



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

HAMACHI KOBUJIME

RICCIOLA, MYOGA, FINOCCHIO, LIMONE, SHISO VERDE, LAMPONI-BOSHI E OLIO AL RAFANO

1-4-6

CALAMARETTI SPILLO ALLA BRACE

CALAMARETTI SPILLO, CANNOLICCHI, CIME DI RAPA, CRESCIONE, KARASHI SUMISO, OLIO AL MANDARINO E BUCCIA DI YUZU

4-6-10-14

LE QUATTRO ANGUILLE

TERRINA CON AGRETTI, LISCA NANBANZUKE, SHIRAYAKI, MYOGA, SHISO E LAMPONI-BOSHI E CHAWANMUSHI CON TERIYAKI, OLIO AL GINEPRO E ALLORO

1-3-4-6-7-9-15

NIGIRI SELECTION*

6 NIGIRI DEL GIORNO

SOMEN IN BRODO DI ARAGOSTA E PAGRO

SOMEN IN BRODO DI ARAGOSTA, PAGRO, ALGA KOMBU ED ERBA CIPOLLINA, BERGAMOTTO KOSHŌ

1-2-4

TOUJIAGE

INVOLTINI DI YUBA, SCAMPI, CALAMARI, FUNGHI ENOKI, SPUMA DI TUORLO AL RAFANO E POLVERE DI KOMBU

1-2-3-4-6-12-14-15

RAMU

COSTOLETTA D'AGNELLO AI CARBONI, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI, AGRETTI 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

CAPASANTA E AGRETTI

CAPASANTA, AGRETTI, ZENZERO, OLIO AL MANDARINO, TOSAZU E CREMA DI TUORLO AL RAFANO
1-3-4-6-14-15

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

IKA SOMEN

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

SUSHI SELECTION*

SELEZIONE DI SUSHI DELLO CHEF

YAKINIKU WAGYU TOAST

SHOKUPAN TOSTATO, WAGYU, SALSA YAKINIKU, YUBA, MAIONESE ALL'AGLIO ED ERBA CIPOLLINA
1-3-6-7-11-15

BRANZINO DELLA PATAGONIA

BRANZINO, SALSA AL WASABI, MISO, SCAROLA E YUZU
4-6-11

DESSERT*

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA









• • •

CLASSICI

	IKA SOMEN · CALAMARO CRUDO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI	25
	1-3-4-6-14	
🍷	TAIYO · MILLEFOGLIE DI GAMBERO SCOTTATO, GAMBERI ROSSI, CALAMARO, POMODORO E YUZU MISO	20
	2-3-4-6-12-14-15	
	ZUKE MAGURO · TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA, CON KIZAMI WASABI	22
	1-3-4-6	
	AMAEBI ABURA · GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA	28
	1-2-6-11-12	
🍷	HOTATE USUZUKURI · CAPESANTE, CAVIALE, UMEBOSHI E VINAIGRETTE ALLO YUZU	25
	4-14	
🍷	TORO SUMISO · VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE	28
	4-6-10	
🍷	SCAMPO AL PASSION FRUIT (IPZ.) · SCAMPO CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MELA VERDE	9
	2-12-15	
	CAPASANTA E AGRETTI · CAPASANTA, AGRETTI, ZENZERO, OLIO AL MANDARINO, TOSAZU E CREMA DI TUORLO AL RAFANO	18
	1-3-4-6-14-15	

CREAZIONI

	SOGIZUKURI · INSALATA DI PESCE BIANCO SCOTTATO, WASABI FRESCO, PONZU, DASHI DI POLLO, DAIKON, CAROTE E CRESCIONE	25
	1-4-6-8-11	
	LE QUATTRO ANGUILLE · TERRINA CON AGRETTI, LISCA IN NANBAZUKE, SHIRAYAKI, MYOGA, SHISO E LAMPONI-BOSHI E CHAWANMUSHI CON TERIYAKI, OLIO AL GINEPRO E ALLORO	38
	1-3-4-6-7-9-15	
🍷	ASPARAGO GRATINATO · ASPARAGO BIANCO GRATINATO, BESCIAMELLA AL SESAMO, YUBA, SALSA KARASHI SUMISO E OLIO AL MANDARINO	20
	1-6-10-11	
	TEMAKI SALSICCIA DI BRA E CHUTORO · SALSICCIA DI BRA, CHUTORO, WASABI, SHIRAITAKOMBU, CIPOLLOTTO E SCORZA DI YUZU	14
	1-4-6-15	
	CALAMARETTI SPILLO E PISELLI · CALAMARETTI SPILLO, PANNA COTTA SALATA, CREMA DI PISELLI E YUBA MARINATA	28
	4-6-7-14-15	
	SAKE USUZUKURI · CARPACCIO DI SALMONE BIOLOGICO, SALSA TOSATSU E IKURA	22
	1-4-6	
	HAMACHI E PONZU TROPICALE · RICCIOLA, PEPPERONCINO ROSSO E PONZU AL FRUTTO DELLA PASSIONE	20
	1-2-4-6	

K O B A C H I	 EDAMAME · BACCELLI DI SOIA	7
	6-15	
	 EDAMAME SPICY · BACCELLI DI SOIA PICCANTI	9
	6-15	
	SAMURAI STICK · STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE ED EDAMAME	14
	1-2-3-6-12-15	
	 WAKAME SALAD · INSALATA DI ALGHE MISTE	12
	1-6-11	
	WAGYU BURGER · MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA	28
	1-3-6-7-11	
YAKINIKU WAGYU TOAST · SHOKUPAN TOSTATO, WAGYU, SALSA YAKINIKU, YUBA MAIONESE ALL'AGLIO ED ERBA CIPOLLINA	32	
1-3-6-7-11-15		
SAKANA SANDO · SHOKUPAN TOSTATO, CROSTACEI, CALAMARETTI, CREAM CHEESE ALLO YUZU ED ERBA CIPOLLINA	18	
1-2-3-4-6-7-12		
 WAGYU TARTARE · TARTARE DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE TROMBETTA E MELA	28	
6-8		
CRISPY TAMAGO · UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI CARBONARO NERO D'ALASKA E PAK CHOI	20	
1-3-4-6		
CRISPY RICE SAKE/MAGURO · CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO PICCANTE E SALSA DI SOIA	22/24	
1-4-6-10-11		
S U S H I & S A S H I M I	 SASHIMI MISTO · (9 PZ.) TONNO, SALMONE E RICCIOLA	25
	4-10	
	 SASHIMI IYO · (15 PZ.) TONNO, SALMONE, RICCIOLA, BRANZINO, CALAMARO, SCAMPO, CAPASANTA GAMBERO ROSSO E VENTRESCA DI TONNO	40
	2-4-10-12-14-15	
	SPECIAL NIGIRI SELECTION · (5 PZ.) SELEZIONE DI NIGIRI DELLO CHEF SECONDO PESCATO	30
	1-2-3-4-5-6-8-10-11-12-14	
	 SUSHI IYO · 6 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	35
	2-4-10-12-14-15	
 SUSHI E SASHIMI SELECTION · 5 NIGIRI, 7 SASHIMI, 6 HOSOMAKI	40	
2-4-10-12		
TEKKA DON · TARTARE DI TORO, FETTINE DI TONNO, KIZAMI WASABI, SALSA YAMAKAKE, SHISO VERDE, ALGA NORI E RISO SUSHI	25	
1-4-6		
TOKUBETSU DONBURI · GRANCHIO REALE, UNAGI, IKURA, WASABI, SALSA YAMAKAKE, SHISO VERDE, ALGA NORI E RISO SUSHI	38	
1-2-4-6-15		

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 O-TORO · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-4-6-10	38
★	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	22

NIGIRI
SPECIAL
1PZ

	SAKE GIÒ · SALMONE SCOTTATO E IKURA 1-4-6-10	5
🍷	SAMBA · BRANZINO, CAPPERO E LIME 4	6
	HAMACHI YUZUKOSHO · RICCIOLA E YUZU KOSHŌ 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) E SALSA YAKINUKU 6-10	12
★	O-TORO TEMAKI · VENTRESCA DI TONNO, ALGA NORI, ERBA CIPOLLINA E WASABI 1-4-6-10	12

NIGIRI
& SASHIMI
1PZ





🍷	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

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

URAMAKI
SPECIAL
8 PZ







TORO TAKUAN · TARTARE DI TORO, AVOCADO, TAKUAN, KIZAMI WASABI, CAVIALE ED ORO EDIBILE 1-4-6-11	36
HOKKAIDO · RICCIOLA, CARPACCIO DI CAPASANTA NEW-STYLE, MAIONESE KEWPIE, AVOCADO, ZENZERO, ERBA CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-11-14	32
GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCA · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI, KOMBU BIANCA E AMAZU 1-2-3-12-11-15	35
GREEN LOBSTER ROLL · ASTICE, GAMBERO IN TEMPURA, CARPACCIO DI AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-2-4-6-11	38
CHUMAKI DI PESCE · CHUMAKI DI TONNO ROSSO, SALMONE, PESCE BIANCO, CAPASANTA E YAMAGOBO 1-4-6-11-14-15	23
TONNO TONNATO · TONNO, CIPOLLOTTO, CARPACCIO DI TONNO ROSSO, YUKARI, TEMPURA CROCCANTE, SALSA TONNATA CON TRITO DI TONNO SCOTTATO 1-3-4-6	32
ALL SALMON · SALMONE CON PANKO E ASPARAGO, CARPACCIO DI SALMONE SCOTTATO, CIPOLLA ROSSA MARINATA, TARTARE DI UOVO E SHIBAZUKE 1-3-4-6-10-15	26
BLUE LOBSTER · ASTICE BLU, AVOCADO, IKURA, POMODORI MISTI, INSALATA E CIPOLLA ROSSA MARINATA 1-3-4-6	48

URAMAKI
8 PZ


 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 CETRIOLO 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, ERBA 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
 ROSE · RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO E TOBIKO 2-4-12	7
 TORO OUT · VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4	12
IKURA · ALGA NORI E IKURA 1-4-12-15	6
NEGHITORO QUAGLIA · ALGA NORI, VENTRESCA DI TONNO, UOVO DI QUAGLIA E KIZAMI WASBI 1-3-4-6	12
WAGYU E TARTUFO · WAGYU SCOTTATO, TARTUFO E SALE MALDON 1-6	16

AGEMONO

EBI · TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO 1-2-6-12-15	38
 YASAI · TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE 1-6	18
TEMPURA MISTA · MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE 1-2-4-6-12-15	26
ARAGOSTA IN TEMPURA · ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO, DAIKON GRATTUGIATO E TOBIKO 1-2-3-4-6-10-12	45
TOUJIAGE · INVOLTINI DI YUBA, SCAMPI, CALAMARI, FUNGHI ENOKI, SPUMA DI TUORLO AL RAFANO E POLVERE DI KOMBU 1-2-3-6-12-14-15	23
HARUMAKI DI KING CRAB · INVOLTINO DI GRANCHIO REALE, BESCIAMELLA DI YUZU, ASPARAGI VERDI, IKURA, ERBA CIPOLLINA E SCORZA DI YUZU 1-2-4-6-7	28

GYOZA
4 PZ

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


PASTA
& ZUPPE

SOMEN IN BRODO DI ARAGOSTA E PAGRO · SOMEN IN BRODO DI ARAGOSTA, PAGRO, ALGA KOMBU ED ERBA CIPOLLINA, BERGAMOTTO KOSHŌ 1-2-4-6	22
YAKI SOBA · NOODLES SALTATI CON VERDURE E PESCE MISTO 1-2-4-6-12-14-15	18
YAKIMESHI SOBORO · RISO SALTATO CON RAGOUT DI WAGYU, FOGLIE DI SENAPE FERMENTATE, CIPOLLOTTO, UOVA E MIZUNA 1-3-6-10	22
🍴 AKADASHI COZZE · MISO, COZZE, AGRETTI E SCORZA DI YUZU 4-6-14	10
🍴 MISO SHIRO · ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6	8







INSALATE

✓ GREEN SALAD · RUCOLA, PORRO, ASPARAGI, DAIKON, CETRIOLO, RAVANELLO, POMODORINI MISTI, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI AMARANTO 1-6	10
KING CRAB · VERDURE DI STAGIONE, GRANCHIO REALE AL VAPORE, CIPOLLA ROSSA MARINATA, IKURA, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI AMARANTO 1-2-4-6-11	38
INSALATA DI MARE · VERDURE DI STAGIONE, PESCE MISTO, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI AMARANTO 1-4-6-14	20

ROBATA YAKI
& MUSHIMONO

ARAGOSTA · ARAGOSTA GRATINATA CON MAIONESE ALL'AGLIO, PUNTARELLE, KOMBU E ACCIUGHE 1-2-3-4-6-11	90
 BRANZINO DELLA PATAGONIA · BRANZINO, SALSA AL WASABI, MISO, SCAROLA E YUZU 4-6-11	48
CHUTORO · MEDIA VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLA ROSSA MARINATA E WASABI 1-3-4-6-12	32
KING CRAB · GRANCHIO REALE GRATINATO, BESCIAPELLA AL SESAMO, KARASHI SUMISO, SHOKUPAN TOSTATO CON PESTO DI ALGA NORI 1-2-4-6-10-11-12-15	55
HAMACHI KAMA · GUANCIA DI RICCIOLA, RIDUZIONE DI POMODORO ED INSALATA DI MELA VERDE E KHOLRABI AL PONZU 1-4-6	22
WAGYU · CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), DAIKON, FRIGGITELLI E PONZU 1-6	68
MANZO HOBAYAKI · MANZO MARINATO AL KOJI, PESTO DI UMAMI, CIPOLLOTTO E CRESCIONE 1-4-6-8	35
RAMU · CARRÉ D'AGNELLO, TERIYAKI ALLO YUZU, CREMA DI PINOLI, SALSA NORI, TSUKUDANI E AGRETTI 1-4-6-8	35

GREEN

  AGEDASHI TOFU · TOFU FRITTO, MELANZANE IN SALSA AGEDASHI, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI 6	18
  AVOCADO TARTARE · AVOCADO E YUZU MISO 6-12-15	12
 URAMAKI VEGETARIANO · TEMPURA DI ZUCCHINA, CREAM CHEESE FIAMMATA, MANGO E YUKARI 1-7	18
 CHUMAKI VEGANO · ALGA NORI, ASPARAGI, YAMAGOBO, TAKUAN E CREMA AL TOFU 1-6-11	18

COPERTO 5€ P.P.



VEG



PRODOTTO SENZA GLUTINE MA CON
POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
AEREA O CROCIATA



IYO.RESTAURANT

IYO-RESTAURANT.COM

B E V A N D E

C A F F È

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

B E V A N D E

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

T È

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 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.