



fishion

Pesce e pasticceria di mare

FiSHION A CaSA TUA

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET





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 Fishion, 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

Costo della consegna 5€

Consegna gratuita per ordini superiori a 60€

MINIMO D'ORDINE

30 € per la consegna

Nessun minimo per l'asporto

ASPORTO

Dal martedì al sabato

Da Fishion 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



**ATTENZIONE! LA PASTICCERIA DI MARE VIENE PRODOTTA DALLO CHEF
OGNI GIORNO E UNICAMENTE SU ORDINAZIONE
VA PRENOTATA ENTRO E NON OLTRE LE 12:00.**

Scatola mista (12 pasticcini assortiti) **27 €**

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



12 Fine de Claire n. 3 (Francia)	33 €
6 Fine de Claire n. 3 (Francia)	17 €

Consegnate aperte, con muscolo staccato, con limone a spicchi e burro al limone

Caviale ADAMAS®

10g / 30 g

Black ADAMAS®: Caviale di storione siberiano "Acipenser Baeri",
gusto morbido sapore fine ed elegante

22 / 50 €

Pink ADAMAS®: caviale di storione russo "Oscetra",
grana media-grossa (fino a 3 mm), gusto deciso

30 / 75 €

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

18 / 42 €





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 **22 €**

con capperi, olive, pomodorini confit, basilico, cipolla rossa marinata e peperoncino
Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



3 - Tartare di salmone norvegese ai 7 agrumi con caviale di limone dalla Sicilia **17 €**

con lime, limone, arancia, pompelmo, mandarino yuzu e kumquat in varie consistenze
Consegnato in vasetto di vetro Weck da portare direttamente a tavola



4 - 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 25 €
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

**3 - Lastre di sale rosa dell'Himalaya - Special Tonno Rosso siciliano 23 €
(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

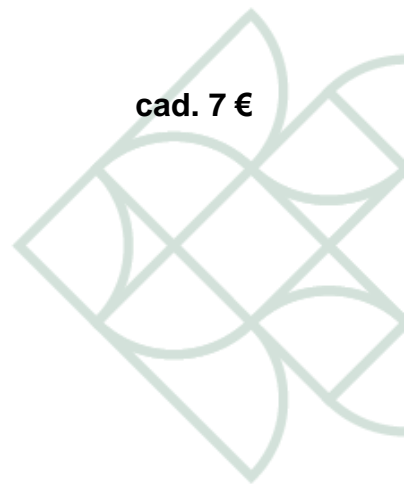


La salsa Fishion è l'unico elemento che contiene lattosio

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



5 - Aggiunta Scampo Crudo del Mare Ionio cad. 7 €





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

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

12 €



contiene glutine

contiene lattosio

4 - Degustazione di salumi di tonno nostrano con salsa “vitellata”

16 €

Prosciutto di tonno rosso siciliano stagionato oltre 18 mesi,

Bresaola di tonno nostrano stagionata oltre 5 mesi

Tonno nostrano in porchetta

Da impiattare e gustare



**5 – Crostini di pane, burro e acciughe del cantabrico
(Senza glutine su richiesta)**

9 €



contiene glutine

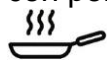
contiene lattosio





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 - Ponte di paccheri ripieni di astice americano 25 €
con bisque montata al burro, pomodorini in crema e arrostiti, olio e tuile al caffè



Tempo stimato 15/20 min

contiene glutine

contiene lattosio

3 - Risotto riserva San Massimo al tonno rosso siciliano 19 €
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 24 €
con verdurina di stagione



Tempo stimato 20/25 min



contiene lattosio

2 - Roulè di spada siciliano farcito con melanzane affumicate e fichi speziati 25 €
con pancetta croccante, jus di vitello, melanzane affumicate al rosmarino e fichi speziati in due consistenze



Tempo stimato 20/25 min

contiene glutine

contiene lattosio





CARTA VINI

Tutti i nostri vini sono consegnati a temperatura di servizio in borsa termica

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 €
Vermentino Toscano "Opera"	Fattoria Svetoni	2018	Toscana	20 €
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 €

