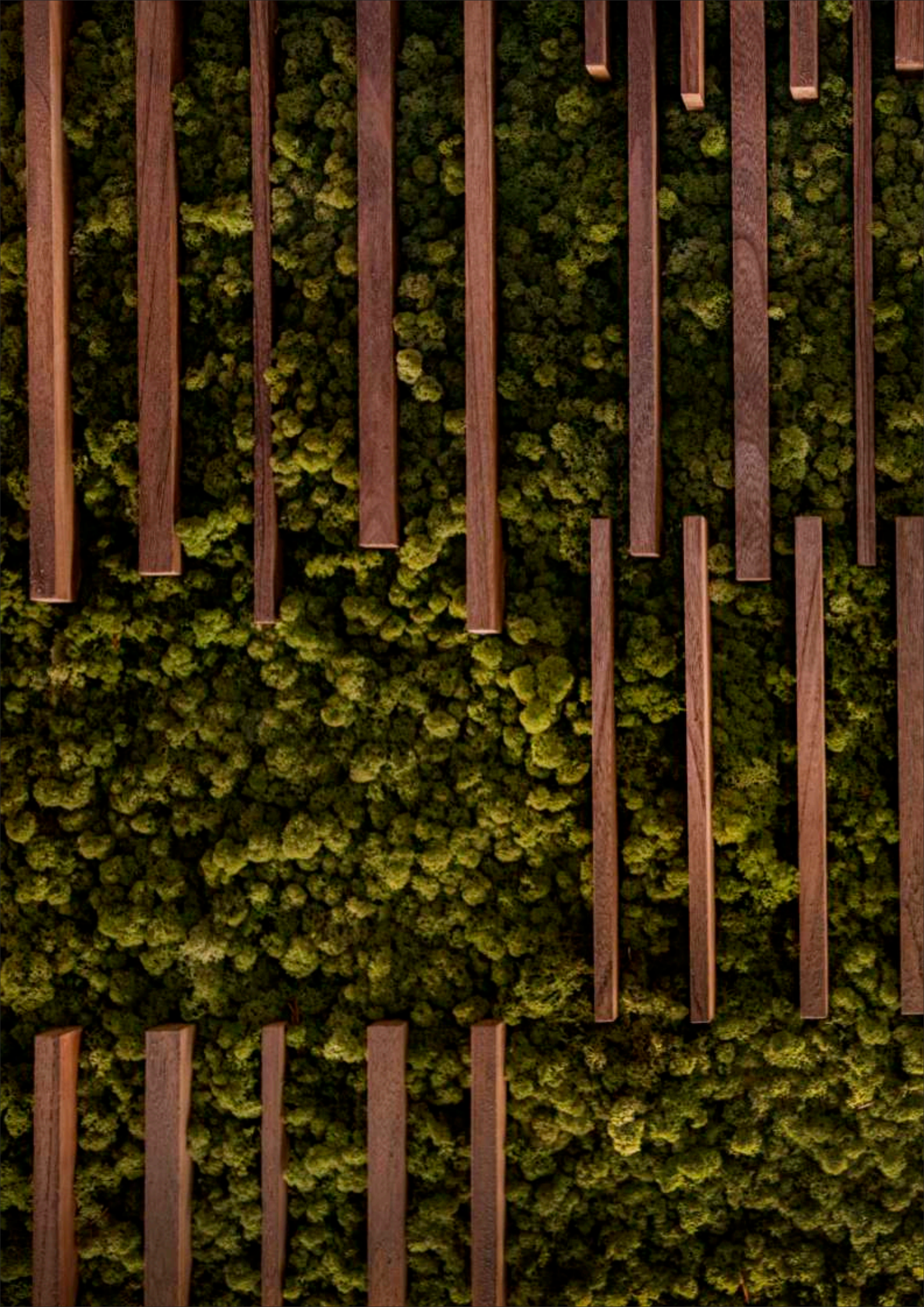


Dō

FONDOCRUDO

M E N Ū



Dō

FONDOCRUDO

L'ideogramma giapponese Dō simboleggia l'andare, il camminare, il mettersi in marcia.

È l'immagine semplificata di un condottiero che traccia una via.

FonDō Crudo si ispira ai percorsi di ricerca che conducono alla perfezione, una perfezione culinaria fatta di profonde fusioni.



APERI DŌ

DALLE 19:00 ALLE 20:00
DAL LUNEDÌ AL SABATO

ENTRÉE DI BENVENUTO

ROLLS 10 PEZZI

UN CALICE DI VINO

€ 17,00

ENTRÉE DI BENVENUTO

ROLLS 10 PEZZI

COCKTAIL

€ 19,00

BEN DŌ MENU

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A CENA

ENTRÉE DI BENVENUTO

TARTARE/CEVICHE DI PESCE MISTO 1 PORZIONE

NIGIRI 2 PEZZI

URAMAKI DI PESCE CRUDO 5 PEZZI

URAMAKI CON MAZZANCOLLA IN TEMPURA 5 PEZZI

HOSOMAKI FRITTO 5 PEZZI

DOLCE DELLA CASA

ACQUA

€ 32,00

COPERTO € 3.00

ANTIPASTI E FRITTURE

<p>GOMA WAKAME INSALATA DI ALGHE, SEMI DI SESAMO E SCAGLIE DI PEPERONE CRUSCO (PRODOTTO VEGANO, CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 5,00
<p>EDAMAME FAGIOLINI DI SOIA (PRODOTTO VEGANO, CONTIENE SOIA)</p>	€ 4,00
<p>VIEIRA DE MANGO CAPASANTA PISCO FLAMBÈ, LIME, MANGO CARAMELLATO CON SALSA CHILI, FILI DI PEPERONCINO E KETCHUP DI CAROTE (CONTIENE GLUTINE E MOLLUSCHI)</p>	€ 8,00
<p>TEMPURA SAMBA FRUTTA E VERDURA IN TEMPURA E PESCE DEL GIORNO (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 7,00
<p>BOLINHO DE BACALHAU POLPETTE DI BACCALÀ GADHUS MORHUA IMPANATO CON PANKO E SCAGLIETTE DI PEPERONE CRUSCO (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 8,00
<p>BOLINHO DE SALMAO DADOLATA DI SALMONE, IMPANATURA PANKO E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 6,00
<p>TACOYAKI OSAKA POLPETTE DI POLPO GIAPPONESI 2 PEZZI (CONTIENE GLUTINE, CONTIENE MOLLUSCHI)</p>	€ 3,00
<p>PALLONE FURAI PALLONE DI GRAVINA FRITTO IN PANKO E SALSA TERIYAKI (CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO)</p>	€ 6,00
<p>MAZZANCOLLA IN TEMPURA 4 PEZZI (CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI)</p>	€ 8,00
<p>DEGUSTAZIONE EBI 4 PEZZI GAMBERI FRITTI IN TEMPURA, PANKO, MANDORLE E GRANELLA DI PISTACCHIO ACCOMPAGNATI DA SALSA DELLO CHEF (CONTIENE GLUTINE, FRUTTA SECCA E CROSTACEI)</p>	€ 12,00
<p>MAZZANCOLLE IN LACCIO DI PATATE 4 PEZZI (CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI)</p>	€ 7,00
<p>POLPETTE DI RISO FURAI FRITTE CON SALSA MIELE AGROPICCANTE O UNAGI (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 5,00
<p>GYOZA DÖMPLING 4 PEZZI RAVIOLI GIAPPONESI FRITTI RIPIENI DI ESTRO DELLO CHEF ACCOMPAGNATI CON SALSA AL MIELE AGROPICCANTE O UNAGI (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 8,00

CRUDO EXPERIENCIA

SASHIMI 15 PEZZI	€ 18,00
SASHIMI 25 PEZZI	€ 29,00
CRUDI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO	
CARPACCIO DI PESCE MISTO	
CARPACCIO 10 PEZZI	€ 12,00
CARPACCIO 25 PEZZI	€ 28,00
LEGGERA MARINATURA CON LIMONE E SALSA NIKIRI (CONTIENE GLUTINE)	
TARTARE DEL GIORNO ESTRO DELLO CHEF	€ 15,00
TARTARE DELLO CHEF TONNO, AVOCADO, FURIKAKE, INSALATA DI ALGHE, UOVA DI SALMONE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALSA NIKIRI (CONTIENE GLUTINE)	€ 16,00
TARTARE A SEI MANI RISO MARINATO AL CAVOLO VIOLA, SALSA GUACAMOLE IN STILE Dō, STRACCIATELLA, SALMONE AFFUMICATO CON LEGNO DI MESQUITE (CONTIENE LATTOSIO E GLUTINE)	€ 16,00
TIRADITO J.L.M. 8 PEZZI CARPACCIO DI PESCE BIANCO E FURIKAKE MARINATO CON SALSA A BASE DI ACQUA DI PEPERONE CRUSCO, PASSION FRUIT E PONZU. (CONTIENE GLUTINE E FRUTTA SECCA)	€ 15,00
POKE RISO, TONNO, SALMONE, PESCATO DEL GIORNO ED ESTRO DELLO CHEF (CONTIENE GLUTINE)	€ 15,00
SASHIMI TORO 6 PEZZI FETTE DI VENTRESCA DI TONNO AL NATURALE (IN BASE A DISPONIBILITÀ)	€ 18,00
CARPACCIO TORO 6 PEZZI CARPACCIO DI VENTRESCA DI TONNO MARINATO CON SALSA NIKIRI E FURIKAKE (IN BASE A DISPONIBILITÀ - CONTIENE FRUTTA SECCA E GLUTINE)	€ 16,00

CRUDO EXPERIENCIA

LOS CRUSTACEOS

VARI TIPI DI CROSTACEI DEL GIORNO MARINATI CON SALSA JLM E FURIKAKE (A BASE DI PASSION FRUIT E ACQUA DI PEPERONE CRUSCO) - 6 PEZZI
(CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI)

€ 16,00

ROSSO TARTARE

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA O VIOLETTA SU LETTO DI GUACAMOLE IN STILE DŌ, FURIKAKE, SALSA J.L.M. E UOVA DI PESCE VOLANTE (CONTIENE LATTOSIO E CROSTACEI)

€ 18,00

BIANCO TARTARE

TARTARE DI SCAMPI SU LETTO DI GUACAMOLE IN STILE DO, FURIKAKE, SALSA J.L.M. E UOVA DI PESCE VOLANTE (CONTIENE LATTOSIO E CROSTACEI)

€ 18,00

CHEVICHE DELLO CHEF

PESCE BIANCO PESCATO DEL GIORNO MARINATO CON LECHE DE TIGRE, FURIKAKE, FILI DI PEPERONCINO, UOVA DI PESCE E GOMA WAKAME

€ 15,00

CHEVICHEATO DI SALMONE

SALMONE MARINATO CON LIMONE E KIMUCHI
(CONTIENE GLUTINE)

€ 12,00

CEVICHE DI PESCE MISTO

PESCE MARINATO CON LECHE DE TIGRE, FURIKAKE, FILI DI PEPERONCINO, UOVA DI PESCE E GOMA WAKAME
(CONTIENE GLUTINE)

€ 13,00

CEVICHE DI CAPASANTA*

CAPELANTE MARINATE CON LECHE DE TIGRE, FURIKAKE, FILI DI PEPERONCINO, GOMA WAKAME E UOVA DI PESCE

*AFFUMICATURA A FREDDO €2.

(CONTIENE MOLLUSCHI E GLUTINE)

€ 15,00

SUSHI & ROLL

<p>EBI NIGIRI MAKI 8 PEZZI</p> <p>GAMBARI ROSSI DI MAZZARA MARINATI CON SALSA JLM (A BASE DI PASSION FRUIT E ACQUA DI PEPERONE CRUSCO)</p> <p>(CONTIENE CROSTACEI)</p>	€ 15,00
<p>NIGIRI EXPERIENCIA 7 PEZZI</p> <p>DEGUSTAZIONE NIGIRI EN ESTILE FONDOCRUDO</p>	€ 18,00
<p>NIGIRI TORO 2 PEZZI - NUOVO</p> <p>NIGIRI DI VENTRESCA DI TONNO CON SALSA PONZU DŌ</p> <p>(IN BASE A DISPONIBILITÀ)</p>	€ 7,00
<p>PALLONE ZUSHI 6 PEZZI - NUOVO</p> <p>NIGIRI DI PALLONE FRITTO IN PANKO CON ABBINAMENTI DI PESCE E SALSE A SECONDA DELL'ESTRO DELLO CHEF.</p> <p>(CONTIENE LATTOSIO, CROSTACEI, GLUTINE, MOLLUSCO E FRUTTA FRESCA)</p>	€ 16,00
<p>CARDONGUNKAN 2 PEZZI</p> <p>GUNKAN CON ALL'INTERNO FUNGHI CARDONCELLI SALTATI AL SAKÈ</p> <p>(PRODOTTO VEGANO)</p>	€ 5,00
<p>CIME DI GUNKAN 2 PEZZI</p> <p>GUNKAN CON ALL'INTERNO CIME DI RAPA IN GIAPPOCOTTURA, SCAGLIE DI PEPERONE CRUSCO E ALICI</p> <p>(CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 5,00
<p>AVOCADO MAKI 8 PEZZI</p> <p>AVOCADO CON SEMI DI SESAMO NERI E BIANCHI</p> <ul style="list-style-type: none"> - TONNO - SALMONE - PESCATO DEL GIORNO 	<p>€ 9,50</p> <p>€ 8,50</p> <p>PREZZO VARIABILE</p>
<p>BUFALINHO 8 PEZZI</p> <p>RICOTTA DI BUFALA AVOCADO SEMI DI SESAMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - TONNO - SALMONE - PESCATO DEL GIORNO <p>(CONTIENE LATTOSIO)</p>	<p>€ 11,00</p> <p>€ 10,00</p> <p>PREZZO VARIABILE</p>
<p>SALMON EN FRESCURA MAKI 8 PEZZI</p> <p>SALMONE AFFUMICATO CON LEGNO DI MESQUITE, MELA VERDE, TARTARE DI SALMONE, KETCHUP DI CAROTE E FURIKAKE</p> <p>(CONTIENE SESMO)</p>	€ 15,00
<p>HANABI MAKI 8 PEZZI</p> <p>GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, RICOTTA DI BUFALA, SALMONE, LIME E SRIRACHA</p> <p>(CONTIENE LATTOSIO, CROSTACEI)</p> <p>*AFFUMICATURA A FREDDO €2</p>	€ 15,00

SUSHI & ROLL

<p>FUTOMAKI FANTASTICO 6 PEZZI</p> <p>SOFT SHEL CRAB, SALMONE AFFUMICATO, MAIONESE GIAPPONESE, GOMA WAKAME, RICOTTA DI BUFALA, PESCE BIANCO DEL GIORNO, IKURA E LIMONE</p> <p>(CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO, CROSTACEI)</p>	€ 18,00
<p>PUDINA MAKI 8 PEZZI (IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ)</p> <p>MENTA O MELA VERDE IN TEMPURA, MANGO, SCAMPO, FURIKAKE E SALSA J.L.M.</p> <p>(CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI, FRUTTA SECCA)</p>	€ 18,00
<p>VIERINHO MAKI 8 PEZZI</p> <p>BUTTER FISH PESCE BURRO, GOMA WAKAME, MAIONESE GIAPPONESE, CAPASANTA SCOTTATA, SALSA DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO E TOBIKO, UOVA DI PESCE VOLANTE AROMATIZZATE ALLO YUZU.</p>	€ 20,00
<p>FONDO CRUDO MAKI 8 PEZZI</p> <p>CIME DI RAPA IN GIAPPOCOTTURA, FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI AL SAKÈ, CAPASANTA, SCAGLIE DI PEPERONE CRUSCO</p> <p>(CONTIENE GLUTINE, MOLLUSCHI)</p>	€ 15,00
<p>COLACOLA MAKI 6 PEZZI</p> <p>CIME DI RAPA IN GIAPPOCOTTURA IN ALGA ISO NO YUKI, SCAGLIE DI PEPERONE CRUSCO CROCCANTE</p> <p>(PRODOTTO VEGETARIANO, CONTIENE LATTOSIO)</p>	€ 7,00
<p>VEGGIE MAKI 8 PEZZI</p> <p>ESTRO DELLO CHEF</p> <p>(PRODOTTO VEGANO)</p>	PREZZO VARIABILE
<p>HOT FURAI ROLL (FRITTO) 8 PEZZI</p> <p>SALMONE, TONNO, RICOTTA DI BUFALA E SALSA UNAGI</p> <p>(CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO)</p>	€ 16,00
<p>HOT KATAIFI ROLL (FRITTO) 8 PEZZI</p> <p>HOSOMAKI AL SALMONE AVVOLTO IN PASTA KATAIFI, RICOTTA DI BUFALA O CREMA DI FORMAGGIO, KIWI E SALSA UNAGI</p> <p>(CONTIENE GLUTINE, LATTOSIO)</p>	€ 14,00
<p>OTONO MAKI 8 PEZZI</p> <p>TONNO MARINATO SCOTTATO CON SALSA NIKIRI, MAIONESE GIAPPONESE, UOVA DI PESCE VOLANTE, SALSA AGRODOLCE</p> <p>(CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 15,00
<p>BURRATA MAKI 8 PEZZI</p> <p>MAZZANCOLLE IN TEMPURA, BURRATA, TARTARE DI SALMONE, SALSA TERIYAKI</p> <p>(CONTIENE LATTOSIO)</p> <p>*AFFUMICATURA A FREDDO €2</p>	€ 15,00

SUSHI & ROLL

<p>CRAB MAKI 8 PEZZI</p> <p>SOFT SHELL CRAB, GOMA WAKAME, RICOTTA DI BUFALA, PESCATO DEL GIORNO E SALSA SRIRACHA (CONTIENE LATTOSIO, GLUTINE, CROSTACEI)</p>	€ 15,00
<p>SMOKED ROLL 8 PEZZI</p> <p>GAMBERO IN TEMPURA, SALMONE AFFUMICATO CON LEGNO DI MISQUITE, TARTARE DI SALMONE, PASTA KATAIFI, SALSA UNAGI (CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI)</p>	€ 16,00
<p>NERO FURAI BUTTER 8 PEZZI</p> <p>RISO AL NERO DI SEPPIA, GAMBERO FRITTO IN PANKO, GOMA WAKAME, MAIONESE GIAPPONESE, BUTTAR FISH (PESCE BURRO) SCOTTATO E SALSA TERIYAKI AL RUM SANTIAGO DE CUBA. (CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI, MOLLUSCO) *AFFUMICATURA A FREDDO €2</p>	€ 17,00
<p>FUTOMAKI TOKIO 6 PEZZI</p> <p>MAZZANCOLLA FRITTA IN PANKO, CAPASANTA, INSALATA ICEBERG, TOBIKO E MAIONESE GIAPPONESE (CONTIENE CROSTACEI, GLUTINE, MOLLUSCO)</p>	€ 13,00
<p>HOSOMAKI FRESCO 6 PEZZI</p> <p>LETTO DI GUACAMOLE IN STILE DŌ, PAPAYA ARROSTITA O AVOCADO ARROSTITO, INSALATA ICEBERG, GAMBERO ROSSO, TOGARASHI E GOCCE DI LIME (CONTIENE CROSTACEI, FRUTTA SECCA)</p>	€ 12,00
<p>FUNDO DE VICO MAKI</p> <p>MAZZANCOLLA FURAI, INSALATA ICEBERG, CREMA DI FORMAGGIO, TONNO, LECHE DE TIGRE E SEMI DI SESAMO (CONTIENE LATTOSIO E CROSTACEI)</p>	€ 15,00
<p>GINHO MAKI 8 PEZZI</p> <p>ZUCCHINA IN TEMPURA, AVOCADO, GAMBERO ROSSO, SEMI DI SESAMO E SALSA DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO. (CONTIENE GLUTINE E CROSTACEI)</p>	€ 18,00
<p>URA PALLONE MAKI 8 PEZZI</p> <p>URAMAKI CON PALLONE DI GRAVINA E GOMA WAKAME FRITTO IN PANKO, TARTARE DI SALMONE, MANDORLE TOSTATE E MIELE AGROPICCANTE (CONTIENE LATTOSIO, GLUTINE, FRUTTA SECCA)</p>	€ 13,00
<p>FURAINHO MAKI 8 PEZZI</p> <p>HOSOMAKI AL TONNO FRITTO IN PANKO CON CREMA DI FORMAGGIO MANGO E SALSA AGRODOLCE SEMI PICCANTE (CONTIENE LATTOSIO E GLUTINE)</p>	€ 13,00
<p>IL DO MAKI CHIEDILO ALLO CHEF ROLL DEL GIORNO</p>	PREZZO VARIABILE

CONSIGLIATO

POKERIA | COMIONI IL TUO POKE

POKE PEQUENO | € 11

1 proteina / 4 condimenti / 2 topping / 1 salsa

POKE REGULAR | € 13

2 proteine / 4 condimenti / 2 topping / 1 salsa

POKE ESTUPENDO | € 15

3 proteine / 4 condimenti / 2 topping / 1 salsa

SCEGLI LE PROTEINE

TONNO
 SALMONE
 PESCE BIANCO
 GAMBERO AL VAPORE
 TONNO SCOTTATO
 SALMONE SCOTTATO
 PESCE BIANCO SCOTTATO
 SALMONE FRITTO IN PANKO
 GAMBERO FRITTO IN PANKO
 POLLO KARAGUE FRITTO
 FORMAGGIO PALLONE DI GRAVINA FRITTO IN PANKO

SCEGLI I CONDIMENTI

AVOCADO
 MANGO
 GOMA WAKAME
 ZENZERO ROSA
 EDAMAME
 LACCI DI BARBABIETOLA MARINATI
 FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI AL SAKE
 CIME DI RAPA IN JAPPOCOTTURA
 MELA VERDE
 KIWI
 INSALATA ICEBERG
 MANDORLE TOSTATE
 PHILADELPHIA
 RICOTTA DI BUFALA
 GUACAMOLE IN STILE DO (AVOCADO, RICOTTA DI BUFALA E PEPERONE FRIGGITELLO)



POKERIA | COMIONI IL TUO POKE

SCEGLI I TOPPING

SEMI DI SESAMO
NERI E BIANCHI
FURIKAKE (VARIE VERDURINE ESSICcate)
CHIMICHI TOGARASCHI (SETTE SPEZIE GIAPPONESI PICCANTI)
FILI DI PEPERONCINO DOLCE
SCAGLIE DI PEPERONE CRUSCO
PASTELLA CROCCANTE
PASTELLA CROCCANTE
ALLA CIMA DI RAPA
PASTA KATAIFI

SCEGLI LA SALSE

OLIO EVO
OLIO SALE E LIMONE
SALE MARINO AFFUMICATO
SALSA DI SOIA
SALSA DI SOIA SENZA GLUTINE
TERIYAKI
MAIONESE GIAPPONESE
LECHE DE TIGRE (BRODO DI PESCE, PESCE BURRO, PEPE, CORIANDOLO E OLIO)
KETCHUP DI CAROTE
SALSA PONZU
SALSA NIKIRI
MIELE AGROPICCANTE
SALSA AGRODOLCE
SALSA SRIRACHA
SALSA J.L.M. (ACQUA DI PEPERONE CRUSCO, PASSION FRUIT E SALSA PONZU)

FAI TU MENU

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

4 NIGIRI

A SCELTA TRA TONNO, SALMONE E PESCE BIANCO

HOSOMAKI

A SCELTA TRA TONNO, SALMONE E PESCE BIANCO
(6 PEZZI)

AVOCADO MAKI

A SCELTA TRA TONNO, SALMONE E PESCE BIANCO
(8 PEZZI)

URAMAKI CON GAMBERO O

MAZZANCOLLA IN TEMPURA

A SCELTA TRA QUELLI PRESENTI SUL MENU
(8 PEZZI)

ACQUA

€ 37,00

COPERTO € 3.00

CHEF ROLL SELECCIÓN

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

BUFALINHO TONNO

(URAMAKI AL TONNO, AVOCADO, RICOTTA DI BUFALA
E SEMI DI SESAMO NERI E BIANCHI)

4 PEZZI

BUFALINHO SALMONE

(URAMAKI AL SALMONE, AVOCADO, RICOTTA DI BUFALA E
SEMI DI SESAMO NERI E BIANCHI)

4 PEZZI

DŌ MAKI SCAMPO

(URAMAKI CON MELA VERDE IN TEMPURA, MANGO,
SCAMPO E SALSA JAPPOLATINOMURGIANA)

4 PEZZI

DŌ MAKI GAMBERO ROSSO

(URAMAKI CON ZUCCHINA IN TEMPURA, AVOCADO, GAMBERO ROSSO
E SALSA DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO)

4 PEZZI

BURRATA MAKI

(URAMAKI CON MAZZANCOLLA IN TEMPURA, STRACCIATELLA, TARTARE DI
SALMONE, PASTELLA CROCCANTE E SALSA UNAGI)

4 PEZZI

SMOKED ROLL

(URAMAKI CON MAZZANCOLLA IN TEMPURA, SALMONE AFFUMICATO DALLA CASA
CON LEGNO DI MESQUITE, PASTA KATAIFI E SALSA TERIYAKI)

4 PEZZI

FURAINHO MAKI

(HOSOMAKI AL TONNO FRITTO IN PANKO, CREMA DI FORMAGGIO, MANGO E
SALSA AGRO PICCANTE)

4 PEZZI

HOT KATAIFI

(HOSOMAKI AL SALMONE FRITTO IN PASTA KATAIFI,
RICOTTA DI BUFALA, KIWI E SALSA UNAGI)

4 PEZZI

€ 55,00

PONGO TACOS

FRESCO DI TACO 2 PEZZI	€ 9,00
GUACAMOLE, PAPAYA ARROSTITA O AVOCADO ARROSTITO, INSALATA, GAMBERO ROSSO DI MAZZARA, PEPERONCINO E LIME (CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI E LATTOSIO)	
TACOTUNA 2 PEZZI	€ 9,00
TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA E SALSA DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO	
BACCATACOS 2 PEZZI	€ 7,00
CREMA DI BACCALÀ E PATATE IN GIAPPOCOTTURA CON SALSA AGRODOLCE	
CIMA DI TACO	€ 7,00
CIME DI RAPA IN GIAPPOCOTTURA, ALICI E PEPERONE CRUSCO (CONTIENE GLUTINE)	
MINI TACOS DEGUSTAZIONE 4 PEZZI	€ 17,00
(CONTIENE GLUTINE, CROSTACEI)	
TACO DEL GIORNO	PREZZO VARIABILE

PLATOS CALIENTES

PESCE E CARNE

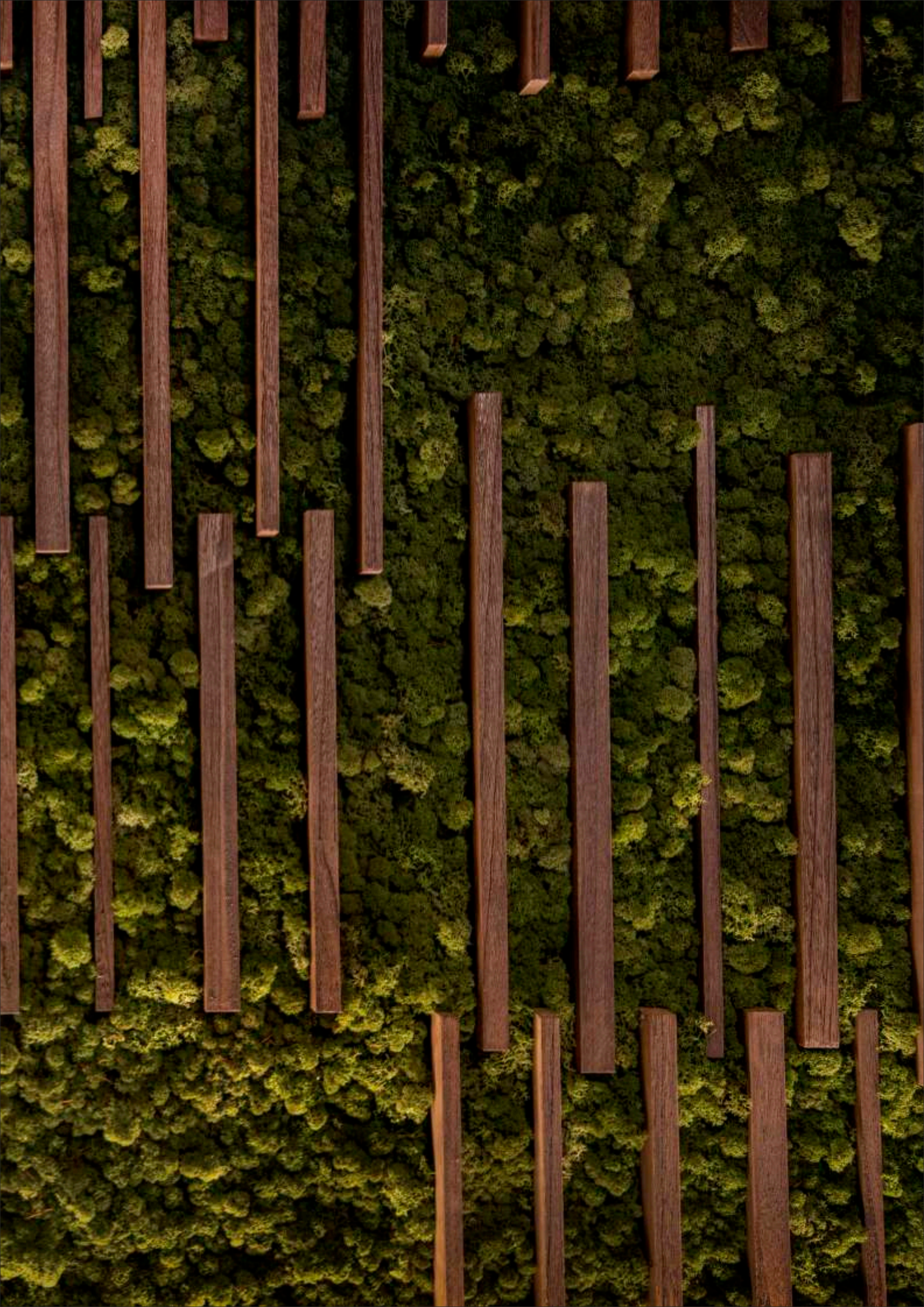
<p>NOODLES DELLO CHEF (MIN. 2 PORZIONI) SPAGHETTI GIAPPONESI A FANTASIA ED ESTRO DELLO CHEF. CHIEDICI DI SORPRENDERTI!</p>	PREZZO VARIABILE
<p>SALMONE ALLA PLANCIA LINGOTTI DI SALMONE ALLA PIASTRA CON SALSA TERYAKI (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 13,00
<p>TONNO ALLA PLANCIA LINGOTTI DI TONNO ALLA PIASTRA CON SALSA UNAGI (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 13,00
<p>BUTTER FISH ALLA PLANCIA LINGOTTI DI SALMONE ALLA PIASTRA CON SALSA TERYAKI (CONTIENE GLUTINE)</p>	€ 14,00
<p>VIERA DE ROPYU CAPASANTA SCOTTATA CON GRASSO DI WAGYU, AROMATIZZATA AL TIMO AL LIMONE SU LETTO DI PURE DI CIMA DI RAPA IN GIAPPO COTTURA CON SCAGLIE DI PEPPERONE CRUSCO (CONTIENE GLUTINE, MOLLUSCO)</p>	€ 15,00
<p>ENTRECÔTE ARGENTINO CON MOUSSE DI PATATE</p>	€ 23,00
<p>PICANHA IN STILE CHURRASCO CON MOUSSE DI PATATE (A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ)</p>	€ 23,00
<p>WAGYŪ OZAKI RIBEYE A5 CARNE DI MANZO GIAPPONESE (A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ)</p>	*VARIABILE

DOLCE

DESSERT DELLO CHEF

PREZZO
VARIABILE

FONDOCRUDO OGNI GIORNO PREPARA PIATTI UNICI CON PRODOTTI FRESCHI APPENA PESCATI E REGOLARMENTE ABBATTUTI (A NORMA DI LEGGE), PER LE INFORMAZIONI SUI PIATTI DEL GIORNO VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL MAÎTRE DI SALA.





P U G L I A I N F U S I O N E

Dō

FONDOCRUDO

C A R T A
V I N I

BIANCHI

CUTIZZI FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO DOCG – Vol. 13%	€ 25,00
SERROCIELO FEUDI DI SAN GREGORIO FALANGHINA DEL SANNIO DOC – Vol. 13,5%	€ 25,00
PIETRACALDA FEUDI DI SAN GREGORIO FIANO DI AVELLINO DOCG – Vol. 13%	€ 25,00
FIANO ARIANIELLO FS FEUDI DI SAN GREGORIO (Feudi Studi) FIANO DI AVELLINO DOCG – Vol. 13,5%	€ 35,00
GRECO BUSSI F.S. FEUDI DI SAN GREGORIO (Feudi Studi) GRECO DI TUFO DOCG – Vol. 13,5%	€ 35,00
MARENEVE FEDERICO GRAZIANI ETNA (Riesling, Gewurstraminer, Grecanico, Chenin Blanche e Carricante) – Vol. 12,5%	€ 35,00
ERBACEO COLLI DELLA MURGIA Fiano/Greco – IGP PUGLIA – Vol. 12,5%	€ 19,00
TUFJANO COLLI DELLA MURGIA Minutolo – IGP PUGLIA – Vol. 12,5%	€ 25,00
SILENTIVM – UMBRIA COLLI ALTOTIBERINI D.O.C. – TENUTE ALIANI Chardonnay 20%, Grechetto 30%, Trebbiano 50% – Vol. 13%	€ 17,00
GEWURZTRAMINER ENGEL – Alsazia (Francia) – Vol. 12,5%	€ 28,00
GEWURZTRAMINER ALTENBERG CRU ENGEL – Vol. 12,5%	€ 60,00
RIESLING – QBA TROCHEN FRITZ HAAG – Vol. 10,5%	€ 28,00
RIESLING – QBA (con residuo zuccherino) FRITZ HAAG – Vol. 10,5%	€ 28,00
BRAUNEBERG J RIESLING – Germania Fritz Haag, mosella 2018 – Vol 12,5	€ 45,00
MULLER THURGAU – Germania HORST SAUER – Vol. 11,5%	€ 28,00
SAINT CLAIR – Nuova Zelanda SAUVIGNON BLANC 2018 – Vol. 13%	€ 33,00
SAINT CLAIR – Nuova Zelanda Sauvignon Riserva 'Wairau' 2020 – Vol. 13%	€ 55,00
AQUILIS SAUVIGNON CRU Friuli CA' BOLANI – Vol. 13,5%	€ 25,00
PINOT BIANCO – Friuli CA' BOLANI – Vol. 13,5%	€ 18,00
CHARDONNAY – Friuli CA' BOLANI – Vol. 13%	€ 18,00
PINOT GRIGIO – Friuli CA' BOLANI – Vol. 13,5% SAUVIGNON – Friuli	€ 18,00

BIANCHI

SOUVIGNON CA' BOLANI – Vol. 13,5% FRIULANO – Friuli	€ 18,00
FRIULANO CA' BOLANI – Vol. 11% – Friuli	€ 17,00
INSOLIA SICILIA DOC PRINCIPI DI BUTERA – Vol. 13%	€ 18,00
GRILLO SICILIA DOC FEU PRINCIPI DI BUTERA – Vol. 13%	€ 18,00
OFFIDA PECORINO D.O.C.G. – VILLA D'ANGELA Ascoli Piceno, Marche VELENOSI – Vol 12,5%	€ 22,00
LE MAROUTINE – FRANCIA BORDEAUX BLANC 2019 Souvignon blanc 80%, sémillon 20% – Vol. 13%	€ 30,00
DAMPT SEBASTIAN – FRANCIA PETIT CHABLIS 2019 Chardonnay 100% – Vol. 12,5%	€ 40,00
DERTHONA 2019 – PIEMONTE VIGNETI MASSA Timorasso 100% – Vol. 14,5%	€ 39,00
HOFSTATTER KOLBENHOF – TRENINO Gewurztraminer Alto Adige 2018 – Vol. 14,5%	€ 45,00
PRAELATEMBERG GRAN CRU 2016 Alsazia, Francia FERNAND ENGEL RIESLING Vino Biologico – Vol. 13,5%	€ 55,00
RÊVE – ASCOLI PICENO, MARCHE Offida Pecorino Superiore D.O.C.G. VELENOSI – Vol 13%	€ 30,00
Chakra Verde 2020 Verdeca IGT – Valle D'Itria Giovanni Aiello Enologo Per Amore – Vol. 12,5%	€ 20,00
Cupa Bianco D'Alessano IGP 2020 – Puglia I Pastini – Vol. 12%	€ 15,00
Herba IGP PUGLIA BIO VIGLIONE 2020 – Puglia Tenuta Viglione – Chardonnay, Verdeca – Vol. 13%	€ 18,00
Sauvignon Michei – Trentino Alto Adige J. Hofstätter – Vol. 12,5%	€ 24,00
Joseph Gewürztraminer – Trentino Alto Adige Hofstätter – Vol. 14,5%	€ 28,00
Ribolla Gialla D.o.c. Collio – Friuli Cormons (Gorizia) – Vol. 13,5%	€ 25,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi – Marche Classico Superiore 2019 – Andrea Felici – Vol. 13%	€ 25,00
Corte del Lupo Curtefranca 2019 – Lombardia Ca' del Bosco – Vol. 12,5%	€ 50,00
Sec Les Sablons – Francia Denis Meunier, Vouvray 100% Chenin Blanc – Vol. 13%	€ 25,00
Pouilly Fumé – Francia Domaine Lebrun AOC 100% sauvignon – Vol. 12,5%	€ 33,00

ROSE'

- SELLAIA** € 24,00
COLLI DELLA MURGIA
PRIMITIVO IGP PUGLIA - Vol. 13,5%
- ZINZULA** € 22,00
MASSERIA ALTEMURA
NEGROAMARO - Vol. 12%
- LE ROTAIE** € 20,00
I PASTINI SUSUMANIELLO - Vol. 12%
- BATTITO ROSA - ASCOLI PICENO, MARCHE** € 18,00
Castel di Iama IGT
100% Montepulciano - Vol. 12,5%
- ROSAMARA - Moniga del Garda** € 26,00
Costaripa di Mattia Vezzola, Valtènesi DOC Rosè
La Vie en Rosè Groppello, Marzemino, Sangiovese,
Barbera - Vol. 13%
- MOLMENTI - Valtanesi DOC Rosè** € 45,00
AZIENDA COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA
Marzamino, Groppello Sangiovese,
Barbera - Vol. 13,5%
- FIOR DI RIBES - Puglia** € 26,00
ROSATO IGT "Gazza Rosata" Santa Luci
- HOUCHART - Provence, Francia** € 27,00
Côtes de Provence Rosè 2020
Cabernet sauvignon, cinsault, grenache, syrah - Vol. 13
- Irpinia Rosato DOC "Visione" - Campania** € 19,00
Feudi di San Gregorio - Aglianico - Vol. 12,5%
- Morso Rosa Susumaniello IGT PUGLIA Bio 2020** € 18,00
Puglia - Tenuta Viglione - Vol. 13%
- Inalto Pastorelle Rosato 2019 - Abruzzo** € 18,00
Montepulciano - Vol. 13,5%
- Lagrein Rosè DOC - Trentino Alto Adige** € 20,00
Hofstätter - Vol. 13%
- Furia di Calafuria - Puglia** € 42,00
Rosato Salento IGT
Tormaresca Antinori - Vol. 12,50%

ORANGE

- PORTOKALI- PUGLIA** € 30,00
Colli della Murgia
Minutolo - Vol. 12,5%

ROSSI

- BRECCIATO 2015** € 20,00
TENUTA CEFALICCHIO (Canosa)
NERO DI TROIA DOP - Vol. 13%
- TEODOSIO 2016** € 20,00
BASILISCO (Barile)
AGLIANICO DEL VULTURE DOC - Vol. 13%
- SELVATO** € 16,00
COLLI DELLA MURGIA
PRIMITIVO/AGLIANICO IGP PUGLIA - Vol. 14%
- LE DRITTE AGLIANICO** € 22,00
COLLI DELLA MURGIA
IGP PUGLIA SENZA SOLFITI AGGIUNTI - Vol. 13,5%

ROSSI

DOLINE NERO DI TROIA COLLI DELLA MURGIA IGP PUGLIA - Vol. 13,5%	€ 15,00
DOLINE PRIMITIVO COLLI DELLA MURGIA IGP PUGLIA - Vol. 13,5%	€ 15,00
BARBERA DEL MONFERRATO VICARA PIEMONTE - Vol. 13,5%	€ 17,00
VIGNETI ETTORE AMARONE VALPOLICELLA 2015 - Vol. 16%	€ 70,00
SEGHESIO BAROLO 2014 - Vol. 14%	€ 55,00
CASTELL'IN VILLA CHIANTI CLASSICO 2015 - 13,5%	€ 40,00
PRIMITIVO MANDURIA DOC MASSERIA ALTEMURA Vol. 14%	€ 30,00
SASSEO PRIMITIVO DEL SALENTO MASSERIA ALTEMURA - Vol. 14,5%	€ 15,00
SYRAH SICILIA DOC PRINCIPI DI BUTERA - Vol. 14%	€ 16,00
VERSOSUD I PASTINI SUSUMANIELLO - Vol. 14%	€ 16,00
CABERNET DOC TENUTA CA'BOLANI cabernet franc 100% - Vol. 13,5%	€ 16,00
MERLOT DOC TENUTA CA'BOLANI merlot 100% - Vol. 13%	€ 16,00
5 UVE ROSSE Murgia I.G.P. BOTROMAGNO - Vol. 14%	€ 18,00
PIER DELLE VIGNE Murgia I.G.P. BOTROMAGNO - Vol. 14%	€ 34,00

BOLLICINE ANCESTRALI NATURALI BIODINAMICHE

Chakra Blu 2020 - Puglia Vino Bianco Frizzante Rifermentato in bottiglia Giovanni Aiello Enologo Per Amore Verdeca - Vol. 12,5%	€ 23,00
Marsilli Vino Frizzante Ancestrale 2019 - Sicilia Tenuta di Castellaro Terre Siciliane IGT Nebbiolo - Vol. 12%	€ 40,00

BOLLICINE

- Dirupo Valdobbiadene Prosecco Superiore** € 20,00
DOCG Brut – Andreola – Veneto
Bianchetta 5%, Glera 90%, Perera 5% – Vol. 11,5%
- LAMBRUSCO DI SORBARA FRIZZANTE** € 16,00
SECCO DOC – Emilia Romagna
“Omaggio a Gino Friedmann” 2019
CANTINA DI SORBARA – Vol. 11,5%
- PALMER – Champagne** € 70,00
BRUT RÉSERVE
50% CHARDONNAY / 40% PINOT NOIR / 10% PINOT MEUNIER – Vol. 12%
- PALMER – Champagne ROSÈ** € 80,00
45% CHARDONNAY / 40% PINOT NOIR / 15% PINOT MEUNIER – Vol. 12%
- GALETTO – Extra dry** € 18,00
COLLI DELLA MURGIA
VINO SPUMANTE ROSÈ AGLIANICO – Vol. 12,5%
- ROSAMARO BRUT** € 16,00
MASSERIA ALTEMURA
VINO SPUMANTE ROSÈ NEGROAMARO – Vol. 11%
- FONDOVICO – Extra dry** € 18,00
COLLI DELLA MURGIA
VINO SPUMANTE
GRECO, MALVASIA, BIANCO D’ALESSANA, MOSCATO – Vol. 12%
- AMORE PROTETTO – Extra dry** € 40,00
COLLI DELLA MURGIA
VSQ METODO CLASSICO
FIANO MINUTOLO – Vol. 12,5%
- FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS** € 30,00
TRENTO DOC
Chardonnay 100% – 36 mesi sui lieviti
- FERRARI MAXIMUM ROSÈ** € 35,00
TRENTO DOC
Pinot Nero 70% Chardonnay 30% – 36 mesi sui lieviti
- FERRARI PERLÉ 2014 – TRENTO DOC** € 40,00
Chardonnay 100% – 60 mesi sui lieviti
Millesimato – vigneti d’altura
- LE MARCHESINE BRUT – Lombardia** € 35,00
Franciacorta Brut DOCG – Chardonnay 60%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 15% – Vol. 12%
- LE MARCHESINE SATEN – Lombardia** € 40,00
Franciacorta Saten Millesimato DOCG – Chardonnay – Vol. 12,5%
- LE MARCHESINE ROSÈ – Lombardia** € 40,00
Franciacorta DOCG Rosè Millesimato
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% – Vol. 12,5%
- Ca’ del Bosco Cuvée edizione 43” – Lombardia** € 70,00
Franciacorta DOCG Prestige – Vol. 12,5%

BOLLICINE

- CA' DEL BOSCO CUVÉE ROSE' – Lombardia** € 90,00
Franciacorta DOCG Prestige – Vol. 12.5%
- CHAMPAGNE ROEDERER COLLECTION 242** € 90,00
Francia – Louis Roederer S – Vol. 12%
- Champagne Brut Rosé Millésimé 2014 – Francia** € 120,00
Louis Roederer – Vol. 12%
- CHAMPAGNE CRISTAL 2012 – Francia** € 350,00
Louis Roederer – Vol 12%
- Champagne Grande Cuvée 168ème Edition Coffret – Francia – Krug** € 370,00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero – Vol. 12%
- Champagne Rosé Sauvage Cuvée Brut – Francia** € 80,00
Piper Heidsieck – Vol. 12%
- Rare Millesime 2008 – Francia** € 280,00
Champagne Brut AOC Piper Heidsieck – Vol 12%

VINI DOLCI

- MURANA – PASSITO PANTELLERIA 2010** € 30,00
Zibibbo 100% – Vol. 14%

BIRRE

- LA PRIMA HELLES – Puglia Birra B31 – Vol 5,5%**
33 cl € 6,00
75 cl € 13,00
- LA PRIMA BLANCHE – Puglia Birra B31 – Vol 4,3%**
33 cl € 6,00
75 cl € 13,00
- LA PRIMA IPA – Puglia Birra B31 – Vol 6,4%**
33 cl € 6,00
75 cl € 13,00
- LA PRIMA ROSSA – Puglia Birra B31 – Vol 6,8%**
33 cl € 6,00
75 cl € 13,00
- ARTIGIANALE BLANCHE ROSÉ – 75 cl** € 10,00
Puglia Birra Musa – Vol 4,3 %
- KYOTO SAKE FLAVOUR – Giappone** € 10,00
Birra Giapponese aromatizzata al sakè – Vol 4%

N I O

C O C K T A I L S

LA MIGLIORE
COCKTAIL EXPERIENCE
SULLE NOSTRE TAVOLE

NEGRONI

TANQUERAY GIN / COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO / CAMPARI /
ANGOSTURA BITTER AROMATICO

VODKA SOUR

KETEL ONE VODKA /
ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

GIN SOUR

TANQUERAY GIN / ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

WHISKEY SOUR

BULLEIT BOURBON / ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

OLD FASHIONED

BULLEIT BOURBON / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI /
ANGOSTURA BITTER AROMATICO / ANGOSTURA BITTER ARANCIA

GIN PROVED

TANQUERAY GIN / LIQUORE PARFAIT AMOUR BOLS /
ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

BOULEVARDIER

BULLEIT BOURBON / COCCHI STORICO VERMOUTH DI
TORINO / CAMPARI / ANGOSTURA BITTER AROMATICO

MANHATTAN

BULLEIT BOURBON / COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO /
ANGOSTURA BITTER AROMATICO

TOMMY'S MARGARITA

JOSE CUERVO TEQUILA / SCIROPPO DI AGAVE TOSCHI /
ACIDO CITRICO BIO

DAIQUIRI

PAMPERO RUM BLANCO / ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO
TOSCHI

GARDEN OF RUSSIA

KETEL ONE VODKA / LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCCO BOLS /
ACIDO CITRICO BIO / ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

€ 8,00



FONDOCRUDO

**Calata Grotte San Michele
Gravina in Puglia (BA)**

Tel. 080 222 3372