati dal sole e arricchiti dalla fertile terra pugliese, sono la base della nostra produzione di prodotti naturali di alta qualità. Coltiviamo con cura pomodori succosi, olivi rigogliosi, grani antichi e grani moderni, seguendo metodi tradizionali che rispettano la natura.

Pomodori, farina, pasta e olio in tutte le ricette del menù sono di nostra produzione.



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

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.

www.slowfood.it www.fondazione Slow Food.it



Slow Food®
Presidio

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

I PRESIDI SLOW FOOD CHE USIAMO ABITUALMENTE NEI NOSTRI PIATTI:

Sale integrale di Trapani IGP - Azienda Saline Calcusi

Salsiccia di bovino razza Piemontese - Azienda La Granda

Robiola di Roccaverano - Azienda Agricola Amaltea

Capperi di Salina - Azienda Saporì Eoliani

Semi di sesamo di Ispica - Azienda Cassar Scalia Corrado

Liquori artigianali con agrumi del Gargano - Azienda Essenza Garganica