



fishion

Pesce e pasticceria di mare

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

pescheria





fishion

Pesce e pasticceria di mare

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

*Siamo felici di ospitarvi 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...

pescheria



PEDOL





fishion

Pesce e pasticceria di mare

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.*

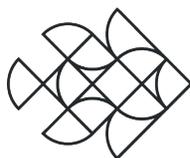
Our absolute focus is on the quality of our seafood base ingredients that are sourced directly from one of the oldest and most historic fish markets in Milan: Pescheria Pedol, more than 90 years of activity! We then apply new cooking techniques and creative preparations to our high quality raw materials. 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

pescheria



PEDOL





Pasticceria di mare / Sea pastry

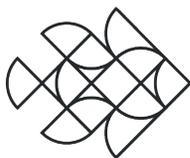
Vere e proprie creazioni di pasticceria create con i prodotti provenienti dal mare, proposte nate per omaggiare l'arte della pasticceria francese e italiana che viene ricreata e riproposta in chiave ittica.

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)	22
Cannolo Siciliano con crema di ricciola, liquirizia e rosmarino polvere di rosmarino e granella di nocciole Sicilian cannolo filled with amberjack, licorice and rosemary cream rosemary powder and crushed hazelnuts	cad/each 3,50
Tartelletta con tartare di salmone, basilico, fragole e yuzu Tartlet with salmon tartare, basil, strawberry and yuzu	cad/each 2,50
Tartelletta con tartare tonno rosso, maionese allo yuzu, frutti rossi e zest di lime Tartlet with red tuna, yuzu mayonnaise, red fruits and lime zest	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 ricotta e branzino, pinoli e pistacchio, olive essiccate Sicilian cannolo filled with seabass and ricotta cheese cream, pine nuts, olives	cad/each 3
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
Bigné con mousse di scampi & kumquat, granella di pistacchi e mandorle Puff with scampi & kumquat mousse, topped with chopped pistachio and almond	cad/each 2,50



Ostriche** Oysters**

Fine de Claire n. 3 (Francia)	cad/each 3
Speciale Déesse Blanche (Francia)	cad/each 6
Speciale Divine (Francia)	cad/each 5
Gillardeau n. 3 (Francia)	cad/each 6
Ostra Regal "Selection Or" (Francia / Irlanda)	cad/each 9
Cristalda (Gargano)	cad/each 5
Mamèr (Golfo di Olbia)	cad/each 6

** 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



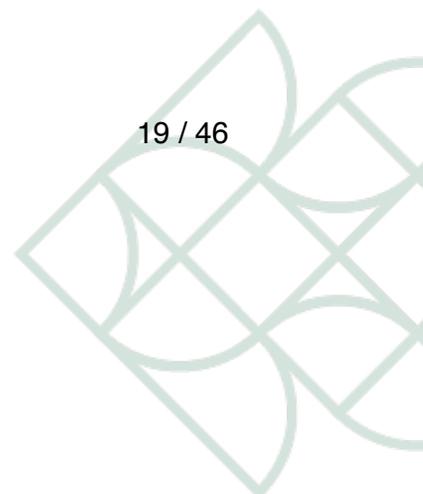
Caviale ADAMAS®

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

Pink ADAMAS®: caviale di storione russo "Oscetra",
grana media-grossa (fino a 3 mm), gusto deciso 33 / 78
Pink ADAMAS®: Russian Sturgeon fish caviar, strong flavour
The roe's diameter can stretch as much as 3.0mm

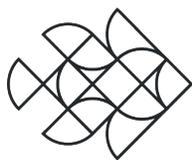
Aqua ADAMAS®: il caviale italiano per antonomasia, caviale fresco ottenuto
dall'incrocio tra lo storione Italiano (Acipenser Naccarii) e quello siberiano
(Acipenser Baerii), gusto soave e delicato con lieve retrogusto nocciolato 19 / 46
Aqua ADAMAS®: the quintessential Italian caviar obtained by cross-breeding
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)** 12
Scampi sandwich, foie gras and Aqua ADAMAS® caviar **(Gluten free on request)**
- Degustazione di salumi di tonno nostrano con salsa “vitellata” **(Senza glutine, senza lattosio)** 18
Prosciutto di tonno rosso siciliano stagionato oltre 18 mesi,
Bresaola di tonno nostrano stagionata oltre 5 mesi
Tonno nostrano in porchetta
Tasting plate of Italian tuna fish with veal based sauce **(Gluten free, lactose free)**
Sicilian red tuna cured prosciutto aged over 18 months
Italian tuna bresaola aged over 5 months
Italian tuna in porchetta (cooked)
- Crostino di pane, burro e acciughe del Cantabrico **(Senza glutine su richiesta)** 9
Crispy bread, butter and Cantabrico anchovies **(Gluten free on request)**
- Due ostriche Fine de Claire avvolte in daikon, con gin Hendrick’s & caviale Aqua ADAMAS® 15
(Senza glutine e lattosio)
Con juice di cetriolo e coriandolo, gel di bergamotto
Two Fine de Claire Oysters in a daikon & gin Hendrick’s roll with ADAMAS® caviar Aqua
(Gluten free, lactose free)
With cucumber and coriander juice, bergamot jelly
- Gamberi in pasta kataifi* fritti **(Senza lattosio)** 9
con salsa speziata di avocado, mango e curry
Fried prawns in kataifi pastry **(lactose free)**
with spiced avocado, mango and curry sauce
- Fishball croccanti, 8
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. L'affumicatura è un'affumicatura à-la-minute sotto campana di vetro, con essenze di legni, erbe e spezie che variano a seconda del piatto.

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. The instant smoking process, where applicable, is a refined and real time exercise you will experience with your own eyes.



Carpacci (Senza glutine / Gluten free Senza lattosio / Lactose free)

Carpaccio di branzino

condito con olio di Nocellara del Belice, sale Maldon, pepe lungo di Java servito con capperi, salvia, limone, finocchio e salicornia

Sea bass carpaccio seasoned with Nocellara del Belice oil, Maldon salt, Java long pepper served with capers, sage, lemon, fennel and glasswort

16

Carpaccio di ventresca di tonno rosso siciliano affumicato "à la minute"

condito con vinaigrette al Verjus, capperi disidratati

À la minute smoked **red tuna belly carpaccio** dressed with Verjus vinaigrette, dehydrated capers

24





Tartare

(Senza glutine / Gluten free)

- Tartare di Gamberi Rossi di Mazara** 23
condita con olio extra vergine del Garda, sale e pepe
con brunoise di finocchio, sedano, mela verde, lemongrass e zenzero
gel di mango e frutti della passione, pomodorini arrostiti, kumquat
Mazara Red Shrimp tartare
dressed with extra virgin olive oil from Garda, salt & pepper
with brunoise of fennel, celery, granny smith, lemongrass and ginger,
mango and passion fruit jelly, roasted cherry tomatoes and kumquat
- Tartare di tonno rosso siciliano alla mediterranea con stracciatella** 23
con capperi, olive, pomodorini confit, basilico, cipolla rossa marinata, peperoncino e nocciole
Red tuna tartare with Mediterranean seasoning and stracciatella
with capers, olives, confit cherry tomatoes, basil, pickled red onions, red chili and hazelnuts
- Tartare di salmone norvegese ai 7 agrumi, con caviale di limone dalla Sicilia** 18
Condita con Olio del Garda e sale al mandarino,
servita con lime, limone, arancia, pompelmo, mandarino yuzu e kumquat in varie consistenze
Norwegian salmon tartare with 7 citrus fruits, with finger lime from Sicily,
Seasoned with Garda Lake oil, tangerine salt & pepper,
served with lime, lemon, orange, grapefruit, yuzu and kumquat in various textures





Lastra di sale rosa dell'Himalaya

Himalaya Pink salt blocks

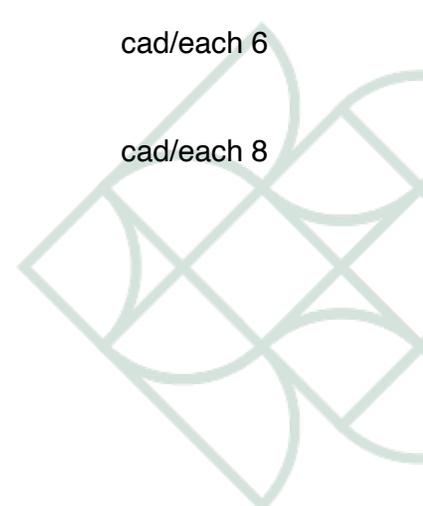
(Senza glutine / Gluten free)

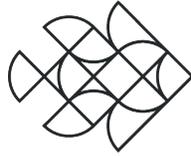
La cottura su lastra di sale rosa dell'Himalaya, naturalmente ricco di più di 84 oligoelementi, oltre ad essere molto salutare, è ideale per chi è alla ricerca di una sapidità particolare preservando il sapore del pesce. I filetti di pesce scaloppati sono serviti crudi al tavolo insieme ad una lastra 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. Scaloped 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.



Branzino su lastra di sale Mediterranean seabass on salt rock	19
Tonno rosso di Sicilia su lastra di sale Red Tuna from Sicily on salt block	25
Ricciola su lastra di sale Amberjack on salt rock	24
Salmone su lastra di sale Salmon on salt rock	18
Pesce spada siciliano su lastra di sale Sicilian sword fish on salt rock	23
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

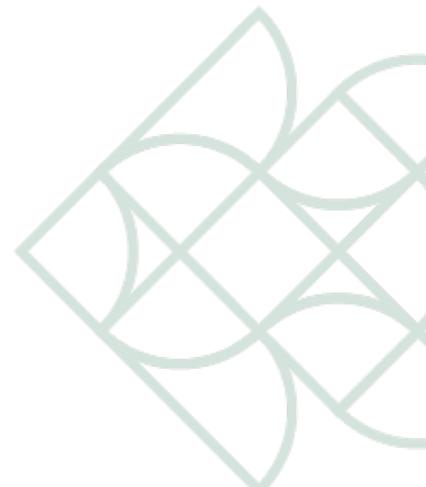
- Spaghettoni di Gragnano con tartare di gambero rosso e stracciatella** 20
mantecato con salsa di gambero rosso di Mazara
con pomodorini marinati, olive taggiasche, basilico e pinoli
Gragnano spaghetti with red Mazara shrimp tartare and stracciatella
Creamed with red shrimp sauce,
Served with confit cherry tomatoes, olives, basil and pine nuts
- Punte di paccheri ripieni di astice americano** 26
con bisque montata al burro, pomodorini in crema e arrostiti, olio e tuile al caffè
Paccheri filled with American lobster
With lobster bisque whisked with butter, cherry tomatoes roasted and in cream, coffee oil and tuile
- Risotto riserva San Massimo al tonno rosso siciliano (Senza glutine)** 21
mantecato con pecorino sardo, burro e pepe di Sichuan, servito con tonno rosso
di Sicilia marinato con zenzero e lime
Riserva San Massimo risotto with red Sicilian tuna (Gluten free)
Stirred with Sardinian pecorino cheese, butter and Sichuan pepper served with Sicilian red tuna
marinated in lime and ginger

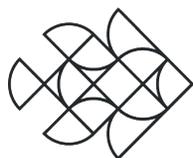




Dalla nostra cucina From the kitchen

- Polpo CBT brasato al Moscato di Pantelleria (Senza glutine)** 26
Purè di patate con zafferano, paprika e limone, verdure marinate, salsa di peperoni rossi affumicati con aglio nero, olio al basilico
- Moscato di Pantelleria braised octopus (Gluten free)**
Mashed potatoes with saffron, paprika and lemon, marinated vegetables, smoked red peperoni sauce with black garlic and basil oil
- Roulè di spada siciliano farcito con melanzane affumicate al rosmarino e fichi speziati** 28
con pancetta croccante, jus di vitello, melanzane affumicate e fichi speziati in due consistenze, gel di bergamotto
- Stuffed sword fish roll, with rosemary smoked aubergines and candied figs with spices**
with crunchy bacon, aubergines and figs in two textures, bergamot jelly
- Tagliata di tonno rosso siciliano (Senza glutine)** 27
con insalatina di germogli e rucola, verdure marinate, scaglie di bottarga e salsa anchoïade
- Sliced Sicilian red tuna (Gluten free)**
with salad of sprouts and rocket, marinated vegetables, bottarga flakes and anchovies sauce





Dessert

Fondente al cioccolato 9
mango speziato e arancia essiccata
Dark chocolate soft hearted cake
spiced mango and dried orange

Tiramisù fichi, marroni e spezie, affumicato à-la-minute al sigaro (opzionale) 10
(Senza glutine su richiesta)
con crema di fichi e marroni, mascarpone speziato con cannella, cardamomo e chicchi di caffè, riduzione di arancia e rum Kraken
Figs and chestnut spiced tiramisu, à-la-minute cigar smoked (optional)
(Gluten free on request)
with chestnut and figs home-made marmalade, spiced mascarpone cream (cardamom, cinnamon and coffee beans), Kraken rhum and orange reduction

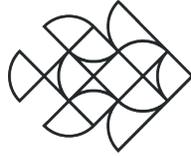
Frutta poché con spezie e aromi (Senza glutine e/o senza lattosio su richiesta) 10
Pere Williams CBT con Moscato di Pantelleria, cannella, garofano e zenzero, con crumble, granella di nocciole e mandorle e gelato praliné
Poached fruits, with spices and aromatic herbs (Gluten free and/or lactose free on request)
Williams pears cooked at low temperature with Moscato di Pantelleria, cinnamon, clove and ginger
With crumble, crushed hazelnuts and almonds and praline ice cream

Da abbinare a piacimento con un calice di

VINI DOLCI

					
Passito di Moscato Rosso "Calidò"	La Costa	2017	Lombardia	42	7
Recioto di Soave	Montetondo	2017	Veneto	28	5
Dolci ricordi (Trebiano e Malvasia)	Fattoria Dianella	2012	Toscana	36	6
Malvasia delle Lipari	Calosi	2014	Sicilia	38	6
Passito di Pantelleria	Bonomo e Giglio	2016	Sicilia	44	7





Coperto <i>Cover</i>	3
Acqua <i>Water</i>	3
Caffè <i>Coffee</i>	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