



fishion

Pesce e pasticceria di mare

FiSHION A CaSA TUA

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET





INDICAZIONI

ZONA DI CONSEGNA

In tutta la **città di Milano**

PUNTO DI RITIRO PER ASPORTO

Ristorante Fision, via Pietro Maroncelli 15

PRENOTAZIONE

Entro le 12 per consegna o ritiro tra le **17** e le **20**

WhatsApp: 335 8429712

Web form: <https://fisionrestaurant.com/fision-a-casa-tua/>

TELEFONO

0236764500 o **3358429712**

CONSEGNA

Dal martedì al sabato

Consegne effettuate dal nostro personale **dalle 16.00 alle 20.00**

MINIMO D'ORDINE

30 €

SPESE DI CONSEGNA

Consegna gratuita per ordine superiori a 60 €

5 € per ordini inferiori a 60 €

ASPORTO

Dal martedì al sabato

da Fision **dalle 15.00 alle 19.00**

PAGAMENTO

Carta di credito all'ordine



pronto da gustare



da ultimare in forno



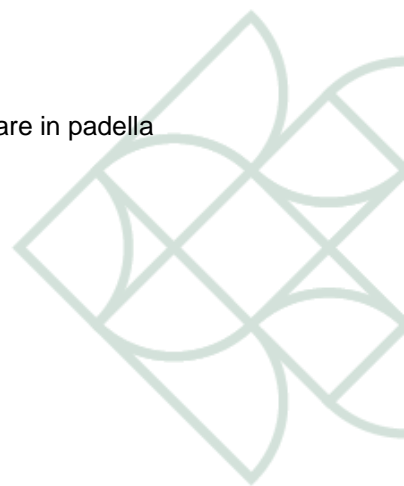
da ultimare in padella



senza glutine



senza lattosio





APER'IDEA

Per 2 a 4 persone

Una bottiglia da accompagnare con diversi stuzzichini,
scegli l'Aper'idea che fa per te!

Aperitivo "Crostini e Pinzimonio di mare"

40 €

Riceverai

- 1 bottiglia, consegnata a temperatura di servizio, a scelta tra:
Spumante Brut "Cuvée Sior Berto", Ottopiù Vineyards, Veneto
Vermentino Toscano "Opera", Fattoria Svetoni, 2018
Birra artigianale (750ml) PILSNER BEER, Birrificio Montepulciano, Toscana
Birra artigianale (750ml) WEIZEN BEER, Birrificio Montepulciano, Toscana
- 1 sacchetto di crostini Fishion
- 1 sacchetto di patatine Fishion (a base di riso)
- verdure miste tagliate a pinzimonio
- 4 cremosi dello Chef da gustare con i crostini o le verdure crude– questa settimana:
Cremoso di cozze, prosciutto, timo e carciofi



Crema di sarda, peperoni rossi e arachidi



Hummus di spada e melanzane alla griglia



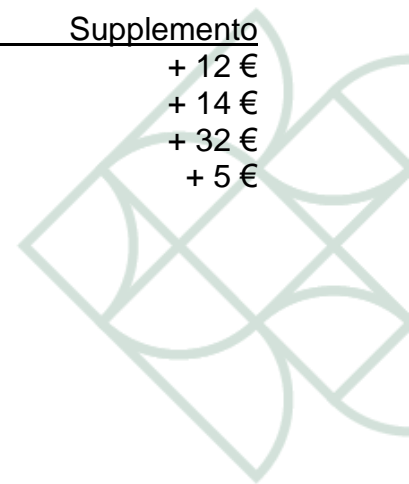
Guacamole speziato al mango (vegetariano)



Preferisci ricevere una bottiglia diversa?

Supplemento

- | | |
|--|--------|
| • Franciacorta Brut Franciacorta Brut, San Cristoforo, Lombardia | + 12 € |
| • Trento DOC Nature Millesimato, Pisoni, 2015 | + 14 € |
| • Champagne Brut Grand Réserve (Pinot Meunier), Laurent Lequart | + 32 € |
| • Gewürztraminer "Damian", Tenuta Kornell, 2018, Alto Adige | + 5 € |





Aperitivo “Pasticceria di mare”

50 €

Contenuto

- 1 bottiglia, consegnata a temperatura di servizio in borsa rinfrescante, a scelta tra:
Spumante Brut “Cuvée Sior Berto”, Ottopiù Vineyards, Veneto
Vermentino Toscano “Opera”, Fattoria Svetoni, 2018
Birra artigianale (750ml) PILSNER BEER, Birrificio Montepulciano, Toscana
Birra artigianale (750ml) WEIZEN BEER, Birrificio Montepulciano, Toscana
- 12 pasticcini di mare misti



Preferisci ricevere una bottiglia diversa?

Supplemento

| | |
|---|--------|
| Franciacorta Brut Franciacorta Brut, San Cristoforo, Lombardia | + 12 € |
| • Trento DOC Nature Millesimato, Pisoni, 2015 | + 14 € |
| • Champagne Brut Grand Réserve (Pinot Meunier), Laurent Lequart | + 32 € |
| • Gewürztraminer “Damian”, Tenuta Kornell, 2018, Alto Adige | + 5 € |

Aperitivo “Ostriche e Bollicine”

60 €

Contenuto

- 1 bottiglia consegnata a temperatura di servizio a scelta tra:
Franciacorta Brut Franciacorta Brut, San Cristoforo
Trento DOC Nature Millesimato, Pisoni, 2015
- 12 ostriche Fine de Claire n*3, consegnate aperte su ghiaccio con limone



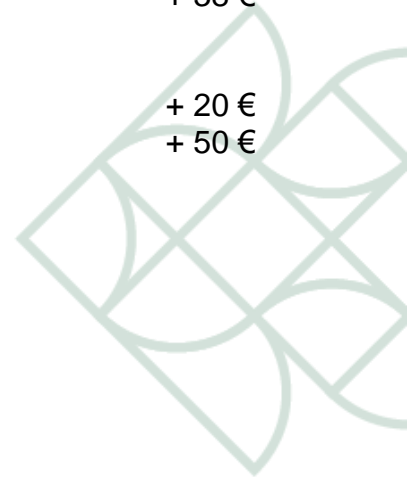
Preferisci ricevere una bottiglia di Champagne?

Supplemento

| | |
|---|--------|
| • Champagne Brut Grand Réserve (Pinot Meunier), Laurent Lequart | + 18 € |
| • Champagne Blanc de Noir “Passion” Marguerite Guyot | + 38 € |

Se vuoi un aperitivo ancora più esclusivo aggiungi alla tua box

- Confezione 10 g di caviale Nero Adamas + 20 €
- Confezione 30 g di caviale Nero Adamas + 50 €





FISHION SPECIALS

1 - Tartare di salmone "Primavera" 15 €

con asparagi, fragole, lime, basilico & aceto balsamico Oro

Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



2 - Tartare di tonno rosso siciliano alla mediterranea con stracciatella 18 €

con capperi, olive, pomodorini confit, basilico, cipolla rossa marinata e peperoncino

Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



3 - Carpaccio di branzino "Fraicheur de mer" 14 €

con capperi, salvia, limone, finocchio e salicornia

Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



4 - Lastre di sale rosa dell'Himalaya con misto 5 pesci del giorno e i suoi 4 condimenti (3 oli profumati e salsa Fishion)

Pesce abbattuto e scaloppato da scottare a piacere a tavola sulla lastra di sale

con lastra di sale inclusa (primo ordine)

solo pesce e condimenti (ordini successivi)

34 €

22 €



Lastra di sale rosa da riscaldare per 1 ora in forno preriscaldato a 220/250°C



La salsa Fishion è l'unico elemento che contiene lattosio





PIATTI

ANTIPASTI PRE-COTTI DA INFORNARE

1 - Fishball croccanti con salsa di yogurt piccante

7 €



6/8 min a 180°C

contiene glutine

contiene lattosio

2 - Gamberi in pasta kataifi* fritti con salsa di avocado, mango e curry

7 €



6/8 min a 180°C



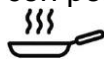
contiene glutine

PRIMI

1 - Spaghettoni di Gragnano mantecato nell'estratto di gambero rosso di Mazzara con tartare di gambero rosso e stracciatella

18 €

con pomodorini marinati, olive taggiasche, basilico e pinoli



Tempo stimato 25/30 min cottura degli spaghettoni inclusa

contiene glutine

contiene lattosio

2 - Lasagna di salmone, gamberi e vongole al profumo di limone

14 €

con carciofi, finocchio, ricotta e besciamella di pesce al limone



6/8 min a 180°C

contiene glutine

contiene lattosio

3 - Gazpacho con gamberi e calamari agli agrumi, cotti a bassa temperatura

12 €





SECONDI

1 - Polpo CBT brasato al Moscato con purè di patate allo zafferano e crema di peperoni all'aglio nero **20 €**
con verdurina di stagione



contiene lattosio

2 - Filetto di branzino alla thai in cartoccio "Fata" **18 €**
con latte di cocco, curry, lime, citronella, basilico thai e zenzero,
su letto di verdure miste



10/15 min a 180°C



3 - Tagliata di tonno rosso di Sicilia scottata, servita fredda con insalata mediterranea estiva e salsa anchoiade **19 €**



DOLCE

1 - Tiramisù Primavera fragola e basilico **9 €**
Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola

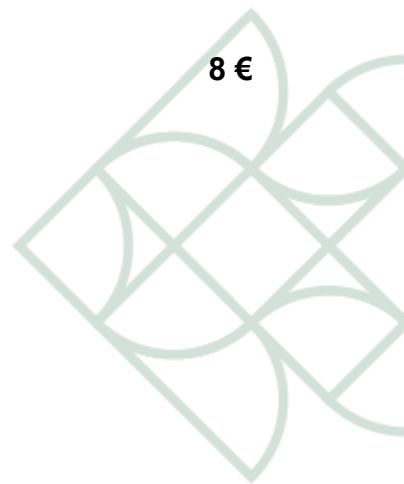


contiene glutine
contiene lattosio

2 - Fondente al cioccolato con salsa mango spicy e arancia essiccata **9 €**
Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



3 - Frutta di stagione poché con spezie e aromi **8 €**
Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola





CARTA VINI

SPUMANTI METODO CLASSICO

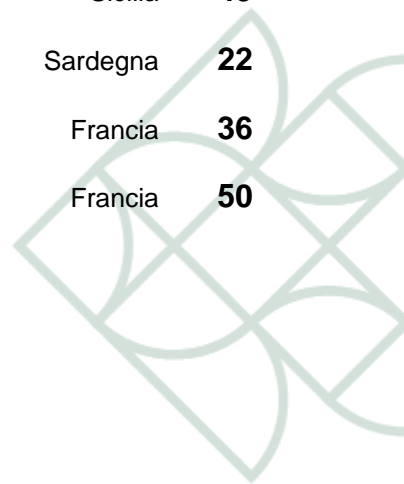
| | | | | |
|------------------------------------|----------------|------|-----------|-----------|
| Franciacorta Brut | San Cristoforo | n.m. | Lombardia | 30 |
| Franciacorta Satèn | Montedelma | n.m. | Lombardia | 36 |
| Franciacorta Pas Dosé Millesimato | San Cristoforo | 2014 | Lombardia | 48 |
| Pinot Nero Rosé Brut "Farfalla" | Ballabio | n.m. | Lombardia | 33 |
| Trento DOC Nature Millesimato | Pisoni | 2015 | Trentino | 32 |
| Brut Rosato (P. Nero e Chardonnay) | Di Sipio | n.m. | Abruzzo | 30 |

CHAMPAGNE

| | | | | |
|---|------------------|------|---------|-----------|
| Champagne Brut Grand Réserve (P. Meunier) | Lequart | n.m. | Francia | 50 |
| Champagne Blanc de Noir "Passion" | Marguerite Guyot | n.m. | Francia | 70 |

VINI BIANCHI

| | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|------|------------|-----------|
| Chardonnay Langhe Doc | Tenuta Cucco | 2018 | Piemonte | 24 |
| Gavi Riserva Biodinamico | La Raia | 2017 | Piemonte | 25 |
| Sauvignon Blanc "Cosmas" | Tenuta Kornell | 2018 | Alto Adige | 25 |
| Gewürztraminer "Damian" | Tenuta Kornell | 2018 | Alto Adige | 22 |
| Riesling "Solesta" Bio | La Costa | 2016 | Lombardia | 28 |
| Pecorino Bio | Chiusa Grande | 2018 | Abruzzo | 18 |
| Etna Bianco (Carricante 90% e Altre) | Girolamo Russo | 2018 | Sicilia | 45 |
| Vermentino di Gallura "Terra e mare" | Gioacchino Sini | 2018 | Sardegna | 22 |
| Chablis 1er Cru Montmains Butteaux | Domaine George | 2017 | Francia | 36 |
| Pouilly Fumé | Baron de La Doucette | 2018 | Francia | 50 |





VINI ROSATI

| | | | | |
|----------------------------|------------------|------|------------|-----------|
| Pinot Nero Rosato | Stroblhof | 2017 | Alto Adige | 30 |
| Sangiovese Rosato "Felice" | Fattoria Svetoni | 2018 | Toscana | 20 |

VINI ROSSI

| | | | | |
|------------------------------|------------------|------|------------|-----------|
| Lagrein "Greif" | Tenuta Kornell | 2018 | Alto Adige | 22 |
| Vino Nobile di Montepulciano | Fattoria Svetoni | 2016 | Toscana | 24 |
| Rosso di Montepulciano | Fattoria Svetoni | 2016 | Toscana | 20 |

