



## 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**

• • •

• • •

# M E N U F A C C I O I Y O C L A S S I C O

1 4 8 € A P E R S O N A

I PIATTI CHE HANNO SCRITTO LA NOSTRA STORIA: DICIOOTTO 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**

RAVIOLO 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

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

## CREAZIONI

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

## TARTARE

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

K O B A C H I	✓	<b>EDAMAME</b> · BACCELLI DI SOIA	7
	6-15		
	✓	<b>EDAMAME SPICY</b> · BACCELLI DI SOIA PICCANTI	9
	6-15		
		<b>SAMURAI STICK</b> · STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE E EDAMAME	14
	1-2-3-6-12-15		
	✓	<b>WAKAME SALAD</b> · INSALATA DI ALGHE MISTE	12
	1-6-11		
		<b>WAGYU BURGER</b> · MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA	20
	1-3-6-7-11		
		<b>EBISU WAGYU TOAST</b> · SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, BRESAOLA DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CREMOSO DI TARTUFO NERO E RAFANO	28
	1-3-6-7-12		
		<b>SAKANA SANDO</b> · SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, PESCI BIANCHI, CROSTACEI E CAVIALE	28
	1-2-3-4-6-7-12		
		<b>WAGYU TARTARE</b> · TARTARE DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE TROMBETTA E KATSUOBUSHI DI MELA	28
	6-8		
		<b>CRISPY TAMAGO</b> · UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI CARBONARO NERO D'ALASKA E PAK CHOI	22
	1-3-4-6		
		<b>CRISPY RICE SAKE/MAGURO</b> · CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO PICCANTE E SALSA DI SOIA	22/24
	1-4-6-10-11		
		<b>SHIROMI CEVICHE</b> · CEEICHE TRADIZIONALE DI PESCE BIANCO DEL GIORNO	22
	4-6		

S U S H I & S A S H I M I		<b>SASHIMI MISTO</b> · (9 PZ.) TONNO, SALMONE E RICCIOLA	25
	4-10		
		<b>SASHIMI IYO</b> · (15 PZ.) TONNO, SALMONE, RICCIOLA, BRANZINO, CALAMARO, SCAMPO, CAPASANTA GAMBERO ROSSO E VENTRESCA DI TONNO	40
	2-4-10-12-14-15		
		<b>SPECIAL NIGIRI SELECTION</b> · (5 PZ.) SELEZIONE DI NIGIRI DELLO CHEF SECONDO PESCATO	30
	1-2-3-4-5-6-8-10-11-12-14		
		<b>SUSHI IYO</b> · 6 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	35
	2-4-10-12-14-15		
		<b>SUSHI E SASHIMI SELECTION</b> · 5 NIGIRI, 7 SASHIMI, 6 HOSOMAKI	40
	2-4-10-12		

NIGIRI  
SPECIAL  
1PZ

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

NIGIRI  
& SASHIMI  
1PZ





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

URAMAKI  
SPECIAL  
8PZ

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

EURO

URAMAKI  
8PZ

	<b>SPICY SALMON</b> • TARTARE DI SALMONE PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-11	18
	<b>SPICY TUNA</b> • TARTARE DI TONNO PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-11	22
	<b>SPECIAL ROLL</b> • SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE, TEMPURA CROCCANTE E SALSA TERIYAKI 1-3-4-6-7-11	18
	<b>RAINBOW</b> • CARPACCIO DI SALMONE, TONNO E BRANZINO, CON AVOCADO 3-4-7-11	18
	<b>DRAGON</b> • ANGUILLA, AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-4-6-11-15	22
	<b>EBI FLÒ</b> • TEMPURA DI MAZZANCOLLE E FIORI DI ZUCCA, SALMONE SPEZIATO, IKURA E SALSA TERIYAKI 1-2-3-4-6-11-12-15	22
	<b>YUME</b> • TEMPURA DI MAZZANCOLLE, TONNO MARINATO E MAIONESE AL WASABI 1-2-3-4-6-11-12-15	25
	<b>CALIFORNIA</b> • GRANCHIO REALE, AVOCADO, SESAMO E CETRIOLO 2-3-4-11-12-15	38
	<b>ROCK 'N' ROLL</b> • TEMPURA DI MAZZANCOLLE, RICCIOLA FIAMMATA, GAMBERI ROSSI, AVOCADO E SALSA JALAPEÑO 1-2-3-4-12-15	35
	<b>AJI</b> • RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO, JALAPEÑO E SALSA PONZU 1-2-4-6-12-15	35

GUNKAN  
1PZ

	<b>IYO STYLE</b> • SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-12	6
	<b>ZUCCHINA</b> • ZUCCHINA E TARTARE DI GAMBERI 2-3-12-15	5
	<b>SALMON OUT</b> • SALMONE PICCANTE 3-4-12	5
	<b>TUNA OUT</b> • TONNO PICCANTE 3-4-12	6
	<b>SAKE IKURA</b> • SALMONE E IKURA 1-4-6-12	6
	<b>SAKE GRANCHIO</b> • SALMONE E GRANCHIO REALE 2-3-4-12	9
	<b>SUZUKI AMAEBI</b> • BRANZINO, GAMBERO ROSSO E BURRO ALLO YUZU-WASABI 2-4-7-12	7
	<b>ROSE</b> • RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO E TOBIKO 2-4-12	7
	<b>LOBSTER OUT</b> • RICCIOLA, ASTICE, KIZAMI WASABI E CAVIALE 2-3-4-12	9
	<b>TORO OUT</b> • VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4	12
	<b>IKURA</b> • ALGA NORI E IKURA 1-4-12-15	6
	<b>BLACK</b> • ALGA NORI, CAVIALE E VENTRESCA DI TONNO 4-6	18

GYOZA<sup>4PZ</sup>

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

PASTA  
& ZUPPE



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

## AGEMONO






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



ROBATAYAKI  
& MUSHIMONO

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

## GREEN

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

# B E V A N D E

		EURO
C A F F È	<b>CAFFÈ</b>	4
	<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	4
	<b>CAPPUCCINO</b>	6
	<b>CAFFÈ D'ORZO</b>	4
B E V A N D E	<b>ACQUA NATURALE</b> · 75 CL "VALVERDE"	5
	<b>ACQUA FRIZZANTE</b> · 75 CL "VALVERDE"	5
	<b>BIBITE</b> · COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA E SPRITE	6
	<b>BIRRA ASAHI, LAGER 33 CL</b> BIRRA CLASSICA PER TUTTI I PALATI, DAI SENTORI DI FIENO	7
	<b>BIRRA KIRIN, LAGER 33 CL</b> CLASSICA BIRRA BIONDA, DAI PROFUMI DI MALTO	7
	<b>BIRRA ECHIGO KOSHIHIKARI, LAGER INVECCHIATA 50 CL</b> 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 NOCCIOLATO CON UN FINALE MORBIDO, QUASI BURROSO.

CONTENUTO MINIMO DI CAFFEINA, OTTIMO IN ABBINAMENTO AL PASTO.

## **TÈ AL GELSOMINO**

10

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.

## **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.

# A L L E R G E N I   E   N O T E

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 dei 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.