



THE FUSION
BAR & RESTAURANT

MENU

FUSION TAPAS

Gamberi in tempura ^(1,2,3,4) 14€

Gamberi fritti allo zafferano,
maionese al basilico
Shrimp saffron tempura, basil mayonnaise

Spring Roll di Mare ^(1,2,3,6,11) 🌿 10€

Involtini primavera con pesce e verdure
Seafood spring roll with vegetables

Fusion Bao ^(1,2,3,4,6,7) 🌿 10€


Bao con pollo fritto e ginger
*Steamed "bao" bun with crispy chicken
and ginger salad*

BBQ Slider ^(1,2,3,7,8,9,10) 8€

Paninetto con maialino,
fontina e cavolo cappuccio
*Pulled pork sandwich, fontina cheese
and coleslaw*

VEGETARIANE VEGETARIAN

Pan di Avocado ^(1,2,3,4,7) 🌿 🌿 8€

Bun, patate dolci, coriandolo, 
cipolle, aioli al peperoncino "aji panca"
*Bun, sweet Potatoes, onions, cilantro
and "aji panca" pepper aioli*

Gyoza" Soffiati ^(1,2,3,4,6,7) 🌿 8€

Gyoza vegetariani croccanti con salsa
agrodolce piccante
*Crispy vegetable gyoza with sweet
and sour sauce*

SECONDI

MAIN COURSES

Insalata caprese ⁽⁷⁾ 12€

Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue
Buffalo mozzarella, oxheart tomatoes

Insalata di pollo ^(1,6,5,9) 🍴 18€

Pollo, quinoa, verdure di stagione, anacardi, wonton, sesamo
Chicken breast, quinoa, seasonal vegetables, cashew nuts, wonton and sesame dressing

Pici toscani cacio e pepe ^(1,7) 🍴 16€

Traditional tuscan pasta, black pepper, pecorino cheese

Paccheri pomodoro e basilico ⁽¹⁾ 🍴 15€

Paccheri pasta, fresh tomatoes, basil

“Milanesina” di vitello ^(1,3,7,8,11) 28€

Fettine di vitello panate e fritte, pomodorini, rucola, parmigiano
Deep fried veal cutlet, cherry tomatoes, rocket salad, parmigiano cheese

Pizza Margherita ^(1,7) 🍴 13€

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico
Buffalo Mozzarella, fresh tomato base, basil

HAMBURGER

“Gallery” signature burger ^(1,2,3,4,6,7) 🍴 18€

Hamburger di black Angus, uovo fritto, marmellata di cipolle, jalapeño, pecorino toscano, pancetta
Black Angus beef burger, fried egg, onion jam, jalapeño, Tuscan pecorino cheese, bacon

Salmon burger ^(1,3,4,6,7,10) 18€

Hamburger di salmone con pomodoro, lattuga, salsa tartara
Salmon burger tomato, lettuce, tartare sauce

Avocado burger ^(1,2,3,8) 🍴 16 €

Pico de gallo, cetriolini, aioli piccante
Pico de gallo, pickled cucumber, spicy Aioli

GELATO ARTIGIANALE

HOMEMADE ICE CREAM

Fiordilatte alla vaniglia 8€

“Vanilla fiordilatte”

Caramello salato e noci pecan ^(7,8) 10€

Salty caramel and pecans

**Cantucci toscani, cioccolato,
salsa al vinsanto ^(7,8) 10€**

“Cantucci” cookies, chocolate
and vinsanto jelly

Affogato ⁽⁷⁾ 10€

Coffee liquor “caffé borghetti”

DESSERT

Mochi con gelato alla vaniglia [✓] 6€

Mochi with vanilla ice cream

Tiramisù “Fusion” ^(1,3,7,8,12) 6€

Mascarpone, sake, matcha



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere all'associazione parte del suo prezzo
Choosing the dish marked with this logo you will contribute to donating part of its price to the association



Piccante – Spicy



Vegano - Vegan



Gluten free

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169/2011

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Gentile cliente, i nostri operatori sono formati e addestrati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza di tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti e molluschi

Dear guest, our staff has been trained and acknowledged about the risk; nevertheless we have different preparations in the same kitchen therefore we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in every food or drink we serve: glutes, shellfish, egg, fish, nuts, soy, milk, peanuts, celery, mustard, sesame, sulphites, nuts

'surgelati – frozen | '' abbattuti – blast chilled

In conformità al regolamento europeo qualsiasi tipo di pesce crudo è stato abbattuto per 24h a -20° c

According to the European regulation any type of fish has been blast chilled for 24 hrs at -20°c

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA
All our prices are to be considered in euro and VAT included