



fishion

Pesce e pasticceria di mare

Fashion: un nuovo modo
di interpretare il pesce e di vivere l'esperienza
della tradizione ittica milanese



Fishion: un nuovo modo di interpretare il pesce e di vivere l'esperienza della tradizione ittica Milanese.

*Siamo felici di ospitarti da Fishion dove la tradizione
e la qualità incontrano l'innovazione.*

Ci siamo specializzati nella lavorazione della materia prima che arriva direttamente dalla Pescheria Pedol, una delle pescherie più antiche di Milano, nata nel 1929. La materia prima, di assoluto pregio, si declina secondo nuove tecniche di cottura e preparazioni creative. Una proposta dinamica, frizzante, interattiva, dove il grande bancone di marmo bianco si erige a protagonista dello scambio di esperienze, dove si abbinano cocktail, calici di vino e bollicine ad una selezione di proposte tutte preparate dal nostro Chef, direttamente davanti al cliente come la Pasticceria di Mare, Tapas di Mare, Tartare di pesce, Carpacci e Lastre di Sale Rosa dove scottare i filetti di pesce scelti appositamente per Fishion dalla nostra Pescheria Pedol. Nulla di scontato quindi...perché non ti proponiamo solo autenticità di gusto ma un percorso di emozioni...





**Fishion: exploring a whole new way
to interpret seafood and experiencing
Milan seafood tradition.**

*We are truly happy to welcome you at Fishion where
tradition and quality meet innovation.*

Our absolute focus is on the quality of our seafood base ingredients that are sourced directly from one of the oldest and most historic fish markets in Milan: Pescheria Pedol, more than 90 years of activity! We then apply new cooking techniques and creative preparations to our highquality raw materials. Our concept is all about innovation, a dynamic, effervescent and interactive menu, where Fishion's sprawling white marble counter is the protagonist. Here, cocktails, glasses of still and sparkling wines and Champagne are paired with an array of dishes, like seafood pastry, seafood tapas, fish tartare, and carpaccio; while fish like Red Sicilian Tuna, Salmon, Mazara del Vallo shrimp, Amberjack and Seabass, selected exclusively for Fishion by Pescheria Pedol, are sliced to be cooked at your table on pink Himalayan salt blocks. Let yourself be surprised and enjoy the experience





Menu Esperienza

• ANTIPASTI •

Tris di pasticceria di mare
Gamberi in pasta kataifi fritti con salsa di avocado, mango e curry
Sandwich di scampi, foie gras e caviale Aqua ADAMAS®

• CRUDI O LASTRA •

Lastra di sale rosa dell'Himalaya rovente con misto pesce
e i suoi condimenti
o
Tartare di salmone norvegese con crema di avocado, wasabi e lime,
brunoise di cetriolo in agrodolce, erba cipollina, emulsione di sesamo e zenzero

• BIS DI PRIMI •

Carbonara allo zafferano con guanciale di tonno rosso e caviale essiccato grattugiato
guanciale di ventresca di tonno rosso siciliano affumicata con trucioli di quercia e faggio,
stagionatura oltre 24 mesi e cialde di pecorino

Risotto Riserva San Massimo alle alghe e funghi giapponesi con seppia nera di Chioggia
Con seppia cruda e cotta, marmellata salata di bergamotto,
crema di nero di seppia allo zenzero e alghe fritte
mantecato con ricotta fresca e miso bianco

• DOLCE A SCELTA •

Tortino di cioccolato fondente Valrhona Manjari di Madagascar 63%, con cuore al pepe di Sichuan
servito con sorbetto di lampone e pepe di Sichuan

Entremet di cioccolato bianco Valrhona Opalys con cuore di frutta esotica
servito con sorbetto di frutta esotica ai due peperoncini Rocoto e Aji Amarillo

70 € | pers.

Menu servito per tutti i partecipanti al tavolo





Menu Emozioni

• OSTRICHE •

Tris di ostriche

• CRUDI •

Carpaccio ventresca di tonno rosso siciliano affumicata e arrostita
con mango in agrodolce, pomodorini confit, capperi a coda, olive taggiasche,
limone grigliato, coriandolo, erba cipollina e peperoncino

O

Tartare di salmone norvegese con crema di avocado, wasabi e lime
Con brunoise di cetriolo in agrodolce, erba cipollina, emulsione di sesamo e zenzero

• PRIMO •

Punte di paccheri ripieni di astice americano
con bisque di astice e zafferano montata al burro,
pomodorini in crema e arrostiti, olio e tuile al caffè

• SECONDO •

Filetto di tonno rosso siciliano alla Rossini con tartufo nero
con foie gras piastrato, demi-glace di vitello al vino di Madera e scaglie di tartufo

• DOLCE A SCELTA •

Tortino di cioccolato fondente Valrhona Manjari di Madagascar 63%, con cuore al pepe di Sichuan
servito con sorbetto di lampone e pepe di Sichuan

Entremet di cioccolato bianco Valrhona Opalys con cuore di frutta esotica
servito con sorbetto di frutta esotica ai due peperoncini Rocoto e Aji Amarillo

90 € | pers.

Menu servito per tutti i partecipanti al tavolo





Pasticceria di mare / Sea pastry

Vere e proprie creazioni di pasticceria create con i prodotti provenienti dal mare, proposte nate per omaggiare l'arte della pasticceria francese e italiana che viene ricreata e riproposta in chiave ittica.
A refined offering of patisserie concocted with ingredients sourced from the sea, designed to pay tribute to the art of French and Italian pastry-making revisited with the best ingredients from the sea.



Disponibilità fino ad esaurimento della produzione del giorno

Plateau degustazione (9 pasticcini assortiti) Tasting Plateau (9 assorted pastries)	26
Tartelletta con anguilla affumicata, cioccolato fondente e pepe di Sichuan Tartlet with smoked eel, dark chocolate and Sichuan pepper	cad/each 3
Tartelletta con salmone affumicato, glassata al burro di cacao allo yuzu Con crema di peperoncino Aji Amarillo Tartlet with smoked salmon, yuzu and cocoa butter glaze And Aji Amarillo pepper cream	cad/each 3
Tartelletta con tonno rosso, maionese allo yuzu, limone candito e glassa balsamica Tartlet with red tuna, yuzu mayonnaise, lemon confit and balsamic glaze	cad/each 3
Cannolo Siciliano con crema di ventresca di tonno rosso pomodoro e basilico Battuto mediterraneo e tartare di tonno rosso Sicilian cannolo filled with red tuna belly cream with basil and tomato Mediterranean mix and tartare of red tuna	cad/each 3,50
Bigné con panna all'acciuga e capperi, wakame essiccata e sesamo bianco Puff with anchovies and capers whipped cream, dried wakame and white sesam	cad/each 2,00
Cannolo Siciliano con crema di ricciola, liquirizia e lime granella di mandorle e pistacchio Sicilian cannolo filled with amberjack, licorice and lime cream crushed almonds and pistachio	cad/each 3,50
Tartelletta di gamberi CBT e mango speziato, crema di cocco e kaffir lime, gel di frutto della passione Tartlet with low temperature cooked prawns, spiced mango, coconut and kaffir lime cream, passion fruit jelly	cad/each 2,50



Ostriche** Oysters**

Fine de Claire n. 3 (Francia)	cad/each 3
Gillardeau n. 3 (Francia)	cad/each 6
Ostra Regal "Selection Or" (Francia / Irlanda)	cad/each 9

** L'assortimento può variare a seconda degli arrivi, chiedi al nostro personale di sala
The variety can change depending on the arrivals, ask our team for availability



Caviale ADAMAS ®

Servito con crostini, crème fraîche e burro di panna (Senza glutine su richiesta) **10g / 30 g**
Served with crispy bread, crème fraiche and cream butter (Gluten free on request)

Black ADAMAS®: Caviale di storione siberiano "Acipenser Baeri",
gusto morbido sapore fine ed elegante **24 / 58**
Black ADAMAS®: Siberian Sturgeon "Acipenser Baeri" fish caviar
smooth taste, elegant flavour

Aqua ADAMAS®: il caviale italiano per antonomasia, caviale fresco ottenuto
dall'incrocio tra lo storione Italiano (Acipenser Naccarii) e quello siberiano
(Acipenser Baerii), gusto soave e delicato con lieve retrogusto nocciolato **19 / 46**
Aqua ADAMAS®: the quintessential Italian caviar obtained by cross-breeding
Italian (Acipenser Naccarii) and Siberian (Acipenser Baerii) sturgeons
The flavour is soft and delicate with a lightly nutty aftertaste





Tapas di mare Sea tapas

Sandwich di scampi, foie gras* e caviale Aqua ADAMAS ® **(Senza glutine su richiesta)** 14
Scampi sandwich, foie gras and Aqua ADAMAS ® caviar **(Gluten free on request)**

Tagliere di salumi di mare e formaggi con le sue salse e condimenti 25
Italian fish & cheese cold cuts platter
Prosciutto di tonno rosso siciliano stagionato oltre 18 mesi,
Bresaola di tonno nostrano stagionata oltre 5 mesi
Tonno nostrano in porchetta
Prosciutto di Spada
Lardo di mare (calamaro)
Salame di pesce piccante
Salame di pesce dolce
Salame di merluzzo
Ricotta / Stracciatella / Scaglie di parmigiano
Cipolla rossa in agrodolce / Miele al tartufo / Chutney di fichi, finocchio e pepe rosa

Crostino, "burro e acciughe del Cantabrico" Fishion **(Senza glutine su richiesta)** 12
Pan brioche tostato servito con gelato al burro di nocciola e acciuga
e acciuga del Cantabrico intera
Fishion crispy bread, "butter and Cantabrico anchovies" **(Gluten free on request)**
Toasted pan brioche served with a hazelnuts butter and anchovies ice creamed
topped with Cantabrico anchovies

Gamberi in pasta kataifi* fritti **(Senza lattosio)** 11
con salsa speziata di avocado, mango e curry
Fried prawns in kataifi pastry **(lactose free)**
with spiced avocado, mango and curry sauce

Fishball croccanti, 9
con salsa di yogurt ai 3 pepi (Sichuan, lungo di Java e nero) e finocchietto
Crunchy fishballs
With yogurt and 3 peppers (Sichuan, long Java and black pepper) sauce, wild fennel





Dal banco dei crudi From the raw fish counter

Tutti i nostri crudi sono preparati dallo Chef al bancone al momento per preservare la purezza della materia prima. Le delicate marinature sono pensate per esaltare la freschezza e la qualità della materia prima senza coprirne o alterarne il sapore.

All our raw fish dishes are prepared by our Chef at the counter on the spot in order to preserve the pureness and quality of the raw material. The delicate marinades are designed to exalt the freshness and quality of our seafood without covering or altering the original taste.



Carpaccio ventresca di tonno rosso siciliano affumicata e arrostita

24

con mango in agrodolce, pomodorini confit, capperi a coda, olive taggiasche, limone grigliato, coriandolo, erba cipollina e peperoncino

Sicilian red tuna belly carpaccio, roasted and smoked

With sweet and sour mango, cherry tomatoes confit, cappers, olives., grilled lemon
Coriander, chive and chilli pepper

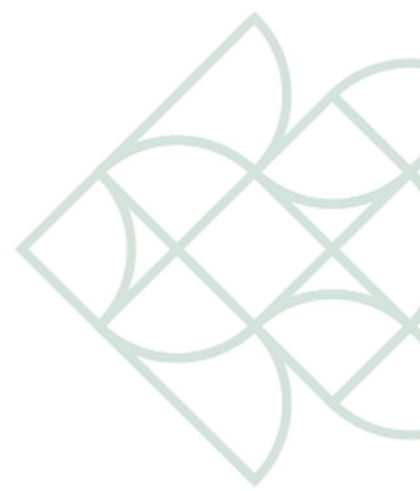
Tartare di salmone norvegese con crema di avocado, wasabi e lime

21

con brunoise di cetriolo in agrodolce, erba cipollina, emulsione di sesamo e zenzero

Norwegian salmon tartare with avocado, wasabi and lime cream,

With brunoise of sweet and sour cucumber, chives, sesame and ginger emulsio





Lastra di sale rosa dell'Himalaya

Himalaya Pink salt blocks

(Senza glutine / Gluten free)

La cottura su lastra di sale rosa dell'Himalaya, naturalmente ricco di più di 84 oligoelementi, oltre ad essere molto salutare, è ideale per chi è alla ricerca di una sapidità particolare preservando il sapore del pesce. I filetti di pesce scaloppati sono serviti crudi al tavolo insieme ad una lastra di sale rovente sulla quale scottare a piacere i pesci scelti. Servito con un set di condimenti di quattro oli, sale di carapaci e dressing Fishion.

Cooking on pink salt blocks, which naturally contains more than 84 oligoelements is not only healthy but also ideal for those who are looking for a special sapidity that preserves seafood natural taste. Scalloped raw fish is served at your table together with a hot salt block on which you will sear the slices of fish to your liking. Served with a set of condiments made of 4 types of oil, shrimp carapace salt and our dressing Fishion.



Selezione di pesce misto su lastra di sale - 5 pesci del giorno
Selection of 5 different fish on salt rock

28

Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo
Mazara del Vallo's red shrimp

cad/each 6

Scampo crudo del Mare Ionio
Raw scampo from Ionian Sea

cad/each 8





Dalla nostra cucina From the kitchen

Carbonara allo zafferano con guanciale di tonno rosso e caviale essiccato grattugiato 26

guanciale di ventresca di tonno rosso siciliano affumicata con trucioli di quercia e faggio, stagionatura oltre 24 mesi e cialde di pecorino

Red tuna carbonara spaghetti with grated dried caviale

With red tuna belly speck, smoked with shavings of oak and beech, seasoned for at least 24 months and pecorino tuile

Ravioli di anguilla affumicata e topinambur con caviale ADAMAS® Acqua 28

con porro baby alla plancha, emulsione di crescione, erba cipollina, salicornia e crescione fresco

Smoked eel and topinambour

Creamed with red shrimp sauce,
Served with confit cherry tomatoes, olives, basil and pine nuts

Punte di paccheri ripieni di astice americano 28

con bisque di astice e zafferano montata al burro, pomodorini in crema e arrostiti, olio e tuile al caffè

Paccheri filled with American lobster

With lobster and safran bisque whisked with butter, cherry tomatoes roasted and in cream, coffee oil and tuile

Risotto Riserva San Massimo alle alghe e funghi giapponesi con seppia nera di Chioggia (Senza glutine) 25

Con seppia cruda e cotta, marmellata salata di bergamotto, crema di nero di seppia allo zenzero e alghe fritte mantecato con ricotta fresca e miso bianco,

Riserva San Massimo risotto cooked with seaweed and Japanese mushroom with raw and cooked Chioggia black cuttlefish (Gluten free)

Stirred with fresh ricotta and white miso, served with salty bergamot marmalade, cuttlefish ink and ginger cream and fried seaweed



Dalla nostra cucina From the kitchen

Polpo cotto a bassa temperatura “multiculturale” (Senza glutine)

28

Con crema di Aji Amaillo, salsa TomYum, peperoni cruschi della Basilicata e aglio fritto,
Servito con pak choi e erba cipollina

Multicultural octopus slow-cooked and grilled (Gluten free),

with Aji Amaillo chili cream, TomYum sauce, Italian cruschi peperoni and fried garlic
Served with pak choi and chives

Filetto di tonno rosso siciliano alla Rossini con tartufo nero (Senza glutine su richiesta)

39

con foie gras piastrato, demi-glace di vitello al vino di Madera e scaglie di tartufo

Sicilian red tuna “Rossini” with black truffle (Gluten free on request)

with fried duck foie gras, with veal and Madeira wine demi-glace sauce and black truffle slices





Dessert

**Tortino di cioccolato fondente Valrhona Manjari di Madagascar 63%
con cuore al pepe di Sichuan**

10

servito con sorbetto di lampone e pepe di Sichuan

Dark Valrhona Manjari 64% chocolate cake, soft heart with Sichuan pepper

With raspberry and Sichuan pepper sorbet

Entremet di cioccolato bianco Valrhona Opalys con cuore di frutta esotica

10

Servito con sorbetto di frutta esotica ai due peperoncini Rocoto e Aji Amarillo

White chocolate entremet with exotic fruit heart,

Served with exotic fruit, Rocoto and Aji Amarillo peppers sorbet

Da abbinare a piacimento con un calice di

VINI DOLCI



Passito di Moscato Rosso "Calidò"	La Costa	2019	Lombardia	42	7
Nettare di Bacco (Recioto di Soave)	Montetondo	2018	Veneto	28	5
Dolci ricordi (Trebiano e Malvasia)	Fattoria Dianella	2012	Toscana	36	6
Vin Santo di Chianti	Tenuta Larnianone	2009	Toscana	45	8
Passito di Pantelleria	Bonomo e Giglio	2018	Sicilia	46	8





Coperto Cover	4
Acqua Water	3
Caffè Coffee	2

Lista degli allergeni Allergens list

-  1 - Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten
-  2 – Crostacei | Crustaceans
-  3 – Uova | Eggs
-  4 – Pesce | Fish
-  5 – Arachidi | Peanuts
-  6 – Soia | Soy
-  7 - Latte e prodotti derivati | Milk and derivatives
-  8 - Frutta con guscio | Nuts
-  9 – Sedano | Celery
-  10 – Senape | Mustard
-  11 - Semi di sesamo | Sesame seeds
-  12 - Anidride solforosa e solfiti | Sulphure dioxide and sulfites
-  13 – Lupini | Lupins
-  14 – Molluschi | Shellfish

Nella nostra cucina utilizziamo tutti i prodotti sopraelencati. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e il nostro personale di sala è informato della composizione dei piatti. Inseriamo inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

Non possiamo però garantire una possibile contaminazione incrociata

Per la vostra sicurezza, tutti i prodotti della pesca che vi saranno serviti crudi o praticamente crudi sono stati o abbattuti a bordo delle navi o sottoposti in loco a trattamento di abbattimento termico ai sensi del Reg. CE 853/04.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata per alcune preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

In alcuni e sporadici casi, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco. **Per ogni informazione rivolgersi al personale di sala**



fishion

Pesce e pasticceria di mare