



fishion

Pesce e pasticceria di mare

Fishion: un nuovo modo di interpretare il pesce e di vivere l'esperienza della tradizione ittica milanese

*Siamo felici di ospitarvi al Fishion dove la tradizione
e la qualità incontrano l'innovazione.*

Ci specializziamo sulla lavorazione della materia prima che arriva direttamente dalla Pescheria Pedol, una delle pescherie più antiche di Milano, che quest'anno festeggia 90 anni. La materia prima, di assoluto pregio, si declina secondo nuove tecniche di cottura e preparazioni creative. Una proposta dinamica, frizzante, interattiva, dove il grande bancone di marmo bianco si erige a protagonista dello scambio di esperienze, dove si abbinano cocktails, calici di vino e bollicine ad una selezione di proposte tutte preparate dal nostro Chef, direttamente davanti al cliente come la Pasticceria di Mare, Tapas di Mare, Tartare di pesce, Carpacci e Lastre di Sale Rosa dove scottare i filetti di pesce scelti appositamente per Fishion dalla nostra Pescheria Pedol. Nulla di scontato quindi...perché non ti proponiamo solo autenticità di gusto ma un percorso di emozioni...

pescheria



PEDOL





fashion

Pesce e pasticceria di mare

Fashion: exploring a whole new way to interpret seafood and experiencing Milan seafood tradition.

*We are truly happy to welcome you at Fashion where
tradition and quality meet innovation.*

Our absolute focus is on the quality of our seafood base ingredients that are sourced directly from one of the oldest and most historic fish markets in Milan: Pescheria Pedol, 90 years of activity in 2019! We then apply new cooking techniques and creative preparations to our high quality raw materials. Our concept is all about innovation, a dynamic, effervescent and interactive menu, where Fashion's sprawling white marble counter is the protagonist. Here, cocktails, glasses of still and sparkling wines and Champagne are paired with an array of dishes, like seafood pastry, seafood tapas, fish tartare, and carpaccio; while fish like Red Sicilian Tuna, Salmon, Mazara del Vallo shrimp, Amberjack and Seabass, selected exclusively for Fashion by Pescheria Pedol, are sliced to be cooked at your table on pink Himalayan salt blocks. Let yourself be surprised and enjoy the experience

pescheria



PEDOL





Pasticceria di mare Sea pastry

Vere e proprie creazioni di pasticceria create con i prodotti provenienti dal mare, proposte che ruotano a seconda dell'ispirazione del giorno e del pescato più prelibato, nate per omaggiare l'arte della pasticceria francese e italiana che viene ricreata e riproposta in chiave ittica.

A refined offering of patisserie concocted with ingredients sourced from the sea, a dizzying selection of creations made with only the freshest seafood, designed to pay tribute to the art of French and Italian pastry-making revisited with the best ingredients from the sea.



Cannolo siciliano con guacamole, cremoso al salmone, salmone crudo e pistacchio Sicilian cannolo filled with guacamole, salmon cream, raw salmon & pistacchio	cad/each 3
Cannolo siciliano con crema di ventresca di tonno rosso, pomodoro e basilico, pomodorino confit e tartare di tonno rosso Sicilian cannolo filled with red tuna belly cream with basil and tomato Cherry tomato confit and tartare of red tuna	cad/each 3
Tartelletta con tartare di salmone, erbe aromatiche e zest di limone Tartlet with salmon tartare, aromatic herbs and lemon zest	cad/each 2,50
Tartelletta con tonno rosso, maionese allo yuzu, frutti rossi e zest di lime Tartlet with brunoise of red tuna fish, yuzu mayonnaise and red fruits	cad/each 2,50
Bignè con panna all'acciuga e capperi, wakame essiccato e sesamo bianco Puff with anchovis and cappers whipped cream, dried wakame and white sesam	cad/each 2
Cannolo siciliano con crema di ricotta e branzino, pinoli e pistacchio, olive essiccate Sicilian cannolo filled with seabass and ricotta cheese cream, pine nuts, olives	cad/each 3
Tartelletta con panna cotta al salmone su crema di finocchio e mela verde Tartlet with salmon panna cotta, fennel and green apple, lemon gel	cad/each 2,50
Cannolo siciliano con crema affumicata al salmone e cioccolato fondente, pinoli e pistacchio, olive essiccate Sicilian cannolo filled with smoked cream of slamone and dark chocolate, pine nuts, olives	cad/each 3



Ostriche* Oysters*

Ostriche da gustare in versione nature o guarnite di spume che profumano dei cocktails più famosi del mondo, un nuovo modo di approcciarsi all'ostrica.

Savor our oysters either plain or topped and paired with foams inspired by the world's most famous cocktails, a whole new way to approach oysters.

Fine de Claire n. 2	cad/each 4
Fine de Claire n. 3	cad/each 3
Speciale Déesse Blanche	cad/each 6
Speciale Divine	cad/each 5

Le arie di cocktail / Cocktail Foams

Aperol Yuzu
Moscow Mule

*L'assortimento può variare a seconda degli arrivi - The variety can change depending on the arrivals



Caviale ADAMAS ®

Servito con crostini, crème fraîche e burro di panna **10g**
Served with toasts, crème fraîche and cream butter

Nero: Caviale di storione siberiano "Acipenser Baeri", **22**
gusto morbido sapore fine ed elegante
Black: Siberian Sturgeon fish caviar

Rosa: caviale di storione russo "Oscietra", **33**
grana media, gusto deciso
Pink: Russian Sturgeon fish caviar, decisive flavor

Acqua: caviale italiano ottenuto dall'incrocio tra lo storione Italiano e **19**
quello siberiano, gusto soave e delicato con lieve retrogusto nocciolato
Water: Typical Italian caviar made by Acipenser Naccarii x Acipenser
Baeri sturgeons. The flavour is suave and delicate with a light nutty aftertaste





Tapas di mare Sea tapas

Crostino di pane, burro e acciughe del Cantabrico Crispy bread, butter and Cantabrico anchovies	9
Fishball croccanti, yogurt piccante e finocchietto Crunchy fishball, spicy yogurt and wild fennel	8
Sandwich di scampi, caviale e foie gras Scampi sandwich, caviar and foie gras	11
Gamberi in pasta kataifi fritti con salsa di avocado, mango e curry Fried prawns in kadaifi pastry with spicy avocado, mango and curry sauce	8
Tempura di verdura con salsa agrodolce Vegetable tempura, with sweet and sour sauce	7





Dal banco dei crudi From the raw fish counter

Tutti i nostri crudi sono preparati dallo Chef al bancone al momento per preservare la purezza della materia prima. Le delicate marinature sono pensate per esaltare la freschezza e la qualità della materia prima senza coprirne o alterarne il sapore. L'affumicatura è à-la-minute sotto campana di vetro, con legno di faggio, spezie.

All our raw fish dishes are prepared by our Chef at the counter on the spot in order to preserve the pureness and quality of the raw material. The delicate marinade are designed to exalt the freshness and quality of our seafood without covering or altering the original taste. The instant smoking process, where applicable, is a refined and real time exercise you will experience with your own eyes.



Carpacci

- Carpaccio di gamberi rossi di Mazara** marinato in olio di Nocellara del Belice, sale Maldon, zest di lime servito con salsa di gamberi, aria di yuzu, testa di carapace fritta 18
Red Mazara shrimp carpaccio marinated in Nocellara del Belice oil, Maldon salt, lime zest served with shrimp sauce and yuzu foam
- Carpaccio di branzino** marinato in olio di Nocellara del Belice, sale Maldon, pepe di Timut servito con salicornia, frutti rossi, limone candito 16
Sea bass carpaccio marinated in Nocellara del Belice oil, Maldon salt, Timut pepper served with glasswort, red berries and candied lemon
- Carpaccio di salmone** affumicato "à la minute" condito 15
con emulsione di olio extravergine, miele di castagno, senape di Dijon, zest di limone
A la minute smoked **salmon carpaccio**, dressed with an extra virgin oil emulsion, chestnut honey, Dijon mustard and lemon zest
- Carpaccio di tonno rosso siciliano** affumicato "à la minute" 25
condito con vinaigrette al Verjus, capperi disidratati
À la minute smoked **red tuna carpaccio** dressed with Verjus vinaigrette, dehydrated capers





Tartare

- Tartare di Tonno rosso siciliano** condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe con crème fraîche, avocado, olio al peperoncino, uova di salmone 18
Red tuna tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper
With crème fraiche, avocado, hot pepper oil, salmon eggs
- Tartare di Ricciola** condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe con shiso, olive, pomodoro, capperi, pinoli, aglio fritto, basilico 15
Amberjack tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper
With shiso, olives, tomatoes, capers, pine nuts, fried garlic, basil
- Tartare di Gamberi Rossi di Mazara** condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe con cetriolo, sesamo, pomodoro, broccolo marinato, erbe aromatiche fritte 18
Red Mazara shrimp tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper
with cucumber, black sesame, tomato, marinated broccoli and fried aromatic herbs
- Tartare di tonno rosso siciliano affumicata “à la minute”** condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe, servita con emulsione di pesce 20
olio al dragoncello, germogli, erbe aromatiche e nocciole
Red tuna smoked tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper
with a fish emulsion, tarragon oil, cress, aromatic herbs and hazelnuts
- Tartare di salmone affumicata “à la minute”** condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe, servita con insalatina di germogli, erba cipollina, uovo di quaglia marinato, uova di salmone 15
A la minute smoked salmon tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper, with cress salad, chives, marinated quail eggs, salmon eggs
- Tartare di branzino affumicata “à la minute”** condita con olio extravergine del Garda, sale e pepe servita con battuto di erbe fresche, polvere di wakame 17
A la minute smoked sea bass tartare dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper, with fresh aromatic herbs, wakame powder





Lastra di sale rosa dell'Himalaya Himalaya Pink salt blocks

La cottura su lastra di sale rosa dell'Himalaya, naturalmente ricco di più di 84 oligoelementi, oltre a essere molto salutare, è ideale per chi è alla ricerca di una sapidità particolare preservando il sapore del pesce. I filetti di pesce scaloppati sono serviti crudi al tavolo insieme a una lastra di sale rovente sulla quale scottare a piacere i pesci scelti. Servito con un set di condimenti di quattro oli, sale di carapaci e dressing Fishion.

Cooking on pink salt blocks, which naturally contains more than 84 oligoelements is not only healthy but ideal for those who are looking for a special sapidity that preserves seafood natural taste. Scalloped raw fish is served at your table together with a hot salt block on which you will sear the slices of fish to your liking. Served with a set of condiments made of 4 types of oil, shrimp carapace salt and our dressing Fishion.



Branzino su lastra di sale Mediterranean seabass on salt rock	19
Tonno rosso di Sicilia su lastra di sale Red Tuna from Sicily on salt block	25
Ricciola su lastra di sale Amberjack on salt rock	21
Capesante su lastra di sale Scallops on salt rock	21
Salmone su lastra di sale Salmon on salt rock	18
Selezione di pesce misto su lastra di sale - 5 pesci del giorno Selection of 5 different fish on salt rock	28
Gamberi rossi di Mazara del Vallo Mazara del Vallo's red shrimps	cad/each 6
Scampi crudi Raw prawns	cad/each 6





Dalla nostra cucina From the kitchen

- Spaghettone di Gragnano ai gamberi rossi di Mazara** 19
estratto di gamberi, tartare di gambero rosso di Mazara, mentuccia fresca, lime,
bottarga di tonno
Gragnano spaghettone with Red Mazara shrimp
Shrimp extract, red Mazara shrimp Tartare, fresh Roman mint, lime and tuna bottarga
- Risotto riserva San Massimo al tonno rosso** 21
mantecatura con pecorino toscano, burro e pepe di Sichuan, servito con tonno rosso
marinato allo zenzero
Riserva San Massimo risotto with red Sicilian tuna
Stirred with Tuscan pecorino cheese, butter and Sichuan pepper served with Sicilian red tuna
marinated in ginger
- Bottoncini di pescato del giorno** 15
con battuto asiatico, jus di sogliola, erbe aromatiche fritte, sesamo
Catch of the day "Bottoncini pasta"
With Asian "battuto", sole jus, fried aromatic herbs and sesame
- Risotto Riserva San Massimo mediterraneo di pesce spada** 20
mantecatura con pecorino toscano e burro di Normandia
con olive taggiasche, carciofi romani, pomodorini confit, capperi e aglio fritto
pesce spada marinato con lime, coriandolo e peperoncino leggermente scottato
Riserva San Massimo risotto mediterranean style with sword Fish
Stirred with Tuscan pecorino cheese, butter served with olives, roman artichokes,
cherry tomatoes confit and cappers,
with sword fish marinated with lime, fresh coriander and chili and lightly seared





Dalla nostra cucina From the kitchen

- Catalana Fishion** 38
Astice, scampi e gamberi rossi di Mazara, cipolla in tre consistenze, pomodori marinati e erbe aromatiche
Fishion Catalana
Plain lobster, scampi and Mazara red prawns, onion three ways, marinated tomatoes and aromatic herbs
- Polpo brasato al Moscato** 28
purè di patate con zafferano, paprika e limone, verdure marinate, salsa di peperoni rossi affumicati con aglio nero, olio al basilico
Moscato braised octopus
Mashed potatoes with safran, paprika and lemon, marinated vegetables, smoked red peperoni sauce with black garlic and basil oil
- Trancio di salmone marinato e leggermente affumicato al tè verde, cotto all'unilaterale** 26
purè di fave al tè, salsa ai piselli con erba limoncina, insalata di finocchio al pompelmo
Salmon filet, marinated & lightly smoked with green tea, unilateral cooked
Fava beans puree with tea, green peas and verbena sauce, fennel and grapefruit salad
- Gran Fritto Fishion** 29
servita con carciofi freschi in due consistenze e purè di melanzane e zucchine arrostate, con gamberi in pasta kataifi, chele di astice, ostriche in tempura, triglia e merluzzo
Gran Fritto Fishion
With fried prawns in kadaifi pasta, lobster pincers, oysters in tempura, calamari, Red mullet and cod fish
- Tagliata di tonno rosso siciliano** 28
purè di carote e cavolfiori arrostiti, zenzero, insalatina di germogli e rucola, verdure marinate, olive taggiasche, pomodorino confit, limone candito e sesamo
Sliced Sicilian red tuna
Roasted carrot & cauliflower puree with ginger, salad of sprouts and rocket, Marinated vegetables, Taggiasca olives, confit tomato, candied lemon





Dessert

Fondente al cioccolato, mango spicy e arancia essiccata Dark chocolate soft hearted cake spicy mango and dried orange	8
Tiramisù al caffè castagne, nocciole tostate, affumicato al tabacco e alloro Tiramisu chestnuts, toasted hazelnuts, smoked with tobacco and bay leaves	8
Tartelletta al lemon curd composta di frutti rossi allo zenzero, panna al lampone, frutti rossi Lemon curd tartlet red ginger fruit compote, raspberry cream, red berries	9
Selezione di gelati preparati al momento mango, frutti rossi, mela verde, pesca bianca Selection of freshly cooked ice creams mango, red fruits, green apple, white peach	9





Lista degli allergeni

-  1 - Cereali contenenti glutine
-  2 - Crostacei
-  3 - Uova
-  4 - Pesce
-  5 - Arachidi
-  6 - Soia
-  7 - Latte e prodotti derivati
-  8 - Frutta con guscio
-  9 - Sedano
-  10 - Senape
-  11 - Semi di sesamo
-  12 - Anidride solforosa e solfiti
-  13 - Lupini
-  14 - Molluschi

Nella nostra cucina utilizziamo tutti i prodotti sopraelencati. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e il nostro personale di sala è informato della composizione dei piatti. Inseriamo inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

Non possiamo però garantire una possibile contaminazione incrociata per la vostra sicurezza, tutti i prodotti della pesca che vi saranno serviti crudi o praticamente crudi sono stati o abbattuti a bordo delle navi o sottoposti in loco a trattamento di abbattimento termico ai sensi del Reg. CE 853/04.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata per alcune preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

In alcuni e sporadici casi, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco.

Per ogni informazione rivolgersi al personale di sala.

