



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 22:00 del giorno prima per consegna o ritiro dalle 17.00 in poi  
Whatsapp: 335 842 97 12 o 02 367 64500

## TELEFONO

+39 02 367 64500

+39 335 842 97 12

## CONSEGNA

Dal martedì al sabato

Consegne effettuate dal nostro personale dalle 17.00 alle 20.00

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 17.00 alle 20.00

## 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 12 pasticcini misti (2 per tipo)  
Scatola mista 6 pasticcini (1 per tipo)

€ 32  
€ 17

Cannolo di salmone norvegese affumicato, pistacchio e olive, falsi canditi  
Cannolo di ricciola, liquirizia e rosmarino, granella di nocciole  
Tarteletta di sgombro, barbabietola e melograno  
Tarteletta di gambero alle 5 spezie ed arancia  
Bignè con spuma di ostriche Fine de Claire e Champagne  
Bignè con spuma di scampi, caffè e vaniglia

# OSTRICHE



12 Fine de Claire n. 3 (Francia)

33 €

6 Fine de Claire n. 3 (Francia)

17 €

***Consegnate aperte, con limone a spicchi e burro al limone***





# 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 e i suoi 4 condimenti (3 oli profumati e salsa Fishion)** **25 €**  
*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 - Aggiunta Gambero Rosso di Mazara del vallo** **cad. 6 €**



**4 - 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®**

**12 €**

(Senza glutine su richiesta)



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**

**9 €**

(Senza glutine su richiesta)




contiene glutine



contiene lattosio







## PRIMI

**1 - Spaghettoni di Gragnano mantecato nell'estratto di gambero rosso di Mazzara con tartare di gambero rosso e stracciatella** **19 €**  
con pomodorini marinati, olive taggiasche, basilico e pinoli  
 *Tempo stimato 25/30 min cottura degli spaghettoni inclusa*  
*contiene glutine*  
*contiene lattosio*

**2 - Punte 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*  


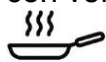




## SECONDI

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

25 €

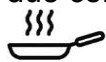


*Tempo stimato 15/20 min*



*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*

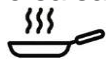
*contiene glutine*

*contiene lattosio*

**3 – Tagliata di tonno rosso siciliano**

27 €

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



*Tempo stimato 10/15 min*







## DESSERT

**1 - Fondente al cioccolato** **9 €**  
mango speziato e arancia essiccata

*contiene glutine*  
*contiene lattosio*

**2 – Tartelletta di frutta di stagione con crema pasticcera** **9 €**

*contiene glutine*  
*contiene lattosio*

## CARTA VINI

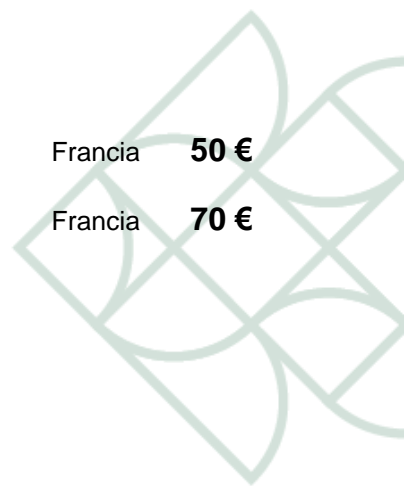
Tutti i nostri vini sono consegnati a temperatura di servizio in borsa termica

### SPUMANTI METODO CLASSICO

Franciacorta Brut	San Cristoforo	n.m.	Lombardia	<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>
Vermentino Toscano "Opera"	Fattoria Svetoni	2018	Toscana	<b>20 €</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>

