

# ***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 Scigno di Pasta Filo, 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)

<b>Oro Nero.</b> (6, 7)	19,00
Fassona Cruda, Crema Tartufo Nero, Formaggio Nocciolo, Perlage Tartufo Nero.	
<b>Il Roll è Tonnato.</b> (3, 4, 11)	16,00
Fassona Cotta, Tonnata, Sesamo Bianco.	
<b>Dentro e Fuori.</b> (11, 12)	16,00
Fassona Cruda, Cipolla Caramellata, Sesamo Nero e Bianco.	
<b>Oro Bianco.</b> (12)	19,00
Fassona Cruda, Crema Tartufo Bianco, Perlage Tartufo Bianco.	
<b>Prezzemolino.</b> (3, 4, 11)	15,00
Fassona Cruda, Bagnetto Verde*, Sesamo Verde.	
<b>5 Gusti.</b> (3, 4, 6, 7, 11, 12) (20 pezzi)	33,00
Assaggia i nostri Roll classici.	
<b>Quasi un Risotto.</b> (7, 8, 11)	18,00
Fassona Cruda, Zola*, Nocciola, Sesamo Nero.	
<b>Fassagnola Roll.</b> (11, 12)	18,00
Fassona Cruda, Confettura Peperone, Germoglio, Sesamo Verde.	
<b>Dolce Cruda.</b> (10, 11)	18,00
Fassona Cruda, Senape, Miele, Sesamo Nero e Bianco.	
<b>3 Gusti.</b> (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)

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

16,00

## *Sono Speciale.* (7, 8, 9, 12)

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

18,00

## *Li Voglio Tutti.* (3, 4, 7, 8, 9, 12) (10 pezzi)

Assaggia i nostri Fassoncini classici  
e speciali.

32,00

## *Al Tartufo.* (6, 7)

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

21,00

## IL SASHIMI.

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

## IL TATAKI.

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





# LA TARTARE.

<b>Terramadre.</b> (3)	23,00
Fassona Cruda, Uovo Tegamino, Tartufo Nero Fresco.	
<b>Connubio.</b>	18,00
Fassona Cruda, Frutta.	
<b>Mediterranea.</b> (12)	18,00
Fassona Cruda, Datterino, Oliva Taggiasca, Cappero, Cipolla Caramellata.	

# IL WOK.

<b>RamenGù.</b> (1, 3, 6, 7, 9, 12)	18,00
Tagliolino*, Ragù Salsiccia Fassona*, Grana, Soia.	
<b>Ramentese.</b> (1, 6, 7)	18,00
Tagliolino*, Fassona Cruda, Fondata Castelmagno.	
<b>Ramen di Campagna.</b> (1, 6)	16,00
Tagliolino*, Verdura, Soia.	
<b>Tokyo-Tortona.</b> (6, 8)	16,00
Gnocco Riso, Pesto Noce, Granella Noce, Soia.	
<b>Gnocchi dell'Orto.</b> (6)	16,00
Gnocco Riso, Verdura.	

# LO SFIZIO.

<b>Ravyoza d'Alpeggio.</b> (1, 7) (4 pezzi)	13,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Fonduta Raschera, Cipolla Fritta.	
<b>Ravyoza d'Alpeggio al Tartufo.</b> (1, 7) (4 pezzi)	16,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Fonduta Raschera, Tartufo Nero Fresco.	
<b>Bravyoza.</b> (1, 7, 9, 12) (4 pezzi)	15,00
Raviolo* Ripieno Fassona, Porro, Cavolo, Grana, Brasato di Fassona*.	
<b>Fasson Bao.</b> (1, 9, 12)	14,00
Pane Vapore*, Brasato Fassona*.	
<b>Involtino Fassharumaki.</b> (1, 9, 12)	14,00
Pasta Fillo, Ragù Salsiccia Fassona*, Cavolo, Carota, Porro, Zucchina.	





# IL DOLCE.

<b>Baciamisù.</b> (1, 3, 7, 8)	8,00
Bacio Dama, Crema Tiramisù, Topping Caffè, Cacao.	
<b>Chiamalo Come Vuoi.</b> (3, 7)	9,00
Tortino*, Crema Mascarpone, Frutta.	
<b>Noisette.</b> (3, 7, 8)	8,00
Torta Nocciola, Topping Cioccolato.	
<b>Deciso.</b> (1, 3, 7, 8)	9,00
Frolla, Crema Pasticcera, Frutta.	
<b>Tartufami.</b> (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