



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.

• • •

M E N U F A C C I O I Y O 2 0 2 6

1 5 8 € A P E R S O N A

IL GIAPPONE DI OGGI, RACCONTATO ATTRAVERSO LE NOSTRE PIÙ RECENTI CREAZIONI.

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

SUZUKI KOBUJIME

BRANZINO PESCATO, BOTTARGA DI TONNO ROSSO, CAVOLO RAPA, SEDANO VERDE ED EMULSIONE AL MANDARINO

4 - 9

RICCI DI MARE

RICCI DI MARE, PANNA COTTA AL KOMBU, DASHI, MARU SHISO, UMEBOSHI E PEPE SANSHO

1 - 4 - 6 - 7 - 14

MISOSHIRO TORI

MISO DI POLLO, LA SUA SPUMA, FOIE GRAS E CHIPS DI POLLO

3 - 4 - 6 - 12

NIGIRI SELECTION

6 NIGIRI DEL GIORNO

KISHIMEN

TAGLIATELLE DI FRUMENTO IN BRODO DASHI E KO CREAM, UOVA DI SALMONE, IKURA, PEPE SANSHO E WASABI

1 - 4 - 6

ARAGOSTA IN TEMPURA

ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO, MAIONESE ALL'AGLIO E AGRUMI, IKURA E FINOCCHIO

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 10 - 12

RAMU

COSTOLETTA D'AGNELLO AI CARBONI, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI E RAPE BIANCHE

1 - 4 - 6 - 8

DESSERT*

SEGNALIAMO CHE IL MENU "FACCIO IYO 2026" NON PREVEDE MODIFICHE PER ALLERGIE O INTOLLERANZE,
AL FINE DI PRESERVARE L'ARMONIA E L'INTEGRITÀ DELLA PROPOSTA GASTRONOMICA.

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

• • •

MENU FACCIO IYO CLASSICO

148 € A PERSONA

I PIATTI CHE HANNO SCRITTO LA NOSTRA STORIA: DICIOTTO ANNI DI IYO.

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

IKA SOMEN

CALAMARO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI

1-3-4-6-14

ZUKE MAGURO · TORO SUMISO · AMAEBI ABURA

TONNO SCOTTATO · VENTRESCA DI TONNO · GAMBERI ROSSI SCOTTATI

1-2-3-4-6-11-12

OSTRICA E CAVIALE

OSTRICA SCOTTATA, CAVIALE, CARDONCELLI, YUBA, ALGA NORI E OLIO AL RAFANO

1-4-6-14

SUSHI SELECTION*

SELEZIONE DI SUSHI DELLO CHEF

WAGYU GYOZA

RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5) CON EMULSIONE DI VERDURE E SOIA TAMARI

1-4-6

GINDARA DELLA PATAGONIA

MORO OCEANICO SELVATICO, CATALOGNA, SALSA WASABI, MISO, KARASHI TAKANA E YUZU

4-6-11

DESSERT*

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

CLASSICI

EURO

IKA SOMEN · CALAMARO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI 1-3-4-6-14	25
❖ TAIYO · MILLEFOGLIE DI GAMBERO SCOTTATO, GAMBERI ROSSI, CALAMARO, POMODORO, YUZU MISO E MAIONESE ALLO YUZU KOSHŌ 2-3-4-6-12-14-15	20
ZUKE MAGURO · TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA, CON KIZAMI WASABI 1-3-4-6	22
AMAEBI ABURA · GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA 1-2-6-11-12	28
❖ HOTATE USUZUKURI · CAPESANTE, CAVIALE, UMEBOSHI, YUKARI, SHISO E VINAIGRETTE ALLO YUZU 4-14	25
❖ TORO SUMISO · VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE 4-6-10	28
❖ SCAMPO AL PASSION FRUIT (1PZ.) · SCAMPO CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MELA VERDE 2-12-15	9
OSTRICA E CAVIALE · OSTRICA SCOTTATA, CAVIALE, CARDONCELLI, YUBA, ALGA NORI E OLIO AL RAFANO 1-4-6-14	28

CREAZIONI

HARUMAKI · INVOLTINO DI GRANCHIO REALE, TARTUFO NERO, AVOCADO, PEPE SANSHO E IKURA 1-2-4-6-7	28
SOGIZUKURI · INSALATA DI PESCE BIANCO SCOTTATO, WASABI FRESCO, PONZU, DASHI DI POLLO, DAIKON, CAROTE E CRESCIONE 1-4-6-8-11	25
TEMAKI FOIE GRAS · FOIE GRAS D'ANATRA, PASTA DI NOCCIOLE, MISO, RADICCHIO E ACETO DI LAMPONE 1-6-8	20
ANGUILLA E FOIE GRAS · ANGUILLA AI CARBONI, FOIE GRAS, QUINOA, DAIKON, WASABI, FOGLIE DI PEPE SANSHO ED ERBA CIPOLLINA 1-4	32
❖ CAVOLFOIORE GRATINATO · CAVOLFOIORE BIANCO, BESCIAMELLA AL SESAMO, YUBA, SALSA KARACHI E OLIO AL MANDARINO 1-6-10-11	18
SAKE USUZUKURI · CARPACCIO DI SALMONE, SALSA TOSATSU E IKURA 1-4-6	22
❖ SUZUKI KOBUJIME · BRANZINO PESCATO, BOTTARGA DI TONNO ROSSO, CAVOLO RAPA, SEDANO VERDE ED EMULSIONE AL MANDARINO 4-9	25

TARTARE

★ TARTARE DI TONNO · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-4-6-10	25
★ TARTARE DI SALMONE · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-4-6-10	20
★ TARTARE DI GAMBERO ROSSO · MANGO, POMODORO E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI 1-2-6-10-12-15	28
★ TRILOGIA DI TONNO · DADOLATA DI O-TORO, CHUTORO E AKAMI, CON SOIA AL WASABI 1-4-6	32
❖ HAMACHI MISO · DADOLATA DI RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E SALSA YUZU-MISO 4-6	25

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

H	EDAMAME	· BACCELLI DI SOIA	7
			6-15
A	EDAMAME SPICY	· BACCELLI DI SOIA PICCANTI	9
			6-15
O	SAMURAI STICK	· STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE E EDAMAME	14
			1-2-3-6-12-15
K	WAKAME SALAD	· INSALATA DI ALGHE MISTE	12
			1-6-11
W	WAGYU BURGER	· MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA	20
			1-3-6-7-11
E	EBISU WAGYU TOAST	· SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, BRESAOLA DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CREMOSE DI TARTUFO NERO E RAFANO	28
			1-3-6-7-12
S	SAKANA SANDO	· SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, PESCI BIANCHI, CROSTACEI E CAVIALE	28
			1-2-3-4-6-7-12
W	WAGYU TARTARE	· TARTARE DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE TROMBETTA E KATSUOBUSHI DI MELA	28
			6-8
C	CRISPY TAMAGO	· UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI CARBONARO NERO D'ALASKA E PAK CHOI	22
			1-3-4-6
R	CRISPY RICE SAKE/MAGURO	· CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO PICCANTE E SALSA DI SOIA	22/24
			1-4-6-10-11
S	SHIROMI CEVICHE	· CEVICHE TRADIZIONALE DI PESCE BIANCO DEL GIORNO	22
			4-6
S	SASHIMI MISTO	· (9 PZ.) TONNO, SALMONE E RICCIOLA	25
			4-10
S	SASHIMI IYO	· (15 PZ.) TONNO, SALMONE, RICCIOLA, BRANZINO, CALAMARO, SCAMPO, CAPASANTA GAMBERO ROSSO E VENTRESCA DI TONNO	40
			2-4-10-12-14-15
S	SPECIAL NIGIRI SELECTION	· (5 PZ.) SELEZIONE DI NIGIRI DELLO CHEF SECONDO PESCATO	30
			1-2-3-4-5-6-8-10-11-12-14
S	SUSHI IYO	· 6 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	35
			2-4-10-12-14-15
S	SUSHI E SASHIMI SELECTION	· 5 NIGIRI, 7 SASHIMI, 6 HOSOMAKI	40
			2-4-10-12

N | G | R |
S P E C | A L
1 PZ

E U R O

SAKE GIÒ · SALMONE SCOTTATO E IKURA 1-4-6-10	5
❖ SAMBA · BRANZINO, CAPPERO E LIME 4	6
HAMACHI YUZUKOSHÓ · RICCIOLA E YUZU KOSHÓ 1-4-6	6
ZUKE MAGURO · TONNO MARINATO IN SALSA DI SOIA E KIZAMI WASABI 1-4-6	6
KING CRAB · GRANCHIO REALE, RISO SOFFIATO E SALSA PICCANTE 1-2-3-12	10
TORO FOIE GRAS · VENTRESCA DI TONNO, FOIE GRAS E SALSA TERIYAKI 1-4-6-15	8
❖ WAGYU · MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), YUZU KOSHÓ E SALSA KARASHI SUMISO 6-10	10
★ O-TORO TEMAKI · VENTRESCA DI TONNO, ALGA NORI, ERBA CIPOLLINA E WASABI 1-4-6-10	12

N | G | R |
& S A S H | M |
1 PZ

❖ SAKE · SALMONE 4-10	4
❖ MAGURO · TONNO 4-10	5
❖ SUZUKI · BRANZINO 4-10	5
❖ HAMACHI · RICCIOLA 4-10	5
❖ IKA · CALAMARO 10-14	5
❖ HOTATE · CAPASANTA 10-14	6
❖ EBI · MAZZANCOLLA 2-10-12-15	7
❖ AMAEBI · GAMBERO ROSSO 2-10-12-15	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

U R A M A K |
S P E C | A L
8 PZ

TORO TAKUAN · TARTARE DI TORO, AVOCADO, TAKUAN, KIZAMI WASABI, CAVIALE E ORO 1	36
HOKKAIDO · RICCIOLA, CARPACCIO DI CAPASANTA NEW-STYLE, MAIONESE KEWPIE, AVOCADO, ZENZERO, CIPOLLINA E IKURA 1-3-14	32
GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCA · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI E KOMBU BIANCA AMAZU 1-2-3-12-15	35
BLUE LOBSTER ROLL · ASTICE SCOTTATO ALLA BRACE, TARTARE DI SHIBAZUKE, CIPOLLA ROSSA, SALSA VINAIGRETTE ALLO YUZU E ANETO 1-2-15	58

URAMAKI 8pz	⌚ SPICY SALMON · TARTARE DI SALMONE PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-11	18
	⌚ SPICY TUNA · TARTARE DI TONNO PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-11	22
	SPECIAL ROLL · SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE, TEMPURA CROCCANTE E SALSA TERIYAKI 1-3-4-6-7-11	18
	⌚ RAINBOW · CARPACCIO DI SALMONE, TONNO E BRANZINO, CON AVOCADO 3-4-7-11	18
	DRAGON · ANGUILLA, AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-4-6-11-15	22
	EBI FLÒ · TEMPURA DI MAZZANCOLLE E FIORI DI ZUCCA, SALMONE SPEZIATO, IKURA E SALSA TERIYAKI 1-2-3-4-6-11-12-15	22
	YUME · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, TONNO MARINATO E MAIONESE AL WASABI 1-2-3-4-6-11-12-15	25
	⌚ CALIFORNIA · GRANCHIO REALE, AVOCADO, SESAMO E CETRIOLI 2-3-4-11-12-15	38
	ROCK 'N' ROLL · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, RICCIOLA FIAMMATA, GAMBERI ROSSI, AVOCADO E SALSA JALAPEÑO 1-2-3-4-12-15	35
	AJI · RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO, JALAPEÑO E SALSA PONZU 1-2-4-6-12-15	35
GUNKAN 1pz	IYO STYLE · SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-12	6
	⌚ ZUCCHINA · ZUCCHINA E TARTARE DI GAMBERI 2-3-12-15	5
	⌚ SALMON OUT · SALMONE PICCANTE 3-4-12	5
	⌚ TUNA OUT · TONNO PICCANTE 3-4-12	6
	SAKE IKURA · SALMONE E IKURA 1-4-6-12	6
	⌚ SAKE GRANCHIO · SALMONE E GRANCHIO REALE 2-3-4-12	9
	⌚ SUZUKI AMAEBI · BRANZINO, GAMBERO ROSSO E BURRO ALLO YUZU-WASABI 2-4-7-12	7
	⌚ ROSE · RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO E TOBIKO 2-4-12	7
	⌚ LOBSTER OUT · RICCIOLA, ASTICE, KIZAMI WASABI E CAVIALE 2-3-4-12	9
	⌚ TORO OUT · VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4	12
	IKURA · ALGA NORI E IKURA 1-4-12-15	6
	⌚ BLACK · ALGA NORI, CAVIALE E VENTRESCA DI TONNO 4-6	18

GYOZA
4pz

CLASSIC GYOZA · RAVIOLI DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCIO E RIDUZIONE DI SOIA-WASABI	16
1-6-10	
WAGYU GYOZA · RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5) CON EMULSIONE DI VERDURE E SOIA TAMARI	28
1-4-6	
SAKANA GYOZA · RAVIOLI DI PESCE BIANCO, SHISO E PONZU PICCANTE	18
1-4-6-11-12-14	
✓ YASAI GYOZA · RAVIOLI DI VERDURE E SALSA AL CURRY	14
1-6-10-11	
GYOZA "MILANO" · RAVIOLI DI VITELLO E CREMOSO ALLO ZAFFERANO	20
1-6-7-9	
EBI GYOZA · RAVIOLI DI GAMBERI IN BRODO DASHI	18
1-2-4	

PASTA
ZUPPE

KISHIMEN · TAGLIATELLE DI FRUMENTO IN BRODO DASHI E KO CREAM, UOVA DI SALMONE, IKURA, PEPE SANSHO E WASABI	22
1-4-6	
YAKI SOBA · NOODLES SALTATI CON VERDURE E PESCE MISTO	18
1-2-4-6-12-14-15	
YAKIMESHI SOBORO · RISO SALTATO CON RAGOUT DI WAGYU, FOGLIE DI SENAPE FERMENTATE, CIPOLLOTTO, UOVA E MIZUNA	22
1-3-6-10	
⌚ MISOSHIRO TORI · MISO DI POLLO, LA SUA SPUMA, FOIE GRAS E CHIPS DI POLLO	15
3-4-6-12	
⌚ MISO SHIRO · ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU	8
4-6	

AGEMONO

EBI · TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO	38
1-2-6-12-15	
⌚ YASAI · TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE	18
1-6	
TEMPURA MISTA · MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE	26
1-2-4-6-12-15	
SURUME IKA · FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO, SALSA AI CROSTACEI, YUZU KOSHŌ E SUDACHI	32
1-2-3-6-12-14-15	
ARAGOSTA IN TEMPURA · ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO, MAIONESE ALL'AGLIO E AGRUMI, IKURA E FINOCCHIO	45
1-2-3-4-6-10-12	

ARAGOSTA · ARAGOSTA ALLA ROBATAYAKI, GRATIN DI MAIONESE ALLA SENAPE TAKANA, RISO BIANCO, SPINACI, UOVA DI PESCE VOLANTE E WASABI	90
1-2-3-4-6-11	
GIN DARA DELLA PATAGONIA · MORO OCEANICO SELVATICO, CATALOGNA, SALSA WASABI, MISO, KARASHI TAKANA E YUZU	48
4-6-11	
CHUTORO · MEDIA VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI, PORRO MARINATO E SALSA KIMIZU	35
1-3-4-6-12	
KING CRAB · GRANCHIO REALE AI CARBONI (100GR), FUNGHI SALTATI E SALSA KIMIZU	45
2-3-6-12	
HAMACHI KAMA · GUANCIA DI RICCIOLA AI CARBONI, RIDUZIONE DI POMODORO ED INSALATA DI MELA VERDE E KHLRABI AL PONZU	18
1-4-6	
WAGYU · CONONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), RADICCHIO DI TREVISO, ACETO DI LAMPONE, SALSA BEKKOAN E GERMOGLI DI PERILLA	70
1-6	
MANZO HOBANYAKI · MANZO ALLA BRACE, UMAMI DI MARE, NEGHI MISO, CREMA DI SEDANO RAPA, CARCIOFI ALLA BRACE, OLIO AL MANDARINO E FERI LIME	38
1-4-6-8 CHECK	
KAMU · COSTOLETTA D'AGNELLO AI CARBONI, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI E RAPE BIANCHE	35
1-4-6-8	

AGEDASHI TOFU · TOFU FRITTO, MELANZANE IN SALSA AGEDASHI, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI	18
6	
AVOCADO TARTARE · AVOCADO E YUZU MISO	12
6-12-15	
MISTICANZA · MELA VERDE, FINOCCHIO, AMARANTO CROCCANTE E SALSA TOSATSU	10
1-6	
URAMAKI VEGETARIANO · TEMPURA DI ZUCCHINA, CREAM CHEESE FIAMMATA, MANGO E YUKARI	18
1-7	
URAMAKI ITALIA · RICOTTA AL WASABI, POMODORO, OLIVE E CREMA AL BASILICO	16
3-6-7	

BEVANDE

BEVANDE
CAFFÈ

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

BEVANDE

ACQUA NATURALE · 75 CL "VALVERDE"	5
ACQUA FRIZZANTE · 75 CL "VALVERDE"	5
BIBITE · COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA E SPRITE	6
BIRRA ASAHI, LAGER 33 CL BIRRA CLASSICA PER TUTTI I PALATI, DAI SENTORI DI FIENO	7
BIRRA KIRIN, LAGER 33 CL CLASSICA BIRRA BIONDA, DAI PROFUMI DI MALTO	7
BIRRA ECHIGO KOSHIHIKARI, LAGER INVECCHIATA 50 CL BIRRA LAGER DI RISO INVECCHIATA A BASSA TEMPERATURA, PULITA E FRESCA	12

COPERTO 5€ P.P.



VEG



PRODOTTO SENZA GLUTINE MA CON
POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
AEREA O CROCIATA



IYO.RESTAURANT

IYO-RESTAURANT.COM

T È

EURO

TÈ SENCHA

10

TIPOLOGIA: TÈ VERDE
PROVENIENZA: HONYAMA (SHIZUOKA - GIAPPONE)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 70°
GUSTO FRESCO, NOTE ERBACEE E FINALE MORBIDO.

TÈ GENMAICHA CON MATCHA

12

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.

TÈ HOJICHA

10

TIPOLOGIA: TÈ VERDE TOSTATO
PROVENIENZA: HONYAMA (SHIZUOKA - GIAPPONE)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 90°
GUSTO NOCCIOLENTE CON UN FINALE MORBIDO, QUASI BURROSO.
CONTENUTO MINIMO DI CAFFEINA, OTTIMO IN ABBINAMENTO AL PASTO.

TÈ AL GELSONIMO

10

TIPOLOGIA: TÈ VERDE AL GELSONIMO
PROVENIENZA: FUJIAN (CINA)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 80°
LE SPICCATI NOTE FLOREALI SI ARMONIZZANO CON IL SAPORE
MORBIDO DEL TÈ, CLASSICO E INTRAMONTABILE.

TÈ OOLONG

12

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.

TÈ HIMALAYA

10

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.

TISANA RILASSANTE

10

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.

TISANA DIGESTIVA

10

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.

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. 852 e 853/04

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dai Reg. CE 852 e 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.