



Fusion Restaurant

Menù

2020

GLUTINE GLUTEN			NOCI NUTS
CROSTACEI CRUSTACEAN			SEDANO CELERY
UOVA EGG			MOSTARDA MUSTARD
PESCE FISH			SESAMO SESAME
ARACHIDI PEANUTS			SOLFTI SULPHITE
SOIA SOY			LUPINI LUPINS
LATTE MILK			MOLLUSCHI SHELLFISH

A richiesta mezza porzione disponibile con sconto 20%.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*On request half portion available with 20% discount.
Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff.*

*Полпорциискідка 20%.
Інформація про наявність речовин або продуктів, що викликають алергію, можна отримати, зв'язавшись з персоналом обслуговування.*

Menù serale

Dinner

2020

L'isola nell'isola

“Un viaggio gastronomico, e non solo, è ciò che vogliamo offrire ai nostri ospiti, piatti che traggono spunto dalle tradizioni della cucina popolare siciliana, fatta di terra e di mare, e da uno stile che segue le stagioni ed i prodotti che ci offrono.

Vorremmo lasciare a voi l'emozione di scoprire, e anche di divertire il vostro palato, con pietanze semplici che vi regalino una vera e propria esperienza.

Questa è la nostra Sicilia, un viaggio attraverso la storia, la tradizione e l'innovazione.”

Chef: Simone Strano & Giovanni Puglisi

Not only a gastronomic journey is what we want to offer to our Guests; dishes that take inspiration from the traditions of Sicilian popular cuisine known for the gifts of land and sea, a style that follows the seasons and the fruits they offer.

We want to give you the opportunity of discovering and enjoying the high quality in simple dishes that give you a unique experience. This is our Sicily, a journey among history, tradition and innovation.

Chef: Simone Strano & Giovanni Puglisi

Гастрономическое путешествие, и не только, - это то, что мы хотим предложить нашим гостям, блюда, которые черпают вдохновение из традиций сицилийской популярной кухни, приготовленной из суши и моря, и стиль, соответствующий сезонам и продуктам, которые они нам предлагают. Мы хотели бы оставить вас в восторге от открытия и даже развлечения вашего вкуса с простыми блюдами, которые дадут вам настоящий опыт.

Это наша Сицилия, путешествие по истории, традициям и инновациям ».

Шеф-повар Марио Цасу и Джованни Пульизи

Antipasti

Starters

Закуски

ARANCINO D'ALICI

caponata e composta di cipolle

ANCHOVIES RICE BALL

caponata and onion compote

Аранчино д ;анчоусы

капоната и луковый компот



€ 20,00

POLPO ALL'ARRABBIATA

lenticchie di Ustica e arancia candita

ANGRY OCTOPUS

Ustica lentils and candied orange

Злой осьминог

Чечевица устика и апельсин



€ 20,00

CREMA DI CECI NERI

ricotta agli agrumi e cialde ai capperi

CREAM OF BLACK CHICKPEAS

cottage cheese with citrus fruits and waffles with capers

Крем из черного нута

творог с цитрусовыми и вафлями с каперсами



€ 16,00

CALAMARO RIPIENO

fonduta di mozzarella di bufala, pomodori e polvere di olive piccanti

STUFFED SQUID

fondue of buffalo mozzarella, tomatoes and spicy olive powder

Фаршированный кальмар

фондю из моцареллы из буйволиного молока, помидоров и пряной оливковой пудры



€ 20,00

CARPACCIO DI AVOCADO

gambero rosso, stracciatella, bottarga di muggine e mandarino tardivo

AVOCADO CARPACCIO

red shrimp, stracciatella, mullet roe and late mandarin

Карпаччо из авокадо

красная креветка, стракциелла, икра кефали и поздний мандарин



€ 23,00

TARTARA DI MANZO

cipolla acidula insalatina riccia, uovo di quaglia e cremoso al ragusano dop

BEEF TARTARE

sour onion curly salad, quail egg and creamy ragusano dop

Тартар из говядины

салат с кислым луком, курчавым яйцом и сливочным соусом из рагусано



€ 22,00



I Primi

First Course

Первые Блюда

RISOTTO ALL' AGLIO DI NUBIA

fasolari e nduja

NUBIA GARLIC RISOTTO

fasolari and nduja

Ризотто с чесноком Урсино

фасолари и нуджа



€ 24,00

TAGLIATELLA

alla Carbonara di tonno

TAGLIATELLA PASTA

with Carbonara of tuna

лапшой

с карбонарой из тунца



€ 23,00

RAVIOLI

alla parma sauro

RAVIOLI PASTA

parma sauro mediterranean style

равиоли

Парма Сауро



€ 23,00

SPAGHETTO

ai 4 pomodori e stracciatella di bufala

SPAGHETTI PASTA

with four tomatoes and buffalo stracciatella cheese

SPAGHETTO

с 4 помидорами и стракциеллой из буйволиного молока



€ 22,00

TROTTOLE

guanciale, pomodori, pecorino e limone verdello

TROTTOLE PASTA

bacon, pecorino, tomatoes and green lemon

TROTTOLE

бекон, помидоры пекорино и зеленый лимон



€ 22,00

PAPPARDELLE CON RAGU' DI CERNIA

brunoise di verdure, pomodori confit, olio al finocchietto di timpa e pane profumato

PAPPARDELLE WITH GROUPEL RAGOUT

vegetable brunoise, confit tomatoes, wild fennel oil, and fragrant bread

Паппарделле с рагу из окуня

овощной брунуаз, помидоры конфи, масло укропа тимпа и ароматный хлеб



€ 22,00



J Secondi

Main Course

Вторые блюда

TRANCIO DI DENTICE

lattuga e spuma aglio olio e peperoncino

SNAPPER SLICE

lettuce and mousse garlic oil and hot pepper

SNAPPER THRACUS

салат, мусс, чесночное масло и острый перец



€ 28,00

COTOLETTA ALLA GRISSINOPOLI

misticanza, pepato fresco e pomodori semicanditi

GRISSINOPOLI CUTLET

mixed salad, fresh pepper and semi-candied tomatoes

Котлета гриссинополи,

микс салат, свежий перец и полукольца



€ 30,00

TONNO TATAKI

alga wakame all'agrodolce e cialda di sesamo

TONNO TATAKI

alga wakame sweet and sour and sesame waffle

Татаки тунец

кисло-сладкий вакаме из морских водорослей и кунжутной вафли



€ 28,00

GUANCIA DI VITELLO

agli agrumi, patate e ortaggi

VEAL CHEEK

with citrus fruits, potatoes and vegetables

Телячья щека

с цитрусовыми, картофелем и овощами



€ 30,00

PESCE BANDIERA

farcito di crostacei su zuppetta di vongole

BANNER FISH

stuffed with crustaceans on clam soup

Баннерная рыба

фаршированные ракообразными на супе из моллюсков



€ 32,00



I Dolci

Dessert

Десерт

ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI

gelato di yogurt di capra e limone acido

RED FRUIT SOUP

goat yogurt and sour lemon ice cream

Цуппетта ди фрутти росси

джелато ди йогурт ди капра э лимоне ацидо



€ 14,00

CANNOLO

alla ricotta di pecora e spuma all'arancia

CANNOLO

with sheep ricotta and orange foam

канноло

с овечьей рикоттой и апельсиновой пеной



€ 14,00

FONDENTE AL CIOCCOLATO DI MODICA

con gelato ai datteri e sale di Trapani

DARK CHOCOLATE OF MODICA

with date ice cream and Trapani salt

Темный шоколад модики

с финиковым мороженым и солью Трапани



€14,00

ZABAIONE ALL'AMARA

pistacchi di Bronte e cioccolato amaro

BITTER EGGNOG

Bronte pistachios and bitter chocolate

Горький эгног

Бронте фисташки и горький шоколад



€ 14,00

100% LIMONE INTERDONATO

100% INTER-DONATED LEMON

100% меценатский лимон



€ 14,00



Allergeni alimentari potenzialmente presenti negli alimenti (direttiva allergeni, 2003/89/CE)

Si informa la clientela che il locale ammette l'esistenza in alcuni alimenti freschi e/o confezionati, di prodotti e/o additivi che potrebbero indurre allergie nel consumatore. A tal proposito, si consiglia di informarsi se l'alimento contenga l'allergene sensibile. L'elenco è di seguito riportato come da direttiva allergeni, 2003/89/CE e succ. regolamento CEE1169/2011.

Allergeni alimentari

1) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) **Sciroppi di glucosio a base di grano**, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) **Malto** destrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) Sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2) **Crostacei e prodotti derivati.**

3) **Uova e prodotti derivati.**

4) **Pesce e prodotti derivati**, tranne:

a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5) **Arachidi e prodotti derivati.**

6) **Soia e prodotti derivati**, tranne:

a) Olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) Esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) **Latte e prodotti derivati**, incluso lattosio, tranne:

a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) Lattitolo.

8) **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9) **Sedano e prodotti derivati.**

10) **Senape e prodotti derivati.**

11) **Semi di sesamo e prodotti derivati.**

12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13) **Lupini e prodotti derivati.**

14) **Molluschi e prodotti derivati.**

"Prodotti ittici osservanti ordinanza del ministero della sanità 12 maggio 1992 e sottoposti al trattamento previsto dal Reg. 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo III, capitolo III, parte D; nonché capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'obbligo dell'esame visivo previsto dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I."

"Fish products observant order of the Ministry of Health May 12, 1992 and treated as required by Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Chapter III, Part D; and Chapter V, point D of the same section on the obligation of the visual inspection required by Reg. EC 2074/2005, Annex II, Section I."

"Рыбные продукты наблюдения приказом Министерства здравоохранения 12 мая 1992 и обработанных в соответствии с требованиями Рег. 853/2004, Приложение III, раздел VIII, глава III, Глава III, Часть D.; и глава V, пункт D того же раздела обязанности визуального осмотра, требуемого Рег. EC 2074/2005, приложение II, раздел I."

