



fishion

Pesce e pasticceria di mare

# F*i*SHION A CaSA TUA

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET

**SCONTO DEL 20%**

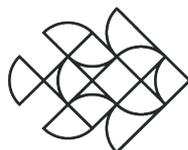
PER GLI ORDINI IN ASPORTO, SUI PREZZI DEL MENÙ.

—

**SCONTO DEL 15%**

PER GLI ORDINI CON CONSEGNA A DOMICILIO, SUI PREZZI DEL MENÙ.





# INDICAZIONI

## ZONA DI CONSEGNA

Milano Città

Per eventuali richieste nei comuni limitrofi  
verifica preventivamente con noi,  
faremo il possibile per essere flessibili senza fare false promesse

## PUNTI DI RITIRO PER ASPORTO

Ristorante Fashion, via Pietro Maroncelli 15

## PRENOTAZIONE

Entro le 12.00 per consegna o ritiro dalle 17.00 in poi  
Whatsapp: 335 842 97 12

## TELEFONO

+39 335 842 97 12

## CONSEGNA

Dal martedì al sabato

Consegne effettuate dal nostro personale dalle 17.00 alle 21.00

## MINIMO D'ORDINE

30 € per la consegna

Nessun minimo per l'asporto

## ASPORTO

Dal martedì al sabato

Da Fashion dalle 16.00 alle 21.00

## PAGAMENTO

Carta di credito all'ordine



pronto da gustare



da ultimare in forno



da ultimare in padella



senza glutine



senza lattosio





# PASTICCERIA DI MARE



Scatola mista (12 pasticcini assortiti)

**30 €**

## ***All'unità***

Cannolo Siciliano con crema di ricciola, liquirizia e rosmarino  
polvere di rosmarino e granella di nocciole

**cad. 3,5 €**

Tartelletta con tartare di salmone, basilico, fragole e yuzu

**cad. 2,5 €**

Tartelletta con tartare tonno rosso,  
maionese allo yuzu, frutti rossi e zest di lime

**cad. 3 €**

Cannolo Siciliano con crema di ventresca di tonno rosso pomodoro e basilico  
Battuto mediterraneo e tartare di tonno rosso

**cad. 3,5 €**

Bigné con panna all'acciuga e capperi, wakame essiccata e sesamo bianco

**cad. 2 €**

Cannolo Siciliano con crema di ricotta e branzino, pinoli e pistacchio, olive essiccate

**cad. 3 €**

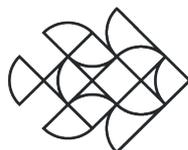
Tartelletta di gamberi CBT e mango speziato, crema di cocco  
e kaffir lime, gel di frutto della passione

**cad. 2,5 €**

Bigné con mousse di scampi & kumquat, granella di pistacchi e mandorle

**cad. 2,5 €**





# OSTRICHE E CAVIALE



Fine de Claire n. 3 (Francia)	cad. 3 €
Gillardeau n. 3 (Francia)	cad. 6 €
Ostra Regal "Selection Or" (Francia / Irlanda)	cad. 9 €
Cristalda (Gargano)	cad. 5 €

***Componi il tuo piatto da minimo 3 ostriche, consegnate aperte su ghiaccio  
Con limone e burro al limone***

## **Caviale ADAMAS®**

	<b>10g / 30 g</b>
Black ADAMAS®: Caviale di storione siberiano "Acipenser Baeri", gusto morbido sapore fine ed elegante	<b>24 / 58 €</b>
Pink ADAMAS®: caviale di storione russo "Oscetra", grana media-grossa (fino a 3 mm), gusto deciso	<b>33 / 78 €</b>
Aqua ADAMAS®: il caviale italiano per antonomasia, caviale fresco ottenuto dall'incrocio tra lo storione Italiano (Acipenser Naccarii) e quello siberiano (Acipenser Baerii), gusto soave e delicato con lieve retrogusto nocciolato	<b>19 / 46 €</b>





# I NOSTRI CRUDI



Consegnati in vasetti di vetro Weck da portare direttamente a tavola

## 1 - Tartare di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

23 €

con brunoise di finocchio, sedano, mela verde, lemongrass e zenzero  
gel di mango e frutti della passione, pomodorini arrostiti, kumquat



## 2 - Tartare di tonno rosso siciliano alla mediterranea con stracciatella

23 €

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

16 €

con capperi, salvia, limone, finocchio e salicornia

*Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola*





# LE LASTRE DI SALE ROSA DELL' HIMALAYA



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

**1 – Lastra di sale rosa dell'Himalaya da riscaldare al forno** 10 €

Da aggiungere per il primo ordine.

La lastra opportunamente pulita dopo l'uso può essere usata più volte

**2 - Lastre di sale rosa dell'Himalaya - misto 5 pesci del giorno e i suoi 4 condimenti (3 oli profumati e salsa Fishion)** 28 €

*Pesce abbattuto e scaloppato da scottare a piacere a tavola sulla lastra di sale solo pesce e condimenti*



*La salsa Fishion è l'unico elemento che contiene lattosio*

**3 - Lastre di sale rosa dell'Himalaya** 26 €

**Special Tonno Rosso siciliano: Ventresca, filetto e guancia 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 solo pesce e condimenti*

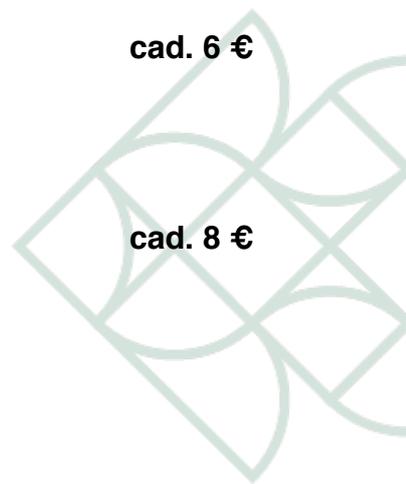


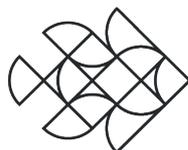
*La salsa Fishion è l'unico elemento che contiene lattosio*

**4 - Aggiunta Gambero Rosso di Mazara del vallo** cad. 6 €



**5 - Aggiunta Scampo Crudo del Mare Ionio** cad. 8 €





# ANTIPASTI

**1 - Fishball croccanti con salsa di yogurt piccante**

**8 €**



*6/8 min a 180°C*

*contiene glutine*

*contiene lattosio*

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

**9 €**



*6/8 min a 180°C*



*contiene glutine*

**Sandwich di scampi, foie gras\* e caviale Aqua ADAMAS®  
(Senza glutine su richiesta)**

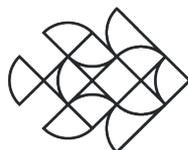
**12 €**



*contiene glutine*

*contiene lattosio*





## PRIMI

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

20 €

con pomodorini marinati, olive taggiasche, basilico e pinoli



*Tempo stimato 25/30 min cottura degli spaghettoni inclusa*

*contiene glutine*

*contiene lattosio*

**3 - Risotto riserva San Massimo al tonno rosso siciliano**

21 €

mantecato con pecorino sardo, burro e pepe di Sichuan, servito con tonno rosso di Sicilia marinato con zenzero e lime



*Tempo stimato 15/20 min*



## SECONDI

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

26 €

con verdurina di stagione



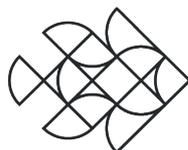
*contiene lattosio*

**2 – Tagliata di tonno rosso siciliano**

27 €

con insalatina di germogli e rucola, verdure marinate, scaglie di bottarga e salsa anchoïade





# CARTA VINI

## SPUMANTI METODO CLASSICO

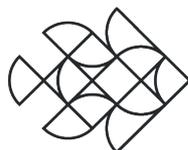
Franciacorta Brut	San Cristoforo	n.m.	Lombardia	<b>30 €</b>
Franciacorta Satèn	Montedelma	n.m.	Lombardia	<b>36 €</b>
Franciacorta Pas Dosé Millesimato	San Cristoforo	2014	Lombardia	<b>48 €</b>
Pinot Nero Rosé Brut "Farfalla"	Ballabio	n.m.	Lombardia	<b>33 €</b>
Trento DOC Nature Millesimato	Pisoni	2015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

## CHAMPAGNE

Champagne Brut Grand Réserve (P. Meunier)	Lequart	n.m.	Francia	<b>50 €</b>
Champagne Blanc de Noir "Passion"	Marguerite Guyot	n.m.	Francia	<b>70 €</b>

## VINI BIANCHI

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



## VINI ROSATI

Pinot Nero Rosato	Stroblhof	2017	Alto Adige	<b>30 €</b>
Sangiovese Rosato "Felice"	Fattoria Svetoni	2018	Toscana	<b>20 €</b>

## VINI ROSSI

Lagrein "Greif"	Tenuta Kornell	2018	Alto Adige	<b>22 €</b>
Vino Nobile di Montepulciano	Fattoria Svetoni	2016	Toscana	<b>24 €</b>
Rosso di Montepulciano	Fattoria Svetoni	2016	Toscana	<b>20 €</b>

