



## 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 MUGGINE, CAVOLO RAPA, SEDANO VERDE E OLIO AL MANDARINO  
4-9

## **RICCI DI MARE\*\***

RICCI DI MARE, PANNA COTTA AL KOMBU, DASHI, SHISO, UMEBOSHI E PEPE SANSHO  
1-4-6-7-14

## **MISOSHIRO TORI**

MISO DI POLLO, LA SUA SPUMA E CHIPS DI POLLO  
3-4-6-12

## **NIGIRI SELECTION\***

6 NIGIRI DEL GIORNO

## **KISHIMEN**

TAGLIATELLE DI FRUMENTO IN BRODO DASHI E KO CREAM, POLVERE DI KOMBU, IKURA, PEPE SANSHO E WASABI  
1-4-6

## **ARAGOSTA IN TEMPURA**

ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO, DAIKON GRATTUGIATO E TOBIKO  
1-2-3-4-6-10-12

## **RAMU**

COSTOLETTA D'AGNELLO AI CARBONI, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI, RAPE BIANCHE E PESTO DI ALGA NORI  
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  
\*\*IL PIATTO PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DEL PESCATO GIORNALIERO

• • •

• • •

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

148€ A PERSONA

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

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

## **IKA SOMEN**

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

## **ZUKE MAGURO**

TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA, CON KIZAMI WASABI  
1-3-4-6

## **TORO SUMISO**

VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE  
4-6-10

## **AMAEBI ABURA**

GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA  
1-2-6-11-12

## **OSTRICA E CAVIALE**

OSTRICA COTTA NELLA SUA ACQUA, 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

## **BRANZINO DELLA PATAGONIA**

BRANZINO, SALSA AL WASABI, MISO, CATALOGNA, KARASHI TAKANA E YUZU  
4-6-11

## **DESSERT\***

\*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

## CLASSICI

	<b>IKA SOMEN</b> · CALAMARO CRUDO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI	25
	1-3-4-6-14	
🍷	<b>TAIYO</b> · MILLEFOGLIE DI GAMBERO SCOTTATO, GAMBERI ROSSI, CALAMARO, POMODORO E YUZU MISO	20
	2-3-4-6-12-14-15	
	<b>ZUKE MAGURO</b> · TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA, CON KIZAMI WASABI	22
	1-3-4-6	
	<b>AMAEBI ABURA</b> · GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA	28
	1-2-6-11-12	
🍷	<b>HOTATE USUZUKURI</b> · CAPESANTE, CAVIALE, UMEBOSHI E VINAIGRETTE ALLO YUZU	25
	4-14	
🍷	<b>TORO SUMISO</b> · VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE	28
	4-6-10	
🍷	<b>SCAMPO AL PASSION FRUIT (1PZ.)</b> · SCAMPO CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MELA VERDE	9
	2-12-15	
	<b>OSTRICA E CAVIALE</b> · OSTRICA COTTA NELLA SUA ACQUA, CAVIALE, CARDONCELLI, YUBA, ALGA NORI E OLIO AL RAFANO	18
	1-4-6-14	










## CREAZIONI

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




## TARTARE

★	<b>TARTARE DI TONNO</b> · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO	22
	1-4-6-10	
★	<b>TARTARE DI SALMONE</b> · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO	18
	1-4-6-10	
★	<b>TARTARE DI GAMBERO ROSSO</b> · MANGO, POMODORO E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI	28
	1-2-6-10-12-15	
★	<b>TRILOGIA DI TONNO</b> · DADOLATA DI O-TORO, CHUTORO E AKAMI, CON SOIA AL WASABI	32
	1-4-6	
🍷	<b>HAMACHI MISO</b> · DADOLATA DI RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E SALSA YUZU-MISO	22
	4-6	

★ 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	22
	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	20	
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> · CEVICHE 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

	EURO
<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) AND YAKINUKU SAUCE 6-10	12
 <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 1-4-6-11	36
<b>HOKKAIDO</b> · RICCIOLA, CARPACCIO DI CAPASANTA NEW-STYLE, MAIONESE KEWPIE, AVOCADO, ZENZERO, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-11-14	32
<b>GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCA</b> · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI E KOMBU BIANCA AMAZU 1-2-3-12-11-15	35
<b>GREEN LOBSTER ROLL</b> · ASTICE, GAMBERO IN TEMPURA. CARPACCIO DI AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-2-4-6-11	38

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  
4 PZ

<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 E SALSA KO-CREAM 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, POLVERE DI KOMBU, 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 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 CON SALSA AL NERO DI SEPIA 1-2-3-6-12-14-15	32
<b>ARAGOSTA IN TEMPURA</b> · ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO, DAIKON GRATTOGIATO E TOBIKO 1-2-3-4-6-10-12	45

ROBATA YAKI  
& MUSHIMONO

	<b>ARAGOSTA</b> · ARAGOSTA AI CARBONI GRATINATA CON MAIONESE ALL'AGLIO, PUNTARELLE, KOMBU E ACCIUGHE 1-2-3-4-6-11	90
🍷	<b>BRANZINO DELLA PATAGONIA</b> · BRANZINO, SALSA AL WASABI, MISO, CATALOGNA, 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	22
	<b>WAGYU</b> · CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE AI CARBONI (A5), RADICCHIO DI TREVISO, ACETO DI LAMPONE, SALSA BEKKOAN E GERMOGLI DI PERILLA 1-6	70
	<b>MANZO HOBAYAKI</b> · MANZO AI CARBONI, UMAMI DI MARE, NEGI MISO, CREMA DI SEDANO RAPA, CARCIOFI ALLA BRACE, OLIO DI ARINGA E KEFIR LIME 1-4-6-8 CHECK	38
	<b>RAMU</b> · COSTOLETTA D'AGNELLO AI CARBONI, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI, RAPE BIANCHE E PESTO ALL'ALGA NORI 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

# BEVANDE

		EURO
CAFFÈ	<b>CAFFÈ</b>	4
	<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	4
	<b>CAPPUCCINO</b>	6
	<b>CAFFÈ D'ORZO</b>	4
BEVANDE	<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.

# 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 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.