

NO

COPERTO 5€ P.P.



VEG



SENZA GLUTINE

BENVENUTI DA IYO

DAL 2007 IYO PROPONE UN'IDEA DI CUCINA ORIGINALE E IN COSTANTE TRASFORMAZIONE. PER QUESTO, AI TAVOLI DI IYO È POSSIBILE GUSTARE IL SUSHI PIÙ INNOVATIVO E LA CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA PIÙ RAFFINATA.

IYO È UN'ORCHESTRA DI SAPORI CHE SUONA DUE MELODIE DISTINTE, MA COMPLEMENTARI: LA NOSTRA CUCINA E IL BANCO SUSHI, LAVORANDO IN SINERGIA, CREANO UN MENU PENSATO PER ESSERE CONDIVISO, COME DA TRADIZIONE. UN VIAGGIO GASTRONOMICO DA VIVERE INSIEME, SCOPRENDO SAPORI, CONSISTENZE E ABBINAMENTI CHE LASCERANNO IL SEGNO, DANDO VITA A EMOZIONI UNICHE E MEMORIE CONDIVISE.

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE SPIEGAZIONI, SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI, CONSIGLIANDO PERCORSI PERSONALIZZATI PER CIASCUN OSPITE.

. . .

MENU CONDIVISIONE

135€ A PERSONA

PER LA SUA COMPLESSITÀ, IL MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO.

SELEZIONE DI CRUDI*

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

WAGYU TARTARE

A5, AMARANTO, MANDORLA, SOIA
4-6-8

SAKANA SANDO

SHOKUPAN AI PESCI BIANCHI E CROSTACEI
1-2-3-4-6-7-12-15

CHUTORO SUMIBIYAKI

PORRO, SALSA KIMIZU
3-4-6-12

ZUPPA DEL MOMENTO

EBI GYOZA

RAVIOLI DI GAMBERI, SPINACINO AFFUMICATO, TOSAZU
1-2-4-6-11-14

RAVIOLI

PESCE E MAIALE
1-3-4-6-11-12

SUSHI

SELEZIONE DI SUSHI DELLO CHEF
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14

DESSERT DOLCE INCONTRO

1-3-5-7-8-11

IN AGGIUNTA: WAGYU SUMIBIYAKI (A5), 35€

GOBO MARINATO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO
1-6-12

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA

12

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

. . .

. . .

MENU FACCIO IYO

150€ A PERSONA

PER LA SUA COMPLESSITÀ, IL MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO.

CARPACCIO DEL GIORNO*

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

CARCIOFO AL SESAMO

TONNO, BOTTARGA, NERO DI SEPIA
4-6-11-12

IKA SOMEN

CALAMARO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI
1-3-4-6-14

SUSHI

5 NIGIRI DEL GIORNO
1-2-3-4-5-6-8-9-12-14-15

UDON

SALSICCIA DI WAGYU, CIME DI RAPA, DASHI LEGGERO
1-3-4-6-12

RAVIOLI

DI MAIALE IN BRODO, CONSOMMÉ DI MANZO ALLE SPEZIE, ORO
1-3-6-9-11

PESCATO DEL GIORNO

ALGA NORI, RAPA BIANCA, AMARANTO
4-6-7-12

GIARDINO ZEN

ZUCCA, CAMELIA, PRUGNE AL SAKE, UVA FRAGOLA
2-7

IN AGGIUNTA: WAGYU SUMIBIYAKI (A5), 35€

GOBO MARINATO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA

12




*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

. . .

KOBACHI

	EURO
 EDAMAME 6-15	7
 EDAMAME SPICY 6-15	9
SAMURAI STICK • STICK DI GAMBERI 1-2-3-6-12-15	14
TEMPURA DI FRIGGITELLI E SALSA TONNATA 1-2-3-4-6	12
WAGYU BURGER • A5, TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA 1-3-6-7-11	16
EBISU WAGYU TOAST • SHOKUPAN TOSTATO, CREMOSO DI TARTUFO NERO E RAFANO 1-3-6-7-12	28
SAKANA SANDO • SHOKUPAN AI PESCI BIANCHI, CROSTACEI, CAVIALE 1-2-3-4-6-7-12	38
WAKAME SALAD • INSALATA DI ALGHE MISTE 1-6-11	12

CLASSICI

IKA SOMEN • CALAMARO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI 1-3-4-6-14	25
 TAIYO • MILLEFOGLIE DI GAMBERI, CALAMARO, POMODORO E SALSA YUZU MISO 2-3-4-6-12-14-15	20
ZUKE MAGURO • TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA CON WASABI 1-3-4-6-10	28
AMAEBI ABURA • SEI GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E SALSA YUZU-SOIA 1-2-6-11-12	28
 HOTATE USUZUKURI • CAPASANTA, VINAIGRETTE ALLO YUZU, UMEBOSHI E POLVERE DI SHISO ROSSO 4-14	22
 TORO SUMISO • TORO SCOTTATO, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE 3-4-6-10	28
 SCAMPO AL PASSION FRUIT (1PZ.) 2-4-12	8

GYOZA






CLASSIC GYOZA • RAVIOLI DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO E RIDUZIONE DI SOIA (4 PZ.) 1-3-6-10	16
WAGYU GYOZA • RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE E SALSA DI VERDURE (4 PZ.) 1-3-4-6	32
SAKANA GYOZA • RAVIOLI DI PESCE BIANCO, SHISO E SALSA PONZU PICCANTE (4 PZ.) 1-3-4-6-11-12	18
YASAI GYOZA • RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA AL CURRY (4 PZ.) 1-3-6-10-11-12-14	14
GYOZA "MILANESE" • RAVIOLI DI VITELLO, CREMOSO ALLO ZAFFERANO (4 PZ.) 1-3-6-7-9	20
EBY GYOZA • RAVIOLI GAMBERI, SPINACINO AFFUMICATO, TOSAZU (4 PZ.) 1-2-4-6-11-14	18

PASTA & ZUPPE


UDON • SALSICCIA DI WAGYU, CIME DI RAPA, DASHI LEGGERO E ITO TOGARASHI 1-3-4-6-12	20
RAVIOLI IN BRODO • BOTTONI DI PASTA RIPIENI DI MAIALE SPEZIATO, CONSOMMÉ DI MANZO ED EDAMAME 1-3-6-9-11	20
YAKI SOBA 1-2-3-4-6-12-14-15	18
RISO SALTATO 2-3-6-11-12-15	16
MISO SBAGLIATA • BISQUE DI GAMBERI, MISO ROSSO, TOFU, NOCCIOLA TONDA GENTILE E SALICORNIA 2-6-8-9-12	15
 MISO SHIRO • ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6	6









ANTIPASTI

	EURO
 WAGYU TARTARE • TARTARE DI WAGYU, AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE E KATSUOBUSHI DI MELA 4-6-8	28
CRISPY TAMAGO • UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI GINDARA E PAK CHOI 1-3-4-6	22
 KING CRAB • GRANCHIO REALE, FUNGHI SALTATI, KIMIZU 2-3-6-12	22
 CRISPY RICE SAKE/MAGURO* • CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/MAGURO, SALSA PICCANTE 1-3-4-6-10-11	22/24
 CARCIOFO AL SESAMO • CARCIOFO, TONNO, BOTTARGA, NERO DI SEPIA 4-6-11-12	20
 KINOKO CHAWANMUSHI • BUDINO SALATO AL TARTUFO BIANCO, FUNGHI, PATATA AFFUMICATA 3-4-6-7	18

CREAZIONI

SCAMPO TARTARE • SCAMPO, STRACCIATELLA, PONZU AL PASSION FRUIT E CAVIALE 1-2-6-7-12-15	38
TARTARE DI PESCE BIANCO • PESCE BIANCO CON SEPIA, CREME FRAICHE E CAVIALE 1-2-4-7-10-12-14	38
 DAIKON, CAPASANTA E SESAMO • INSALATA DI DAIKON MARINATO, CAPASANTA, SESAMO 6-7-11-14-15	22
SUZUKI CEVICHE • CARPACCIO DI BRANZINO, GRANITA DI CECICHE E PEPERONCINO ROCOTO 1-4-6-9	20
TRILOGIA DI TONNO • O-TORO, CHUTORO E AKAMI CON SOIA E WASABI 1-4-6-10	32
O-TORO TEMAKI* • O-TORO CON CIPOLLINA E WASABI 1-4-6	12

ROBATA YAKI

 ARAGOSTA • ARAGOSTA AI CARBONI, TOFU MARINATO, SALSA WAFU 2-3-4-6-12	95
 SCAMPI • 2PZ. SCAMPI REALI AI CARBONI, TOFU MARINATO, SALSA WAFU 2-11-12-15	60
 TAKO • POLPO, PATATE E DAIKON FONDENTI, SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE E MENTAICO 3-4-6-12	28
 WAGYU • SUMIBIYAKI A5, YAMAGOBO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO 1-6-12	70
 GIN DARA • CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO, MELANZANA E SALSA WASABI MISO 4-6-11-12	35
 CHUTORO • COTTO AI CARBONI, PORRO, KIMIZU 3-4-6-12	35

AGEMONO

EBI TEMPURA • TEMPURA DI MAZZANCOLLE 1-2-3-6-12-15	38
YASAI TEMPURA • TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE 1-3-6	18
TEMPURA MIX • MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE 1-2-3-6-12-15	26
SURUME IKA • FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO, SALSA AI CROSTACEI, YUZU KOSHŌ, SUDACHII 1-2-3-6-12-14	32

*È POSSIBILE AGGIUNGERE CAVIALE A QUESTA PORTATA: 10G 35€ • 30G 90€ • 50G 150€
PANE 4€

CARPACCI
TARTARE

	EURO
TARTARE DI TONNO CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6-10	22
TARTARE DI SALMONE CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6-10	18
HAMACHI MISO · RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E YUZU MISO 3-4-6	22
TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON MELA E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI 1-2-6-10-12-15	32
CARPACCIO DI TONNO CON SALSA PONZU* 1-4-6	20
CARPACCIO DI SALMONE CON SALSA PONZU* 1-4-6	18
CARPACCIO DI RICCIOLA CON SALSA PONZU E JALAPEÑO* 1-4-6	20
CARPACCIO DI TONNO, SALMONE E RICCIOLA CON SALSA PONZU* 1-4-6	20

NIGIRI
SPECIAL

SAKE GIÒ · SALMONE SCOTTATO E IKURA 1-4-6-10-15	5
SAMBA · BRANZINO, CAPPERO E LIME 4-10	6
HAMACHI YUZUKOSHO · RICCIOLA ZUKE, YUZU KOSHŌ E YUZU 1-4-6-10	6
ZUKE MAGURO · TONNO MARINATO E KIZAMI WASABI 1-4-6-10	6
KING CRAB · GRANCHIO REALE, MAIONESE PICCANTE E RISO SOFFIATO 1-2-3-10-12	12
TORO FOIE GRAS · TORO, FOIE GRAS E TERIYAKI 1-4-6-10-15	10
WAGYU · WAGYU A5, YUZU KOSHŌ E KARASHI SUMISO 1-6-10	12

NIGIRI

SAKE · SALMONE 4-10	4
MAGURO · TONNO 4-10	5
SUZUKI · BRANZINO 4-10	5
HAMACHI · RICCIOLA 4-10	5
IKA · CALAMARO 4-10-14	5
HOTATE · CAPASANTA 4-10-14	6
EBI · GAMBERO 2-10-12-15	7
AMAEBI · GAMBERO ROSSO 2-10-12	7
AKAZAEBI · SCAMPO 2-10-12-15	7
TORO · VENTRESCA DI TONNO 4-10	8
CHUTORO · MEDIA VENTRESCA DI TONNO 4-10	7
UNAGI · ANGUILLA 1-4-6-10-15	7

SUSHI
SASHIMI

SASHIMI MIX · TONNO, SALMONE E RICCIOLA (9 PZ.) 4-10	22
SASHIMI IYO (15 PZ.) 2-4-10-12-14	35
SPECIAL NIGIRI SELECTION (5 PZ.) 1-2-3-4-5-6-8-10-11-12-14	30
SUSHI IYO · 6 NIGIRI, 6 HOSOMAKI 2-4-10-12-14-15	35
SUSHI E SASHIMI SELECTION · 5 NIGIRI, 7 SASHIMI, 6 HOSOMAKI 2-4-10-12	40

*È POSSIBILE AGGIUNGERE CAVIALE A QUESTA PORTATA: 10G 35€ · 30G 90€ · 50G 150€

GUNKAN

	EURO
IYO STYLE · SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-10-12	6
SALMON OUT · SALMONE PICCANTE 3-4-10-12	5
TUNA OUT · TONNO PICCANTE 3-4-10-12	6
SAKE IKURA · SALMONE E IKURA 1-4-6-10-12-15	6
SAKE GRANCHIO · SALMONE E KING CRAB 2-3-4-10-12	10
SUZUKI AMAEBI · BRANZINO, GAMBERO ROSSO, YUZU E BURRO WASABI 2-4-7-10-12	7
ROSE · RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO E TOBIKO 2-4-10-12	7
LOBSTER OUT · RICCIOLA, ASTICE, KIZAMI WASABI E CAVIALE 1-2-3-4-10-12	9
TORO OUT · VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4-10	12
BLACK · ALGA NORI, VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 1-4-6-10	20
ZUCCHINA · ZUCCHINA CON TARTARE DI GAMBERI 2-3-4-10-12-15	5

URAMAKI
SPECIAL

GEISHA ROLL · SALMONE, AVOCADO, CETRIOLO, IKURA, CREAM CHEESE, BASILICO E ACQUA DI ROSE 1-3-4-6-7-10-12	20
GIN DARA ROLL · CARBONARO NERO D'ALASKA, BRANZINO E CIPOLLINA 1-3-4-6-10-12	32
GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCO · GAMBERO IN TEMPURA, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI E KOMBU AMAZU 1-2-3-6-10-12-15	38
ITALIA · RICOTTA AL WASABI, POMODORO, OLIVE E CREMA AL BASILICO 1-3-6-7-10	16
NEGITORO TAKUAN · NEGITORO, DAIKON MARINATO, CIPOLLOTTO E CAVIALE 1-4-6-10	45
'NDUJA · PESCE BIANCO, CETRIOLO, FINGER LIME, CREAM CHEESE, 'NDUJA E MENTAICO 1-3-4-6-7-10-12	30

URAMAKI

SPICY SALMON · SALMONE PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-10-11	16
SPICY TUNA · TONNO PICCANTE E ITO TOGARASHI 3-4-10-11	20
SPECIAL ROLL · SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE E TERIYAKI 1-3-4-6-7-10-11	18
RAINBOW · SALMONE, AVOCADO, CARPACCIO DI PESCI 3-4-7-10-11	18
DRAGON · ANGUILLA, AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-4-6-10-11-15	20
EBI FLÒ · GAMBERO IN TEMPURA, SALMONE PICCANTE, FIORI DI ZUCCA 1-2-3-4-6-10-11-12-15	22
YUME · GAMBERO IN TEMPURA, TONNO E WASABI 1-2-3-6-10-11-12-15	25
EBITEN PLUS · GAMBERO IN TEMPURA, FINOCCHIO, SALMONE, YUZU E ANETO 1-2-3-4-6-10-12-15	25
CALIFORNIA · KING CRAB, MAZZANCOLLE, AVOCADO E CETRIOLO 2-3-4-10-11-12-15	38
ROCK 'N' ROLL · GAMBERO IN TEMPURA, RICCIOLA, GAMBERI ROSSI, JALAPEÑO 1-2-4-6-10-12-15	35
AJI · RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO E JALAPEÑO 1-2-4-6-10-12	35

GREEN

INSALATA DI SPINACINI · BOUQUET AFFUMICATI, PINOLI, TOSWAZU 4-6-8-12	12
AGHE DASHI TOFU · TOFU, MELANZANE IN SALSA, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI 6	18
NASU MISO · MELANZANA FRITTA, MISO, SESAMO E RISO BIANCO 6-11-12	15
TOFU MISO · SALSA WAFU 6-11-12	20
AVOCADO TARTARE · VINAIGRETTE, SCORZA DI YUZU, 12-15	12
URAMAKI VEGETARIANO · ASPARAGO TEMPURA, CREAM CHEESE, MANGO E SHISO 1-7-10-11	18
URAMAKI VEGANO · AVOCADO, TAKUAN, CAVOLO MARINATO, POMODORO, SALSA TOFU, KIZAMI WASABI 1-6-10	23

BEVANDE

CAFFÈ

	EURO
CAFFÈ	4
CAFFÈ DECAFFEINATO	4
CAPPUCCINO	6
CAFFÈ D'ORZO	6

BEVANDE

ACQUA NATURALE • 75 CL "VALVERDE"	5
ACQUA FRIZZANTE • 75 CL "VALVERDE"	5
BIBITE • COCA-COLA, COCA ZERO, FANTA E SPRITE	6
BIRRA	
ASAHI – LAGER 33 CL BIRRA CLASSICA PER TUTTI I PALATI, DAI SENTORI DI FIENO	7
KIRIN – LAGER 33 CL CLASSICA BIRRA BIONDA CON PROFUMI MALTATI	7

TÈ

	EURO
TÈ SENCHA TIPOLOGIA: TÈ VERDE PROVENIENZA: HONYAMA (SHIZUOKA - GIAPPONE) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 70° GUSTO FRESCO, NOTE ERBACEE E FINALE MORBIDO.	10
TÈ GENMAICHA CON MATCHA TIPOLOGIA: TÈ VERDE PROVENIENZA: KAGOSHIMA (KYŪSHŪ - GIAPPONE) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 80° NEL GUSTO SI COMBINANO LE NOTE VEGETALI ERBACEE DATE DAL MATCHA E DALLE FOGLIE DI TÈ VERDE CON QUELLE LEGGERMENTE SAPIDE CHE RICORDANO IL POPCORN DATE DAL RISO TOSTATO.	12
TÈ HOJICHA TIPOLOGIA: TÈ VERDE TOSTATO PROVENIENZA: HONYAMA (SHIZUOKA - GIAPPONE) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 90° GUSTO NOCCIOLATO CON UN FINALE MORBIDO, QUASI BURROSO. CONTENUTO MINIMO DI CAFFEINA, OTTIMO IN ABBINAMENTO AL PASTO.	10
TÈ AL GELSOMINO TIPOLOGIA: TÈ VERDE AL GELSOMINO PROVENIENZA: FUJIAN (CINA) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 80° LE SPICcate NOTE FLOREALI SI ARMONIZZANO CON IL SAPORE MORBIDO DEL TÈ, CLASSICO E INTRAMONTABILE.	10
TÈ OOLONG TIPOLOGIA: TÈ OOLONG PROVENIENZA: LUGU (NANTOU - TAIWAN) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 80° IL GUSTO È COMPLESSO CON NOTE VEGETALI, DI CROSTA DI PANE, FRUTTA A GUSCIO CON UN FINALE MORBIDO, MOLTO PERSISTENTE. SI PRESTA MOLTO BENE IN ABBINAMENTO AL PASTO.	12
TÈ HIMALAYA TIPOLOGIA: TÈ NERO PROVENIENZA: PANCHTHAR (NEPAL) TEMPERATURA DI SERVIZIO: 90° GUSTO AROMATICO IN CUI SI COMBINANO NOTE VEGETALI (FOGLIA DI LIMONE) E DI LEGNO FRESCO.	10
TISANA RILASSANTE TIPOLOGIA: TÈ TISANA PROVENIENZA: ITALIA TEMPERATURA DI SERVIZIO: 100° LA DOLCEZZA DELLA CAMOMILLA SI COMBINA CON LA FRESCHEZZA DELLA MENTA E CON LE NOTE FLOREALI DELLA LAVANDA.	10
TISANA DIGESTIVA TIPOLOGIA: TÈ TISANA PROVENIENZA: ITALIA TEMPERATURA DI SERVIZIO: 100° SUPPORTA LA DIGESTIONE, LE NOTE PICCANTI DELLO ZENZERO SI COMBINANO CON QUELLE FRESCHE DELLA VERBENA E DELLA LEMONGRASS. PUÒ ANCHE ESSERE SCELTA DA BERE IN ACCOMPAGNAMENTO AL PASTO.	10

ALLERGENI E NOTE

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

Vi invitiamo a comunicare con tempestività la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze, prima dell'ordinazione.

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
15. I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con questo numero sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla o alalunga), utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.