

TRIP FUSION RESTAURANT

OFFERTE MENÙ

FAST MENÙ (1 PIATTO+1DRINK) 15€

MENÙ APERITIVO (APPETIZER PROPOSTI DALLO CHEF+1DRINK) 18€

MENÙ VEGETARIANO O VEGAN 23€
(2 PIATTI A SCELTA+ACQUA+CAFFÈ/AMARO)

MENÙ CARNE(MEAT) 25€
(2 PIATTI A SCELTA+ACQUA+CAFFÈ/AMARO)

MENÙ PESCE(FISH) 28€
(2 PIATTI A SCELTA+ACQUA+CAFFÈ/AMARO)

MENÙ COMPLETO 38€
(3 PIATTI A SCELTA+DESSERT+ACQUA+CAFFÈ/AMARO)

ORARI DI APERTURA

LUNEDÌ-DOMENICA 18-00

(GLI ORARI POTREBBERO VARIARE, SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE)

3206854011

VEG

CARCIOFI CROCCANTI, MENTA E PECORINO

(FRIED ARTICHOKES, MINT AND PECORINO CHEESE)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO MANTECATO AL GORGONZOLA

(SAFFRON RICE WITH GORGONZOLA CHEESE)

BROCCOLI "AFFOGATI" AL VINO ROSSO E MOZZARELLA DI BUFALA

(STEW BROCCOLI RED WINE AND BUFFALO MOZZARELLA)

INSALATA "DELLA NONNA"

(MIX TOMATO SALAD WITH ONION, BASIL AND SICILIAN BAKED RICOTTA)

PATATE AL PISTACCHIO

FUNGHI SALTATI AL SESAMO

CARNE

TARTARE DI CAVALLO AL TARTUFO CON NOCI E FRUTTI ROSSI

(HORSE AND TRUFFLE TARTARE WITH NUTS AND RED FRUIT)

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI MAIALINO NERO

(SPAGHETTI ALLA CARBONARE WITH SICILIAN PORK CHEEK)

COTOLETTA DI FILETTO AL PANKO CON PATATE AL PISTACCHIO

(BEEF CUTLET PANKO-FRIED WITH PISTACCHIO POTATOES)

PESCE

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON MOZZARELLA E ALICI

(TEMPURA COURGETTE FLOWERS FILLED MOZZARELLA AND ANCHOVIES)

RAVIOLI BURRO, SALVIA CON SALSÀ AI RICCI, GAMBERI E ASTICE

(RAVIOLI, BUTTER AND SAGE WITH SEA URCHINS, SHRIPS AND LOBSTER SAUCE)

POLPO ARROSTO CON FUNGHI SALTATI AL SESAMO

(ROASTED OCTOPUS WITH SESAME MUSHROOMS)

*ALCUNI PIATTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI PER CONSERVARNE LE OTTIMALI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE
E/O PER RENDERNE SICURO IL CONSUMO A CRUDO

*PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

*COPERTO 3€ (INCLUDE SERVIZIO, PANE E OLIO)

*SIAMO SEMPRE DISPONIBILI A QUALSIASI TIPO DI RICHIESTA, IL MENÙ PUÒ VARIARE SECONDO DISPONIBILITÀ