

DEGUSTAZIONI.

Un incontro che non si racconta: si assaggia.

I nostri menu degustazione sono il modo migliore per entrare nel mondo Fassushi. Viaggi pensati per farti scoprire, piatto dopo piatto - cosa accade quando la Fassona incontra l'Oriente.

COME FOSSE DOMENICA.

Un menu che sa di casa, di tempo rallentato e voglia di assaggiare tutto. Un percorso tra sfizi, sapori sinceri e piccoli comfort da condividere.

Perché ogni giorno merita un po' di quella magia che ha solo la Domenica!

Menù degustazione, bevande e caffetteria escluse.

/ 65€ a persona (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Pasticcini Salati. (2 pezzi)

Bis di Frolle: una con Fassona e Bagnetto Verde*, l'altra con Girello di Fassona CBT*, Formaggio Nocciolo e Lampone.

Involtino Fassharumaki.

Croccante Scrigno di Pasta Fillo, ripieno di Verdura con Ragù di Salsiccia di Fassona*.

Roll. (8 pezzi)

Accoppiata di Roll: da una parte Cipolla Caramellata, dall'altra Senape e Miele - entrambi con protagonista la Fassona.

Sashimi.

Girello di Fassona CBT*, Fonduta di Zola e Granella di Noce.

Fassoncini. (3 pezzi)

Mini Tartare di Fassona con Oliva Taggiasca, Datterino, Formaggio Nocciolo e Perlage al Basilico. A fianco, Confettura di Peperone e Datterino Giallo Dry. Completa il tris un Ragù di Salsiccia di Fassona* con Scaglia di Grana.

Tokyo-Tortona.

Gnocco di Riso, servito con Pesto di Noce e Granella Croccante.

Bravyoza. (2 pezzi)

Raviolo* ripieno di Fassona, Porro, Cavolo e Grana, servito con Brasato di Fassona*.

ORO DEL PIEMONTE.

Un viaggio più deciso, più intenso.

Qui ogni piatto è un invito ad ascoltare i profumi, lasciarsi guidare dalla terra.

Il tartufo non è solo protagonista: è complice silenzioso di una Fassona che sa farsi ricordare.

Menù degustazione, bevande e caffetteria escluse.

/ 70€ a persona (1, 3, 6, 7, 11, 12)

Pasticcini Salati. (2 pezzi)

Bis di Frolle: una con Girello di Fassona CBT*, Miele al Tartufo e Formaggio Castelmagno, l'altra con Fassona, Fonduta di Formaggio Raschera e Tartufo Nero Fresco.

Roll. (8 pezzi)

Accoppiata di Roll: da una parte Crema al Tartufo Nero, Formaggio Nocciolo e Perlage al Tartufo Nero, dall'altra Crema e Perlage al Tartufo Bianco - entrambi con protagonista la Fassona.

Sashimi.

Girello di Fassona CBT*, Fonduta di Formaggio Raschera e Lamelle di Tartufo Nero Fresco.

Fassoncini. (5 pezzi)

Mini Tartare di Fassona;
Formaggio Nocciolo e Perlage al Tartufo Nero,
Miele al Tartufo e Formaggio Castelmagno,
Lamelle di Tartufo Nero Fresco,
Confettura di Zucca al Tartufo,
Crema di Carciofo, Parmigiano al Tartufo.

Ravyoza d'Alpeggio al Tartufo. (4 pezzi)

Raviolo* ripieno di Fassona, Porro, e Cavolo, servito con Fonduta di Formaggio Raschera e Tartufo Nero Fresco.

UN VIAGGIO PER DUE.

Un percorso da gustare in due, tra assaggi che si rincorrono e sapori da condividere. Ogni piatto è pensato per avvicinare, per raccontarsi a vicenda cosa si sente al primo morso. Perché le cose buone, come le storie belle, hanno più senso quando si vivono insieme.

Menù degustazione, bevande e caffetteria escluse.

/ 90€ a coppia (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Roll. (20 pezzi)

Una combinazione dei nostri Uramaki;
Fassona Cruda, Formaggio Nocciolo e Crema e
Perlage al Tartufo Nero.

Fassona Cotta, Salsa Tonnata e Sesamo
Bianco.

Fassona Cruda, Cipolla Caramellata e Sesamo
Nero e Bianco.

Fassona Cruda, Crema e Perlage al Tartufo
Bianco e Sesamo Verde e Bianco.

Fassona Cruda, Bagnetto Verde* e Sesamo
Verde.

Fassoncini. (10 pezzi)

Mini Tartare di Fassona;
Zola, Miele e Noce.

Ragù Salsiccia Fassona* e Grana.

Confettura Zenzero Limone e Germoglio.

Confettura di Peperone e Datterino Giallo Dry.

Formaggio Roccaverano e Perlage al Lampone.

Sashimi.

Sottili Fette di Fassona*, accompagnate da
Senape, Miele e Formaggio Castelmagno.

Ravyoza d'Alpeggio. (4 pezzi)

Raviolo* ripieno di Fassona, Porro, e Cavolo,
servito con Fonduta di Formaggio Raschera e
Cipolla Fritta.

IL ROLL. (8 pezzi)

Oro Nero. (6, 7)

19,00

Fassona Cruda, Crema Tartufo Nero,
Formaggio Nocciolo, Perlage Tartufo Nero.

Il Roll è Tonnato. (3, 4, 11)

16,00

Fassona Cotta, Tonnata, Sesamo Bianco.

Dentro e Fuori. (11, 12)

16,00

Fassona Cruda, Cipolla Caramellata,
Sesamo Nero e Bianco.

Oro Bianco. (12)

19,00

Fassona Cruda, Crema Tartufo Bianco,
Perlage Tartufo Bianco.

Prezzemolino. (3, 4, 11)

15,00

Fassona Cruda, Bagnetto Verde*, Sesamo Verde.

5 Gusti. (3, 4, 6, 7, 11, 12) (20 pezzi)

33,00

Assaggia i nostri Roll classici.

Quasi un Risotto. (7, 8, 11)

18,00

Fassona Cruda, Zola*, Nocciola, Sesamo Nero.

Fassagnola Roll. (11, 12)

18,00

Fassona Cruda, Confettura Peperone, Germoglio,
Sesamo Verde.

Dolce Cruda. (10, 11)

18,00

Fassona Cruda, Senape, Miele, Sesamo Nero e Bianco.

3 Gusti. (7, 8, 10, 11, 12) (12 pezzi)

25,00

Assaggia i nostri Roll speciali.





IL FASSONCINO. (5 pezzi)

Mi Piace Classico. (3, 4, 7, 12) 16,00

Taggiasca, Datterino, Formaggio Nocciolo, Perlage Basilico.
Lampone, Formaggio Castelmagno.
Tonnata, Mora.
Cipolla Caramellata, Cipolla Fritta.
Bagnetto Verde*, Germoglio.

Sono Speciale. (7, 8, 9, 12) 18,00

Zola, Miele, Noce.
Ragù Salsiccia Fassona*, Grana.
Confettura Zenzero Limone, Germoglio.
Confettura Peperone, Datterino Giallo Dry.
Formaggio Roccaverano, Perlage Lampone.

Li Voglio Tutti. (3, 4, 7, 8, 9, 12) (10 pezzi) 32,00

Assaggia i nostri Fassoncini classici
e speciali.

Al Tartufo. (6, 7) 21,00

Formaggio Nocciolo, Perlage Tartufo Nero.
Miele Tartufo, Formaggio Castelmagno.
Tartufo Nero Fresco.
Confettura Zucca Tartufo.
Crema Carciofo, Parmigiano Tartufo.

IL SASHIMI.

<i>Gli Opposti.</i> (7, 10)	15,00
Fassona Cruda*, Senape, Miele, Formaggio Castelmagno.	
<i>10 Ore.</i> (3, 4)	18,00
Girello Fassona CBT*, Tonnata, Taggiasca, Datterino Giallo Dry.	
<i>Il Supremo.</i> (7, 8)	18,00
Girello Fassona CBT*, Fonduta Zola, Noce.	
<i>Vitello Tartufato.</i> (7)	22,00
Girello Fassona CBT*, Fonduta Raschera, Tartufo Nero Fresco.	

IL TATAKI.

<i>Il Classico.</i> (6, 11, 12)	26,00
Fassona Marinata Orientale, Insalatina, Datterino, Vinaigrette.	
<i>Capriccio.</i> (6, 11, 12)	34,00
Fassona Marinata Orientale, Tartufo Nero Fresco, Patata.	





LA TARTARE.

Terramadre. (3)

Fassona Cruda, Uovo Tegamino, Tartufo Nero Fresco.

23,00

Connubio.

Fassona Cruda, Frutta.

18,00

Mediterranea. (12)

Fassona Cruda, Datterino, Oliva Taggiasca, Capperio, Cipolla Caramellata.

18,00

IL WOK.

RamenGù. (1, 3, 6, 7, 9, 12)

Tagliolino*, Ragù Salsiccia Fassona*, Grana, Soia.

18,00

Ramentese. (1, 6, 7)

Tagliolino*, Fassona Cruda, Fonduta Castelmagno.

18,00

Ramen di Campagna. (1, 6)

Tagliolino*, Verdura, Soia.

16,00

Tokyo-Tortona. (6, 8)

Gnocco Riso, Pesto Noce, Granella Noce, Soia.

16,00

Gnocchi dell'Orto. (6)

Gnocco Riso, Verdura.

16,00

LO SFIZIO.

Ravyoza d'Alpeggio. (1, 7) (4 pezzi) 13,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Fonduta Raschera, Cipolla Fritta.

Ravyoza d'Alpeggio al Tartufo. (1, 7) (4 pezzi) 16,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Fonduta Raschera, Tartufo Nero Fresco.

Bravyoza. (1, 7, 9, 12) (4 pezzi) 15,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Grana, Brasato di Fassona*.

Fasson Bao. (1, 9, 12) 14,00
Pane Vapore*, Brasato Fassona*.

Involtino Fassharumaki. (1, 9, 12) 14,00
Pasta Fillo, Ragù Salsiccia Fassona*, Cavolo, Carota, Porro, Zucchina.





IL DOLCE.

Baciamisù. (1, 3, 7, 8) 8,00

Bacio Dama, Crema Tiramisù, Topping Caffè, Cacao.

Chiamalo Come Vuoi. (3, 7) 9,00

Tortino*, Crema Mascarpone, Frutta.

Noisette. (3, 7, 8) 8,00

Torta Nocciola, Topping Cioccolato.

Deciso. (1, 3, 7, 8) 9,00

Frolla, Crema Pasticcera, Frutta.

Tartufami. (3, 7) 13,00

Crema Mascarpone, Formaggio Castelmagno,
Tartufo Nero Fresco.

ALLERGENI.

Elenco degli allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta con guscio
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

*Per garantire una migliore conservazione, alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti. Alcuni dei nostri prodotti, potrebbero contenere tracce di glutine, uova o frutta a guscio. Per qualsiasi domanda chiedi al nostro staff presente in sala che sarà lieto di aiutarti.

Coperto 3€

www.milano.fassushi.it
Via Nino Bonnet 11A, Milano

02 3594 4396
ig: [fassushi_milano](#)