

Fusioni

Antipasti

Suppli home made	  	€ 3,00
Verdure in pastella		€ 7,50
Cecina Croccante con verdure di stagione	 	€ 8,50
Falafel di lenticchie al curry e cipolla rossa	 	€ 8,00
Cartoccio di alici fritte		€ 9,50
Fritto misto (suppli, frittella, falafel, crocchetta, patatine fritte)	    	€ 9,00
Carciofi fritti e pecorino		€ 7,50
Prosciutto Toscano Dop tagliato a mano (con aggiunta di mozzarella di bufala 19 €)		€ 15,00
Tagliere di salumi e formaggi (x2 persone)		€ 18,00
Tataki di manzo con carpaccio di tartufo e salsa teriaky		€ 12,00
Patatine Chips cacio e pepe		€ 7,50
Cheesecake salata al salmone con avocado, philadelphia e riso venere	 	€ 9,00
Avocado ripieno (finocchi, avocado, pomodorini, olive, gamberi e lime)		€ 9,00
Bruschetta pomodoro e rucola		€ 5,00
Crostino con cicoria, stracciata e alici	   	€ 7,50
Crostino con salmone, philadelphia e pistacchio	   	€ 7,50
Panzanella alla greca (crostini, feta, cetrioli, cipolla rossa, pomodori, olive, balsilico)	 	€ 9,00

Primi

Spaghetti vongole lupino e bottarga	  	€ 16,00
Tonnarelli asparagi, sgombro e limone	   	€ 14,00
Gnocchi gamberi e carciofi	 	€ 15,00
Paella di pescato	 	€ 16,00
Fregola calamari, fiori di zucca e pachino	  	€ 15,00
Gnocchi cime di rapa, pomodori secchi e olive	  	€ 14,00
Mezze maniche mandorle, guancia e tartufo	  	€ 15,00
Riso asparagi, pancetta e pecorino	 	€ 13,00
Tonnarello cacio, pepe, ginger e lime	  	€ 11,00
Rigatoni alla carbonara tartufata	  	€ 13,00
Penne melanzane, pomodoro e ricotta salata	 	€ 11,00

i grandi classici

Rigatoni alla Carbonara	  	€ 10,00
Rigatoni all' Amatriciana	 	€ 10,00
Spaghetti Cacio e pepe	 	€ 10,00
Rigatoni alla Gricia	 	€ 10,00
Lasagna con ragù alla bolognese	   	€ 11,00

* Tutti i nostri primi sono realizzabili in versione senza glutine € 2,00 in più
 è possibile richiedere i nostri piatti in versione lacto free al costo di € 1,00 in più

Fusioni

Secondi

Sgombro alle erbe con crema di rucola e patate al forno		€ 16,00
Baccalà alla Fusioni (pachino, patate, olive, cipolla)		€ 18,00
Filetto di orata in crosta di zucchine e verdure di stagione		€ 17,00
Frittura di calamari, gamberi, alici e verdure		€ 18,00
Trippa in seppia (servito con crostini di pane)	  	€ 18,00
Grigliata mista di Carne (manzo, pollo, salsiccia, vitello)		€ 22,00
Ceci in doppia consistenza, con scarola, uvetta e pinoli	  	€ 14,00
Tagliata di manzo con rucola, grana e olio al basilico (250 gr)		€ 19,00
Filetto di manzo con mirtilli e gorgonzola (250 gr)		€ 22,00
Bistecca di manzo con insalatina (250 gr)		€ 17,00
Entrecote di manzo (450/500 gr)		€ 23,00
Petto di vitella alla fornara con patate al forno		€ 17,00
Hamburger di manzo con stracciatella, pomodori confit, pistacchio e patatine fritte	  	€ 15,00
Smash Burger Fusioni con patatine (cheddar, bacon, pomodoro, insalata)	  	€ 15,00
Tagliata di pollo con patate al forno		€ 14,00

Contorni o insalate

Patatine fritte / patate al forno		€ 5,00
Verdure grigliate		€ 7,50
Cicoria ripassata	  / broccolo Romano Ripassato	€ 6,00
Carciofi alla romana	 / scarola uvetta e pinoli	€ 6,00
Insalata con fagioli, cipolla rossa, tahini, patate e sesamo	 	€ 10,00
Insalata Greca (Insalata, feta, cetriolo, olive, cipolla rossa, pomodoro, origano, peperone)		€ 11,00
Caesar salad (iceberg, guancia, parmigiano, salsa caesar e crostini di pane e pollo)	 	€ 11,00
Insalata nizzarda (insalata, tonno, fagiolini, pomodoro, uovo, olive, patate, alici, capperi)	  	€ 12,00
Insalata con rucola, avocado, pomodori secchi e pollo		€ 11,00

* tutti i nostri secondi sono realizzati senza glutine



<i>Aperol / Campari Spritz</i>	€ 6,50
<i>Cocktail</i>	€ 8,00/10,00
<i>Acqua</i>	€ 2,00
<i>Vino della casa 0,75 cl</i>	€ 13,00
<i>Bibita lattina 0,33 cl</i>	€ 2,50
<i>Birra spina 0,2 cl</i>	€ 3,00
<i>Birra spina 0,4 cl</i>	€ 5,50
<i>Calice di vino della casa</i>	€ 4,50
<i>Calice di vino</i>	€ 6,00/8,00
<i>Calice prosecco</i>	€ 5,00/6,00
<i>Birra Giulia Gluten Free 0,33 cl</i>	€ 5,50
<i>Ichnusa non filtrata 0,33 cl</i>	€ 4,50
<i>Birra IpaConda (gluten free) 0,33 cl</i>	€ 5,50
<i>Birra Glitch Slap (gluten free) 0,33 cl</i>	€ 5,50
<i>Birra Blanche Noise 0,33 cl</i>	€ 5,50
<i>Amaro</i>	€ 3,00/5,00
<i>Grappa barricata</i>	€ 5,00
<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Thè / Infuso</i>	€ 2,50

Fusioni

Ristorante Pizzeria Bistrot

Aperitivo € 10,00

dalle 18:00 alle 20:00

Consumazione + stuzzichini

AperiCena € 15,00

dalle 18:00 alle 20:00

Consumazione, stuzzichini, piatti caldi

AperiCena € 20,00

a partire dalle 20:00

Consumazione, stuzzichini, piatti caldi

Fusioni

Pizza gourmet

Tricolore : stracciata , pomodori secchi , basilico e alici	  	€ 12,00
Carbonara: base mozzarella, guanciale, pecorino e uova	  	€ 12,00
Salmao: mozzarella, ricotta, salmone e pistacchio	  	€ 12,00
Mortazza: mortadella, mozzarella, pistacchio, bufala	  	€ 12,00

Pizze

Margherita : pomodoro mozzarella basilico	 	€ 6,50
Focaccia prosciutto crudo di Parma		€ 8,50
Pachino , bufala, alici e origano	  	€ 9,50
Salmone , rucola e mozzarella	  	€ 10,00
Capricciosa : mozzarella , pomodoro , carciofini, funghi		€ 10,00
prosciutto crudo di Parma, salame, olive e uovo	 	
Napoli : pomodoro, mozzarella, alici e origano	  	€ 8,00
Fiori di Zucca e alici	  	€ 9,00
Diavola : pomodoro , mozzarella e salamino piccante	  	€ 8,00
Ortolana : pomodoro , mozzarella e verdure Miste	 	€ 9,00
Pizza parmigiana : pomodoro ,mozzarella , basilico		€ 9,00
melanzane e parmigiano	 	
Pizza vegana : pomodoro , basilico , rucola , pomodori secchi,		€ 10,00
Fiori di zucca e olive	 	
Focaccia prosciutto di Parma, rucola, grana e datterino	 	€ 11,00
Pizza Porcini e Mozzarella	 	€ 11,00
Pizza salsiccia e funghi	 	€ 9,00
Pizza mozzarella, patate, guanciale e parmigiano	 	€ 10,00
Rustica : mozzarella , cicoria e salsiccia	  	€ 10,00
Pizza radicchio , gorgonzola e noci	  	€ 10,00
Pizza creativa: mozzarella , ricotta, prosciutto cotto,	  	€ 10,00
olio al tartufo e nocciole		
Calzone ricotta, mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro	 	€ 9,50
Bismark pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uovo	 	€ 9,50
Pizza Patate, mozzarella e salsiccia	 	€ 9,00
Pizza di Nur, Pomodoro, rucola, bufala, pachino e porcini	 	€ 12,00
Cestino di Pane		€ 1,50

è possibile richiedere la pizza gluten free al costo di € 2,00 in piu

è possibile richiedere i nostri piatti in versione lacto free al costo di € 1,00 in piu

Fusioni

Dolci della casa

€ 6,50

Tutti i nostri dolci sono anche realizzati senza glutine e lattosio

Ingredienti Dolci

Tiramisu : Uova, zucchero, mascarpone senza lattosio, caffè
biscotto: farina di frumento, zucchero, uova, lievito,
bicarbonato di sodio, glucosio

Cheesecake: Philadelphia senza lattosio, zucchero, limone, gelatina
biscotto: farina di frumento, grano, farro, orzo, riso, zucchero,
olio di girasole, malto, burro senza lattosio, lievito,
carbonato di sodio, aroma vaniglia (può contenere frutta a guscio)

Tiramisu senza glutine: uova, zucchero, mascarpone senza lattosio, caffè
biscotto senza glutine: uova, zucchero, amido di mais, farina di riso

Cheesecake senza glutine: philadelphia senza lattosio, zucchero, gelatina, limone
biscotto senza glutine: farina di mais, farina di riso, zucchero,
olio di semi di girasole, fecola di patate, burro senza lattosio, uova
può contenere tracce di soia e frutta a guscio)

Semifreddo al pistacchio: Panna vegetale alla soia, uovo, zucchero,
crema di pistacchio 100%. topping cioccolato 75%.

Semifreddo zabaione: Panna vegetale alla soia, uovo, zucchero, passito,
gelatina.
topping caramello salato e arachidi

Tortino cioccolato caldo: uova, zucchero cioccolato 75%,
burro senza lattosio, fecola di patate, farina senza glutine.

Torta del giorno: chiedere per ingredienti

Legenda Allergeni



FRUTTA SECCA E A GUSCIO



LATTICINI E DERIVATI



CONTIENE GLUTINE



VEGANO



PESCE E CROSTACEI



PICCANTE



SEDANO



UOVO

* il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

Fusioni

Lista Vini



Bollicine

Metodo Classico

FRANCIA

Champagne Brut

€ 60,00

Charles Collin, 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 12% vol, 2022

Cremant d'Alsace Rosè Brut s.a.

€ 36,00

Domaine allimant-laugner, 100% Pinot Nero 12,5% vol

TRENTO

Trento Doc Forneri Brut

€ 45,00

Soc. Agr. Zanotelli, 100% Chardonnay, 13% vol vendemmia 2018, sboccatura 2022

PIEMONTE

Spumante Brut Millesimato 2017

€ 39,00

Generaj, 50% Arneis, 25% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 13% vol

Metodo Charmat

MARCHE

Vino spumante di qualità La Friccica Extra dry

€ 22,00

Az. Agr. Zaccagnini, 100% Verdicchio, 12% vol

Vino spumante di qualità La Friccica Brut Rosè

€ 22,00

Az. Agr. Zaccagnini, 100% Pinot Nero, 12% vol

Rifermentato Veneto

Vino Frizzante sui lieviti non sboccato "COL FONDO"

€ 22,00

Le Volpere, 100% Glera, 11,5% vol, 2021

Un po' di Estero

SPAGNA

Malvasia

€ 28,00

Tanca Els Ulls, 100% Malvasia, 11% vol, 2022

Laltre

€ 29,00

La Gravera, 67% garnacha tinta, 15% Malbec, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Monastrel, 3% Monastrell, 3% Merlot 2020

FRANCIA

AOC Bordeaux

€ 27,00

Château Du Pin, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet franc 15% vol, 2020

GERMANIA

Riesling Junge Hunde Trocken

€ 30,00

DER GLÜCKSJÄGER, 100% Riesling, 12% vol, 2022

Fusioni

Vini Bianchi

NORD ITALIA

Roero Arneis DOCG Bric Varomaldo € 21,00
Generaj, 100% Arneis, 13,5% vol, 2022

Colli Tortonesi DOC Rugiada del Mattino € 27,00
I Carpini, 100% Timorasso, 14% vol

IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla € 22,00
Alturis, 100% Ribolla Gialla, 12,5% vol 2022

Veneto Bianco Igt € 27,00
Asja Rigato, Chardonnay, Moscato giallo, friularo, 13% vol

CENTRO ITALIA

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Capovolto € 28,00
La Marca di San Michele, 100% Verdicchi, 13,5% vol, 2022

Lazio IGT Bianco Dimà € 22,00
Az. Agr. I Chicchi, 100% Malvasia di Candia, 11,5% vol, 2021

Maturano del Frusinate IGT Arcaro € 29,00
Az. Agr. D.S. bio, 100% Maturano, 12% vol 2021

Lazio Bianco IGT La Frivola € 22,00
Az. Agricola Pinci, Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e Trebbiano, 12,5% vol

Falanghina del Sannio Doc Macerese € 25,00
Cantina Fosso degli Angeli, 100% Falanghina, 14,5% vol 2022

Renosu Bianco € 25,00
Dettori, 100% Vermentino, 12% vol

Terre Siciliane IGT Modus Bibendi Bianco € 26,00
Elios, 100% Grillo, 12,5% vol, 2021

Vini Rosè

SUD ITALIA

Menfi Doc La Bambina € 21,00
Az. Agr. Cantine Barbera, 95% Nero D'Avola 5% Frappato, 12% vol, 2022

Fusioni

Vini Rossi

NORD ITALIA

Trentino DOC Pinot Nero € 32,00
Soc. Agr. Zanotelli, 100% Pinto Nero, 12,5% vol, 2021

Colli Tortonesi DOC Sette Zolle € 27,00
I Carpini, 100% Barbera, 14,5% vol, 2020

Colli Euganei DOC Versacinto € 30,00
Montevera, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, 13,5% vol, 2019

CENTRO ITALIA

Colline lucchesi DOC Casa e chiesa € 25,00
Tenuta Lenzini, 100% Merlot, 14% vol, 2021

Chianti Classico Superiore DOCG € 22,00
La Lupinella, 100% Sangiovese, 14% vol, 2019

Costa Toscana IGT I Toscani € 22,00
AZ. Agr. I Toscani, 100% Syrah, 14%vol, 2021

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 22,00
Nic Tartaglia, 100% Montepulciano, 14,5%vol, 2020

Olevano Romano DOC Silene € 29,00
Damiano Ciolli, 70% Cesanese di Affile e 30% Cesanese del Piglio, 14 %vol 2022

Rosso Del Frusinate IGT Volumnia € 30,00
D.S. Bio, Lecinaro Nero, Sangiovese ed Uva Giulia, 2021

SUD ITALIA

Rosso Salento IGT Pietra € 28,00
Cantine Menhir Salneto, 70% Primitivo, 30% Susumaniello, 15% vol, 2022

Menfi DOC Nero D'Avola Lu Cori € 22,00
Cantine Barbera, 100% Nero D'avola, 12,5% vol, 2021

Terre Siciliane IGT Glou Glou € 25,00
Elios, 100% Nerello Mascalese, 2022

Cannonau di Sardegna DOC, SARTIU € 24,00
Giuseppe Sedilesu, 100% Cannonau di Mamoiada, 13,5% vol, 2021

Fusioni