

PER INIZIARE...

GLI ANTIPASTI

UOVO MORBIDO A 62°

crema di mais, tartufo nero

(3 - 7 - 9)

€ 15

TATAKI DI CERVO

rape rosse, asparagi di mare, salsa alla rosa canina

(6 - 9 - 10 - 11 - 12)

€ 16

POLPO D'AMPEZZO

rape rosse, ricotta affumicata, chips ai semi di papavero

(1 - 7 - 9 - 14)

€ 17

SASHIMI MIX

tonno, salmone, gamberi rossi di Sicilia, gamberi argentini,
vinaigrette alla soia, caviale d'aringa e uova di salmone

(2 - 4 - 6 - 11)

€ 20

NIGIRI



AVOCADO

(12)

€ 3 PZ 2 

GAMBERI ROSSI

(2 - 12)

€ 6 PZ 2

GAMBERO COTTO

(2 - 12)

€ 3 PZ 2

TONNO

(4 - 12)

€ 5 PZ 2

SALMONE

(4 - 12)

€ 4 PZ 2

KOBE MARINATO

(12)

€ 9 PZ 2

PER CONTINUARE...

LA PASTA E IL RISO

SOBA NOODLES AI GERMOGLI D'ABETE

pistacchi di Bronte e foglie di wasabi

(7 - 8)

€14 

GNOCCHI CROCCANTI AL FORNO

stracciatella di bufala tiepida, tartare di gamberi rossi,
guancialetto croccante

(1 - 2 - 3 - 7 - 9)

€18

RISOTTO "MERACINQUE" AL KOBE BEEF

formaggio Piave, pepe di Sichuan

(7 - 9)

€20

LE BOWLS

VEGGY POKÈ

riso nero, fragole, avocado, cetriolo, edamame, semi di chia,
noci e salsa teriaki

(6 - 8 - 12)

€12 

IL NOSTRO POKÈ

riso nero, salmone, tonno, edamame,
avocado, wakame, salsa teriaki e sesamo

(4 - 6 - 11 - 12)

€15

CIOTOLINA DI RISO €3 

LE TEMPURE

VERDURE IN TEMPURA

carote, zucchine, salvia

(1)

€12 

GAMBERI IN TEMPURA

salsa piccante

(1 - 2)

€14

TONNO IN TEMPURA

salsa teriaki

(1 - 4 - 11)

€15

LE ZUPPE

MISO SOUP

tofu, alga wakame

(4 - 6)

€6

RAMEN

arrosto di maiale, wakame, funghi finferli,
spaghetti di grano saraceno, uovo morbido

(3 - 4 - 6 - 9)

€14

HOSOMAKI



AVOCADO

(12)

€ 5 PZ 6 

CETRIOLO

(12)

€ 5 PZ 6 

SALMONE

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

TONNO

(4 - 12)

€ 8 PZ 6

GAMBERI ROSSI

(2 - 12)

€ 9 PZ 6

HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

avocado, philadelphia
esterno: tartare di salmone, tonno, gambero rosso
(1 - 2 - 4 - 7 - 12)



€ 15 PZ 6

FUTOMAKI SPECIAL

avocado, tonno, salmone, gambero, wakame
(2 - 4 - 11)



€ 12 PZ 4

GUNKAN SPECIAL

tonno piccante e salmone
(1 - 2 - 4 - 7 - 12)



€ 8 PZ 2

WAKAME/EDAMAME

(6 - 11 - 12)

€ 5 



URAMAKI



VEGGY

avocado, wakame, zucchine, cetriolo
esterno: sesamo nero
(6 - 11 - 12)

€ 11 PZ 8 

GRANCHIO

surimi, mayonese giapponese
esterno: pasta kataifi e salsa teriaki
(4 - 8 - 12)

€ 11 PZ 8

SALMONE

avocado, philadelphia,
esterno: sesamo bianco
(4 - 7 - 11 - 12)

€ 12 PZ 8

GAMBERO TEMPURA

avocado, mayonese giapponese,
pesto al basilico
(1 - 2 - 6 - 12)

€ 13 PZ 8

SALMERINO TEMPURA

avocado, mayonese giapponese
esterno: pasta kataifi
(1 - 4 - 7 - 12)

€ 14 PZ 8

TONNO

zucchine, tabasco,
esterno: mandorle e salsa teriaki
(4 - 8 - 12)

€ 15 PZ 8

URAMAKI SPECIAL



SALMONE, FRAGOLE E SALMERINO

esterno: salmone affumicato,
pasta kataifi, salsa teriaki
(1 - 4 - 7 - 12)

€ 16 PZ 8

GAMBERO IN TEMPURA E GAMBERO CRUDO

esterno: tartare di gambero rosso,
burrata, mandorle
(1 - 2 - 8 - 12)

€ 17 PZ 8

TONNO E PEPERONI PIQUILLO

esterno: uova di quaglia, caviale
d'aringa, mayonese giapponese, tonno
(3 - 4 - 12)

€ 18 PZ 8

GAMBERI ROSSI, STRACCIATELLA DI BUFALA

esterno: salmone, wakame,
granella di pistacchi
(2 - 7 - 8 - 12)

€ 19 PZ 8

KOBE BEEF CRUDO E COTTO

Kobe alla griglia, mayonese giapponese
esterno: crudo di Kobe, tacos, salsa teriaki

(1)

€ 22 PZ 8

I PIATTI PRINCIPALI

COTOLETTA DI CECI

crema di edamame, verdure di stagione

(1 - 6 - 9)

€ 19 

ANGUILLA ARROSTO, ALGA NORI E PANKO

pak choi, limone candito, caprino, ricci di mare

(1 - 4 - 7 - 9 - 12)

€ 26

MAIALINO CROCCANTE, MISO E RAFANO

peperone verde grigliato, porro fritto, gamberi rossi

(1 - 2 - 6 - 7 - 12)

€ 26

HAMBURGER DI KOBE BEEF (150 g)

formaggio Dobbiaco, insalata verde, pomodoro e patate dippers

(1)

€ 50

MENÙ DEGUSTAZIONE

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Benvenuto della cucina

uovo morbido a 62 °

soba noodles ai germogli d'abete

maialino croccante, miso e rafano

maki crepes al cioccolato

piccola pasticceria

€ 50 (bevande escluse)

MENÙ FVSION

MEZZO FVSION

2 uramaki, 1 hosomaki, 3 nigiri

€ 35 PZ 25 MIX



IL NOSTRO FVSION

consigliato per 2/3 persone

3 uramaki, 2 hosomaki, 6 nigiri, 4 gunkan, 1 futomaki

€ 70 PZ 50 MIX



MENÙ NON FVSION

PIATTO UNICO

CANEDERLI ALL'AMPEZZANA GOULASCH E PATATE

(1 - 3 - 7 - 9 - 12)

€ 22

MENÙ BAMBINI

PIATTO UNICO

PENNETTE AL POMODORO COTOLETTA CON PATATE FRITTE

(1 - 3 - 9 - 12)

€ 14

PER FINIRE...

I DOLCI

TIRAMISÙ SCOMPOSTO AL THE MATCHA

pan di Spagna, meringhe

(1 - 3 - 7)

€ 6

MAKI CREPES AL CIOCCOLATO

riso al latte, passion fruit, salsa al cioccolato

(1 - 3 - 7 - 8)

€ 7

BAVARESE AL BASILICO

mousse al pomodoro e lampone, sabbia all'olio EVO

(1 - 8 - 12)

€ 8 

COME UNO STRUDEL

mele, cannella, pinoli, uvetta, vaniglia

(3 - 7 - 8)

€ 10

GELATO (HOME MADE)

pistacchio (7)

cioccolato (7)

the matcha

cannella

zenzero

lampone

limone



€ 2,5 (A PALLINA)

Gentile cliente è pregato di comunicare al nostro personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze allergiche, come descritto in legenda, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Pol, biologo nutrizionista. Tutti gli ingredienti dei nostri piatti sono bilanciati a livello nutrizionale e la preparazione rispetta i consigli della nostra esperta.

LEGENDA ALLERGENI

 1 Cereali contenenti glutine	 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	 3 Uova e prodotti a base di uova	 4 Pesce e prodotti a base di pesce	 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6 Soia e prodotti a base di soia	 7 Latte e prodotti a base di latte	 8 Frutta a guscio	 9 Sedano e prodotti a base di sedano	 10 Senape e prodotti a base di senape
 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	 12 Anidride solforosa e Solfiti	 13 Lupini e prodotti a base di lupini	 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	 Pietanza vegana



fvscioncortina@gmail.com

[@FVSCIONCORTINA](https://www.instagram.com/FVSCIONCORTINA)

[fvscioncortina.it](https://www.fvscioncortina.it)

COPERTO E SERVIZIO (ESCLUSO I NOSTRI PICCOLI OSPITI)

€ 3,00

BOLLICINE

Prosecco Docg Extra Dry Bio Quorum <i>Perlage - Veneto</i>	€ 20,00
Prosecco Docg Superiore Audax Zero.3 Extra Brut <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 24,00
Prosecco Docg Superiore Valdobbiadene Brut <i>Montagner - Veneto</i>	€ 25,00
Manzoni Rosa Spumante Extra Dry <i>Ca' di Rajo - Veneto</i>	€ 20,00
Trento Doc Brut 51,151 <i>Moser - Trentino</i>	€ 38,00
Trento Doc Extra Brut <i>Etyssa - Trentino</i>	€ 40,00
Trento Doc Perlè Brut <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 42,00
Trento Doc Giulio Ferrari <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 160,00
Franciacorta Docg Brut Dosage Zèro <i>Bocca d'Oro - Lombardia</i>	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut <i>Contadi Castaldi - Lombardia</i>	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut Rosè <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 45,00
Franciacorta Cuveè Prestige <i>Ca' Del Bosco - Lombardia</i>	€ 55,00
Franciacorta Docg Extra Brut Cuvèe Etichetta Nera <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 100,00
Champagne Brut <i>Ruinart - Francia</i>	€ 110,00
Champagne Special Cuvèe Brut <i>Bollinger - Francia</i>	€ 110,00
Champagne Blanc de Blanc grand cru Millesime 2011 <i>Guiborat - Francia</i>	€ 140,00
Champagne Brut <i>Dom Pérignon - Francia</i>	€ 240/290

VINI BIANCHI

Chardonnay Doc Venezia <i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 18,00
Sauvignon Doc Turrano <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 20,00
Manzoni Bianco IGT Bio <i>Case Paolin - Veneto</i>	€ 22,00
Pinot Grigio Rosè <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 24,00
Kerner Doc <i>Abazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 22,00
Pinot Bianco Doc <i>Cortaccia - Alto Adige</i>	€ 22,00

Riesling Doc <i>Falkenstein - Alto Adige</i>	€ 30,00
Gewurztraminer Doc <i>Moser - Trentino</i>	€ 26,00
Ribolla Gialla Doc <i>Le Monde - Friuli V.G.</i>	€ 22,00
Malvasia Doc <i>Roncùs - Friuli V.G.</i>	€ 28,00
Friulano Collio <i>Sturm - Friuli V.G.</i>	€ 32,00
Lugana Ella Doc <i>Ancilla - Lombardia</i>	€ 26,00
Pecorino Bio <i>Velenosi - Marche</i>	€ 26,00
Vermentino di Gallura Docg Superiore <i>Sa Conca - Sardegna</i>	€ 26,00
Grillo Igt Terre Siciliane <i>Feudi del Pisciotto - Sicilia</i>	€ 28,00
Etna Bianco <i>La Gelsomina - Sicilia</i>	€ 30,00
Borgogna Chardonnay Aoc <i>Marchand Tawse - Francia</i>	€ 42,00

VINI ROSSI

Cabernet Franc Doc <i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 18,00
Valpolicella Classico Doc <i>Masi - Veneto</i>	€ 20,00
Valpolicella Brolo Campofiorin <i>Masi - Veneto</i>	€ 36,00
Amarone della Valpolicella Docg <i>Corte giara(Allegrini) - Veneto</i>	€ 60,00
Amarone Costasera Docg <i>Masi - Veneto</i>	€ 70,00
Pinot Nero Doc <i>Kollerhof - Alto Adige</i>	€ 35,00
Santa Maddalena <i>Abbazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 22,00
Lagrein Doc <i>Moser - Trentino</i>	€ 24,00
Langhe Nebbiolo Doc <i>Corino - Piemonte</i>	€ 26,00
Il Segreto di Giuliano (Sangiovese) <i>Bortolomiol - Toscana</i>	€ 42,00
Il bruciato Antinori Bolgheri <i>Guado al sasso - Toscana</i>	€ 44,00
Nero d'Avola <i>Cantine Pellegrino - Sicilia</i>	€ 24,00

SONO DISPONIBILI VINI ALLA MESCITA - PER IL GIUSTO ABBINAMENTO RIVOLGERSI AL PERSONALE

ACQUA E BIBITE

Acqua naturale/gassata 0,33 l	€ 2,00
Acqua naturale/gassata 0,75 l	€ 4,00
Coca Cola - Fanta - Lemon	€ 3,50
Tonica - The alla pesca/limone	
Succhi di frutta	€ 3,50

LE NOSTRE BEVANDE VENGONO SERVITE IN BOTTIGLIE DI VETRO PER GARANTIRNE LA MASSIMA QUALITÀ

APERITIVI E NON

Analcolici	€ 3,50
Alcolici	€ 4,00
Americano - Hugo - Negroni - Negroni sbagliato	€ 6,00

COCKTAIL

Mojito - Gin tonic - Havana cola	
Moscow mule - Vodka tonic	€ 8/12,00

BIRRE

Birra Asahi - Sapporo 0,33 l	€ 4,00
Birra Asahi - Sapporo 0,50 l	€ 7,00
Birra Dolomiti - Grana 40 0,33 l	€ 5,00
Birra Dolomiti - Grana 40 0,75 l	€ 13,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso - deca - macchiato Illy	€ 2,00
Caffè ginseng - orzo - corretto	€ 2,50
Cappuccino - latte macchiato	€ 2,50
The e tisane Damman	€ 3,50

GRAPPE E LIQUORI

Grappe - Sakè	€ 4/8,00
Brandy e amari	€ 4,00
Cognac - rum - whisky	€ 6/12,00

VINI DOLCI

Pass the Cookies <i>Di Leonardo - Friuli V.G.</i>	€ 20,00
Passito Liquoroso di Pantelleria Doc <i>Cantine Pellegrino - Sicilia</i>	€ 30,00