

MENÙ PRANZO

Sushi All You Can Eat

LE MAGAZINE

Menù Pranzo

Antipasti

I primi

Sushi

I secondi

Contorni

Dolci

Bevande





all the World you can eat

*Un luogo di creazione, un cantiere di idee in continuo fermento;
un ristorante che intende rappresentare e fondere culture e suggestioni enogastronomiche del mondo.*

Questo, in sintesi, il concept di FUCINA,
un locale che ha nel nome il superamento dell'opposizione tradizione-fusion:
tutto è integrato in una proposta che spazia da Oriente a Occidente,
per offrire piatti tipici delle varie nazioni e piatti frutto di contaminazione.

Fucina supera il concetto di "puro" ristorante:
è un punto di ritrovo per una pausa pranzo, per un aperitivo tra amici,
per una cena dai sapori lontani o italiani,
per un pasto alla scoperta di tipicità nazionali o di oltre confine,
e per scoprire vini di piccoli artigiani.

Un ambiente dal taglio moderno in cui rilassarsi tra il verde ed il profumo di fiori che potrete acquistare in loco.



ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

ELENCO ALLERGENI

I nostri piatti possono contenere allergeni



1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



3. UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



5. ARACHIDI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6. SOIA

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



7. LATTICINI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11. SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2



12. SEMI DI SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



13. MOLLUSCHI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



14. LUPINI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti ittici utilizzati da Fucina, se non surgelati all'origine, vengono abbattuti a -20° C per almeno 24 ore prima della somministrazione ai sensi del reg. CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D.

Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati con in asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

 VEGETARIANO

 PICCANTE

 CRUDO

 COTTO

All You Can Eat

PRANZO

TUTTI I GIORNI (dalle 12.30 alle 15.30)

ADULTO € 19,90

(SAB&DOM € 21,90)

(Escluse bevande e dolci)

Bambini con altezza inferiore a 130 cm a € 11,90

CENA

TUTTI I GIORNI (dalle 19.00 alle 00.00)

ADULTO € 26,90

(VEN&SAB € 27,90)

(Escluse bevande e dolci)

2 fasce 19.00/21.30-22.00/00.00

Bambini con altezza inferiore a 130 cm a € 14,90

Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino e potranno essere asportati.

Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, allo stesso tavolo non è possibile che parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta.

Le immagini sono puramente illustrative.



ANTIPASTI



EDAMAME

Bacelli di soia* bolliti.

6



TAKO SU

Insalata di alghe giapponese con polpo* cotto e aceto giapponese.

1.6.7.12.13



GOMA WAKAME

Alghe* piccanti marinate con semi di sesamo.

12



BAO

Guabao cotto al vapore.

1.7.12

2PZ



025 INVOLTINI FUCINA

Involtino fritto di pasta sfoglia con gustoso ripieno di verdure.

1.3

3PZ



TAKOYAKI

Polpette* di Osaka con polpo e focchi di tonno disidratato.

1.3.4.6.7.8.9.10.12.13



ZUPPA DI MISO

Zuppa con base di miso, tofu, alghe* giapponesi e cipollotti.

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14



NUVOLETTE DI DRAGO

Crocanti chips di farina di tapioca e farina di gamberi.

1.2

3PZ



RAVIOLI DI CARNE GRILL

Ravioli* cotti alla piastra con ripieno di carne di maiale e verdure miste.

1.6

3PZ



RAVIOLI DI VERDURE AL VAPORE

Ravioli* con ripieno di verdure miste.

1.6

3PZ



XIAOMAI DI GAMBERI

Ravioli* con ripieno di carne di maiale, gamberetti e carote.

1.2.6

3PZ



RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE

Ravioli* cotti al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure miste.

1.6

FUCINA SPECIAL



PORCHETTA BAO

Pane cotto al vapore con porchetta di LATTANZI e teriyaki.
1.3.6.7.8.9.10.12



SALMONE BAO

Pane cotto al vapore con fettine di salmone, sesamo e tartare di fragola.
1.4.7.12

ORANGE TUNA BAO

Pane cotto al vapore con fettine di tonno, rucola, mayo e polvere togarashi.
1.4.6.7.8.9.12



COCKTAIL EBI BAO

Pane cotto al vapore con gambero*, insalata misticanza e salsa cocktail.
1.2.4.6.7.8.9.12

FUCINA SPECIAL



HOTATE TATAKI

Sashimi di capesante scottate,
peperoncino giapponese in fili,
mayo, olio evo e salsa ponzu.

3.4.6.7.8.9.10.12.13



BEEF TATAKI

Sashimi di manzo* scottato,
capperi fritti, puntarelle, mayo,
olio evo e salsa di ponzu.

3.4.6.7.8.9.10.12



TRUFFLE EDAMAME

Edamame al tartufo.

4.6.7.8.9.12



SPICY EDAMAME

Edamame leggermente piccanti

3.4.6.7.8.9.10.12

FUCINA SPECIAL



2PZ



EBI KATAIFI

Mazzancolla* in kataifi accompagnato con salsa cocktail.
1.2.4.6.7.8.9

SMOKED ROLL

Roll di salmone crudo con insalata misticanza, mango a fettine e mozzarella, guarniti con tobiko*.
4.7

2PZ



2PZ



ITALY ROLL

Roll di salmone crudo con pomodorini a fette e bufala fresca, guarniti con gamberi* di Mazara e wasabi fresco.
2.4.7



CRISPY TUNA

Nachos con tartare di tonno su crema di formaggio, olio evo e alici marinate.
1.4.7

2PZ



EXOTIC FLOWER

Roll di salmone con fiori di zucca fritti, dadolata di mango con salsa mayo.
1.2.4.6.7.8.9

3PZ



TOAST DI GAMBERI

Toast di gamberi* fritt.
1.2.6.12

2PZ



FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca in pastella, ripieni di tartare di gamberi* e carne di suino*.
1.2.3.6



HOTATE PHILADELPHIA

Capesante* flambé guarnite con crema al formaggio tartufato e salsa teriyaki.
3.4.6.7.8.9.10.12.13

FUCINA SPECIAL



HEALTHY FOOD

Branzino* in tempura,
goji su letto di riso venere con salsa guacamole.

2PZ



EBI DYNAMITE

Bocconcini di tempura di gamberi* avvolti
con carpaccio di salmone scottato e guarniti
con philadelphia e salsa teriyaki.

2.3.4.7.8.9.10.12



STRACCETTI DI POLLO AL TARTUFO

Pollo*, sedano, peperoni, arachidi e coriandolo.



MANGO SALAD

Avocado, mango, insalata, semi di sesamo
e salsa mango

FUCINA SPECIAL



1PZ



MEXICAN EMPANADAS

Chili con Carne* (bovino, fagioli rossi, jalapeño, pomodoro, cipolla, peperone, patate)

6



MEXICAN NACHOS

Uno snack da aperitivo della cucina tex mex, i nachos carichi di chili con carne* e guacamole.

2.3.4.6.7.8.9.10.12.13



TEX-MEX CHILI CON CARNE

Il chili con carne è un piatto tex-mex a base di manzo* macinato, cipolle, fagioli, peperone, polpa di pomodoro e spezie.

2.3.4.6.7.9.13



TACOS CON CHILI

I Tacos con chili di carne* sono delle tortillas di mais valorizzate da un ripieno gustoso.

2.3.4.6.7.9.13



MINI BURRITO CON CHILI

Una mini tortilla avvolge un abbondante ripieno di chili con carne*.

2.3.4.6.7.9.13

FUCINA SPECIAL



PORCHETTA

La porchetta romana è un prodotto tipico romano di puro suino, insaporito all' interno con sale, pepe ed altri aromi.

1.3.6.7.12



COPPIETTE

Le coppiette di maiale dolci.



CARCIOFO SOTTO OLIO

7.8.11



MOZZARELLA DI BUFALA

7



CRISPY NORI

Nuvolette di drago con tartare di salmone, avocado, sesamo e salsa teriyaki.

1.2.3.4.7.8.9.10.12

2PZ



DUTOU MAGURO

Bocconcini di tempura di fiori di zucca avvolti con carpaccio di tonno scottato e guarniti con philadelphia e salsa al mango.

4.6.7

2PZ



HOTATE ABURI JO

Sashimi di capesante* alla fiamma su riso avvolto da branzino con salsa mayo.

4.6.7.8.9.12.14

2PZ



KOBE ABURI JO

Manzo alla fiamma con salsa leggermente piccante su riso al sesamo nero.

3.4.7.8.9.10.12

FUCINA EXPERIENCE



SASHIMI FUCINA

Fettine di sashimi di salmone con avocado, wakame* , tobiko* e olio d'oliva Evo

4.8.12



GUNKAN FUCINA

cetrioli marinato avvolto nel sashimi di gambero* cotto e tartare di salmone piccante e semi di sesamo.

2.4.8.12



MINI CHIRASHI POKE

Riso con pesce misto, sesamo con salsa teriyaki.

3.4.7.8.9.10.12



TACOS FUCINA

Tortilla di mais con tartare di salmone, avocado, cetriolo, sesamo, salsa chili mayo e salsa teriyaki.

3.4.7.8.9.10.12

FUCINA EXPERIENCE



TARTARE DI SALMONE

Dadolata di salmone al passion fruit,
guarnita con tobiko* e salsa ponzu piccante.

1.2.4.6.12



TARTARE DI TUNA

Dadolata di tonno guarnita con arancia,
carote alla julienne fritte e salsa ponzu piccante.

4.8

TARTARE DI BRANZINO

Dadolata di branzino, peperone verde, avocado
e pomodori secchi, guarnita con chips di patate e salsa al cocco.

4.7



FUCINA EXPERIENCE



CARPACCIO FUCINA SELECTION

Carpaccio di pesce misto: salmone, tonno, branzino e capassanta aromatizzato con sesamo e erba cipollina.

1.2.4.6.12

FUCINA CEVICHE

Pescato misto con cipolla rossa di Tropea, coriandolo, peperoni, jalapeno, olio EVO e lemon lime.

2.4.12



CARPACCIO SUZUKI

Carpaccio di branzino aromatizzato al passion fruit con pistacchio, sesamo e guacamole.

4.8.12



NIPPON MIZU

Fettine di sashimi di salmone scottato con granella di pistacchio e salsa al sesamo.

3.4.6.8.12

URAMAKI 4PZ



SAKE AVOCADO ROLL

IN: salmone e avocado.

4



TUNA AVOCADO ROLL

IN: tonno e avocado.

4



EBITEN ROLL

IN: Gamberi* in tempura.

3.4.6.7.8.9.10.12



CALIFONIA ROLL

In: surimi*, avocado.

2.4.6.7.8.9.12



SAKE PHILADELPHIA ROLL

IN: salmone e avocado ;
OUT: philadelphia, semi di sesamo
e salsa teriyaki.

3.4.7.8.9.10.12



TUNA PHILADELPHIA ROLL

IN: tonno e avocado ;
OUT: philadelphia, semi di sesamo
e salsa teriyaki.

3.4.7.8.9.10.12



EBITEN PHILADELPHIA ROLL

IN: gamberi* in tempura;
OUT: philadelphia, semi di sesamo
e salsa teriyaki.

2.3.4.7.8.9.10



KANI PHILADELPHIA ROLL

IN: surimi ed avocado;
OUT: philadelphia, semi di sesamo
e salsa teriyaki.

2.6.7.12

URAMAKI 4PZ



SPICY SALMON ROLL

IN: salmone e avocado ;
OUT: tartare di salmone, tobiko*
e salsa piccante.
3.4.6.7.8.9.10.12



SPICY TUNA ROLL

IN: tonno e avocado ;
OUT: tartare di tonno, tobiko*
e salsa piccante.
3.4.6.7.8.9.10.12



SPICY EBITEN ROLL

IN: gamberi* in tempura ;
OUT: gambero* rosso di mazara,
tobiko* e salsa piccante.
2.3.4.6.7.8.9.10.12



SPICY KANI ROLL

IN: surimi* ed avocado;
OUT: tobiko* e salsa piccante.
2.4.6.7.12



TARTARE SAKE ROLL

IN : salmone e avocado;
OUT: tartare di salmone,
sesamo e salsa guacamole.
4.6.7.12



TARTARE TUNA ROLL

IN: tonno e avocado;
OUT: tartare di tonno,
sesamo e salsa guacamole.
4.6.7.12



TARTARE EBI ROLL

IN: gamberi* in tempura;
OUT: tartare di gamberi*,
sesamo e salsa guacamole.
2.4.6.7.12



TARTARE KANI ROLL

IN: surimi* e avocado;
OUT: tartare di surimi*,
sesamo e salsa guacamole.
2.4.6.7.12

URAMAKI 4PZ



BLACK GUACAMOLE ROLL

Riso venere
IN: salmone e avocado ;
OUT: guacamole, teriyaki e scaglie di mandorle.
3.4.6.7.8.9.10.12



MANGO SAKE ROLL

IN: mango e avocado ;
OUT: tartare di salmone, salsa mango
e granella di pistacchio.
4.6.8



LIGHT GUACAMOLE

IN: avocado, cetrioli e insalata ;
OUT: guacamole, mango, salsa mango
e salsa yogurt.
3.7



SAKE FLAMBÈ ROLL

IN: salmone grill, avocado;
OUT: philadelphia, scaglie di mandorle.
3.4.7.8



RAINBOW ROLL

IN: salmone avocado;
OUT: sashimi misti
4.12



PORCHETTA ROLL

IN: porchetta ;
OUT: kataifi, salsa mayo
e salsa teriyaki.
1.3.6.7.8.9.10.12



MESSICAN ROLL

IN: gamberi* in tempura ;
OUT: chili carne* e nachos.
2.3.4.6.7.9.13



ROSSO SICILIANO

IN: surimi* e avocado ;
OUT: salmone crudo,
gambero* rosso di mazara,
tobiko* e salsa piccante.
2.3.4.6.7.8.9.10.11.12

URAMAKI 4PZ



SUMMER ROLL

IN: salmone ed avocado,
OUT: sashimi di salmone, philadelphia,
mandorle e salsa teriyaki.
1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14



TUNA TATAKI ROLL

IN: pomodoro secco,
tonno tataki,
OUT: avocado e mayo tartufo.
1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14



BLACK SAKE GRILL ROLL

IN: salmone cotto
ed avocado,
OUT: tobiko* e salsa mayo.
1.4.6.7.12



LEMON ROLL

IN: surimi* ed avocado,
OUT: lemon, tobiko*
e salsa mayo.
2.4.6.7.9.10.12

HOSOMAKI

6PZ



SAKE MAKI

Mini roll di riso farciti con salmone, avvolti in alga nori.

4



TUNA MAKI

Mini roll di riso farciti con tonno, avvolti in alga nori.

4



AVOCADO MAKI

Mini roll di riso farciti con avocado, avvolti in alga nori.



MIURA MAKI FRITTO

Mini roll di riso fritti con salmone, decorati con philadelphia e salsa chilimayo. Avvolti in una croccante alga nori frita.

1.3.4.6.7.8.9.10.12

HOSOMAKI 6PZ



FRAGOLA MAKI FRITTO

Mini roll di riso fritti con salmone, decorati con fragole fresche, philadelphia e salsa teriyaki. Avvolti in una croccante alga nori frita.

1.3.4.7.8.9.10.12



MANGO MAKI FRITTO

Mini roll di riso farciti con salmone, decorati con mango e philadelphia. Avvolti in una croccante alga nori frita.

1.3.4.7.8.9.10.12



HOSOMAKI EBITEN

Mini roll di riso con gamberetti* in tempura e teriyaki, avvolti in alga nori.

1.2.3.4.6.7.8.9.10.12



HOSOMAKI FRITTO

Mini roll di riso farciti con salmone, decorati con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki. Avvolti in una croccante alga nori frita.

1.3.4.6.7.8.9.10.12

GUNKAN 2PZ



SPICY TUNA GUNKAN

Bocconcino di riso avvolto da alga nori, guarnito con tartare di tonno, condito con salsa piccante.

3.4.6.7.8.9.10.12



SPICY SALMON GUNKAN

Bocconcino di riso avvolto da alga nori, guarnito con tartare di salmone, condito con salsa piccante.

3.4.6.7.8.9.10.12



TOBIKO GUNKAN

Bocconcino di riso avvolto da alga nori, guarnito con tobiko*.

4.7



SALMON TARTARE JO

Bocconcino di riso avvolto da salmone crudo guarnito con tartare di salmone e cipollotti, condito con salsa piccante.

4.6.7.8.9.10.12



ABURI JO

Bocconcino di riso avvolto da salmone alla flambè, guarnito con tartare di fragole; cipollotti e tobiko*, condito con salsa teriyaki.

3.4.6.7.8.9.10.12



PASSION JO

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con sfere e salsa al passion fruit.

4



PISTACCHIO TUNA ABURI JO

Bocconcino di riso avvolto da tonno alla flambè, guarnito tartare di fragole e pistachio, condito con salsa teriyaki.

1.3.4.6.7.8.9.10.12



SALMON PHILADELPHIA JO

Bocconcino di riso avvolto da salmone crudo, guarnito con philadelphia.

4.7

NIGIRI 1PZ



NIGIRI SAKE

Bocconcini di riso con fettina di salmone crudo.

4



NIGIRI MAGURO

Bocconcini di riso con fettina di tonno crudo.

4



NIGIRI SUZUKI

Bocconcini di riso con fettina di branzino crudo.

4



NIGIRI TAKO

Bocconcini di riso con polpo* cotto al vapore, alga nori e teriyaki.

1.7.12.13



NIGIRI SAKE FLAMBÈ

Bocconcini di riso con fettina di salmone scottato con salsa teriyaki, spicy mayo e salsa al tartufo.

1.3.4.5.6.7.8.9.10.12



NIGIRI MAGURO FLAMBÈ

Bocconcini di riso con fettina di tonno scottato con salsa teriyaki e spicy mayo.

1.3.4.5.6.7.8.9.10.12



NIGIRI SUZUKI FLAMBÈ

Bocconcini di riso con fettina di branzino scottato pistacchio e salsa mango.

1.3.4.5.6.7.8.9.10.12



NIGIRI BEEF FLAMBÈ

Bocconcini di riso con carpaccio di manzo scottato, e salsa al tartufo.

1.3.4.6.7.8.9.10.12



NIGIRI BLACK SAKE

Bocconcini di riso nero con fettina di salmone crudo.

4

NIGIRI 1PZ



NIGIRI BLACK MAGURO

Bocconcini di riso nero con
fettina di tonno crudo.

4



NIGIRI BLACK SUZUKI

Bocconcini di riso nero con
fettina di brazino crudo.

4



NIGIRI BLACK TAKO

Bocconcini di riso nero con
polpo* cotto, alga nori e teriyaki.

1.7.12.13



NIGIRI BLACK EBI

Bocconcini di riso nero con
gambero* cotto.

2



NIGIRI EBI

Bocconcini di riso con gambero* cotto.

2



NIGIRI EBI PHILADELPHIA

Bocconcini di riso con
gambero* cotto, philadelphia, tobiko* e salsa teriyaki.

2.4

TEPPAYAKI E TEMPURA



SPIEDINI DI GAMBERI

Spiedini di gamberi* marinati e glassati in salsa teriyaki, cipollotti e sesamo.
1.2.3.4.6.7.8.9.10.12



SPIEDINI DI TOFU E PESCE

Spiedini di tofu di pesce* alla griglia in salsa teriyaki e sesamo.
1.3.4.6.7.8.9.10.12



SPIEDINI DI POLLO

Spiedini di coscia di pollo* glassati in salsa teriyaki e sesamo.
1.3.4.6.7.8.9.10.12



SPIEDINI DI POLPO

Spiedini di polpo* arrostito glassati in salsa teriyaki, shichimi tōgarashi e sesamo.
1.3.4.6.7.8.9.10.12.13



SPIEDINI DI CALAMARO

Spiedini di calamari* glassati in salsa teriyaki, gomashio, cipollotti e sesamo.
1.3.4.6.7.8.9.10.12.13



ARROSTICINI

Spiedini di agnello* glassato in salsa teriyaki.
3.4.6.7.8.9.10.12



SPIEDINI DI SALMONE

Spiedini di salmone con spezie fucina e salsa teriyaki.
3.4.6.7.8.9.10.12

TEPPAYAKI E TEMPURA



EBI TEMPURA

Croccante frittura giapponese di gamberoni*.
1.2.3.4.6.7.8.9.10.12



YASAI TEMPURA

Croccante frittura giapponese di verdure miste.
1.3.4.6.7.8.9.10.12



ONION RINGS

Anelli di cipolla* in una croccante panatura dorata.



PATATINE FRITTE

Gustose patate con buccia.



CHICKEN STRIPS

Filetto di pollo* tenero all'interno e croccante fuori.
1.6.7



NUGGETS DI SUINO

Nuggets di suino* tenero all'interno e croccante fuori.
1.6.7

PRIMI



RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con piselli*, prosciutto* e uova.
3.6



KOREAN SPICY NOODLES

Spaghetti coreani saltato con uova,
carote, germogli di soia e gamberi*.
1.2.3.6



VERMICELLI DI SOIA

Spaghetti di soia con carne di manzo*,
peperoni e cipolla.



RISO THAI ANANAS

Riso jasmine al curry giallo° saltato al wok con gamberi*°,
ananas, uovo, coriandolo, arachidi e lemongrass.
1.2.3.5.6.8



RISO MESSICANO

Carne* tagliata a dadini, cotta con fagioli, bacon*, peperoni,
cipolla, peperoncino chipotle, servita con riso alla messicana.
1.2.3.4.6.7.9.12.13



CHOW FUN BEEF

Cipolla, germogli di soia,
erba cipollina cinese, carote e carne di manzo*.
1.3.6

PRIMI



MALAYSIAN CURRY NOODLES

Uova, cipolla, germogli di soia, carote e carne di pollo*:
1.3.7.8



RAMEN PORCHETTA

Ramen in brodo di miso con PORCHETTA,
cipollotto e alga nori.
1.3.6.7.12



RISO ALLA PORCHETTA

Riso saltato con piselli*, porchetta, uova e salsa teriyaki.
1.3.6.7.12



UDON CON GAMBERI E VERDURE

Pasta giapponese saltata con gamberetti*
e verdure miste, guarnita con salsa tradizionale.
1.2.3.6



RISO BIANCO

Riso bianco cotto al vapore
con sesamo bianco e nero.
12

SECONDI



POLLO ALLE MANDORLE

Pollo* saltato con carote, zucchine, bambù e mandorle.

1.5.8



MANZO AL PEPE NERO

Manzo* saltato con cipolla, pepe al curry ripassato al burro.

1.5.6.8



GAMBERI MAYO

Gamberi*, maionese, farina e sesamo.

1.2.3.7.12



GERMOGLI DI SOIA

Nido di germogli di soia e carotine conditi con salsa di sesamo.

6.12



ORANGE CHICKEN

Croccante petto di pollo*fritto condito con 100% spremuta d'arancia.

1.3



MANZO CROCCANTE PICCANTE

Manzo* croccante condito con cipollotti e peperoni.

1.3.6



GAMBERI THAI

Gamberetti* cotti con latte di cocco e salsa thailandese con funghi e patate.

2.7.8



VERDURE CINESE STAGIONALE

Verdure di stagione saltate.



POLLO IN AGRODOLCE

Petto di pollo* leggermente impanato, saltato con ananas, pomodorini in salsa agrodolce.

1.3

SECONDI



GAMBERI SALE E PEPE

Gamberetti* saltati
con peperoni, cipolla, sale e pepe.

2



MANZO WOK CIPOLLOTTI FRESCHI

Manzo* saltato con
zenzero e cipollotti freschi.

1



MAPO TOFU

Macinato di manzo*, peperoni e cipolle.

1.6



POLLO GONGBAO

Pollo*, peperoni, cipolla e arachidi.

1.5.6



MANZO GONGBAO

Manzo* saltato con peperone, cipolla,
sedano, carote e peperoncino secco.

1



GAMBERI BASILICO THAI

Gamberetti* saltati con peperoni,
cipolla, sale e pepe.



FUNGHI BAMBÙ

Funghi e bambù saltati.

1.6

SECONDI



GAMBERI AL LIMONE

Gamberetti* saltato con succo di limone e fettine di limone fresco.

1.2.3.6



MANZO FUNGHI E BAMBÙ

Fettine di manzo* saltato con funghi e bambù

1.6



GAMBERI FUNGHI E BAMBÙ

Gamberetti* saltato con funghi e bambù

1.2.6



POLLO AL LIMONE

Pollo* con succo di limone e fettine di limone fresco.

1.6

SASHIMI



SASHIMI SALMONE

Fettine di salmone.

4



SASHIMI TONNO

Fettine di tonno.

4



SASHIMI BRANZINO

Fettine di branzino.

4



SASHIMI BUFALA MIX

Fettine di salmone, branzino e tonno crudi
unito a pezzetti di mozzarella di bufala, mango e olive taggiasche.
A concludere il piatto OLIO EVO,
salsa ponzu wasabi e salsa teriyaki e gocce di salsa al mango.

1.3.4.6.7.8.9.10.12

TEMAKI



TEMAKI SAKE

Cono di carta di soia croccante ripieno di salmone a cubetti, guarnito con guacamole, perle di crackers di riso e salsa teriyaki.

1.3.4.6.7.8.9.10.12



TEMAKI MAGURO

Cono di carta di soia croccante ripieno di stracciatella, dadolata di tonno, erba cipollina, salsa teriyaki e salsa piccante.

1.3.4.6.7.8.9.10.12

TEMAKI EBITEN

Cono di carta di soia croccante ripieno di gambero* in tempura e guacamole, guarnito con polvere di alga nori e salsa teriyaki.

1.2.3.4.6.7.8.9.10.12



TEMAKI CHICKEN

Cono di carta di soia croccante ripieno di pollo* impanato con panko, guarnito con guacamole e salsa matsu.

1.3.4.5.6.7.8.9.10.12



DOLCE



GOCCIA TIRAMISU

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.

€ 6.00



CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchita da uno strato di crunch alla nocciola, su base di morbido pan di spagna, ricoperto da un velo dal cioccolato fondente con pasta di cacao monorigine di santo domingo.

1.3.5.6.7.8

€ 6.00



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato fuso.

€ 7.00



COPPA CREMA E PISTACCHIO

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

€ 7.00



COPPA PROFITTEROL

€ 7.00



CHEESECAKE MONTEROSA

€ 6.00

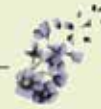


DORAYAKI

Dolce composto da due frittelle di farina di grano uovo, miele, farcito con cioccolato.

€ 4.00

DOLCE



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.

€ 6.00



SORBETTO ALLO YUZU

3.5.6.8

€ 4.50



ICE MOCHI MIX

Cheesecake, vaniglia e tè verde.

1.3.6.7.8.11

€ 7.00



TARTUFO AL PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio.

€ 7.00



TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

€ 7.00



GELATO PER BAMBINI

3.5.7

€ 6.00



**SEGUICI SU INSTAGRAM E FACEBOOK
E TAGGACI NELLE TUE STORIE!**

📷 #fucinaroma @fucinaroma



www.fucina.art