



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

A B B I N A M E N T O V I N I 8 0 € A P E R S O N A

HOTATE E AMAEBI

CAPELANTE E GAMBERO ROSSO DI MAZARA SCOTTATI, CACO MELA, IKURA, SALSA TONYU E OLIO AL FINOCCHIETTO

1-2-6-12-14-15

CALAMARETTI SPILLO

CALAMARETTI SPILLO, SEDANO RAPA, FINFERLI, KARASHI SUMISO E PEPE SANSHO

1-4-6-9-10-14

LE QUATTRO SFUMATURE DELL'ANGUILLA

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

NIGIRI SELECTION*

6 NIGIRI DEL GIORNO

SOBA

SOBA IN BRODO DASHI, SGOMBRO FIAMMATO, ZENZERO OROSHI, SHIOKOMBU, WASABI E CIPOLLOTTO

1-4-6

BRANZINO DELLA PATAGONIA TATSUTA-AGE

AGEMONO DI BRANZINO DELLA PATAGONIA E FAGIOLINI

4-6-11-15

PLUMA IBERICA

PLUMA IBERICA MARINATA CON SALSA NEGIMISO, JALAPEÑO, PEPE SANSHO, SANSHOZUKE, CAVOLO CINESE,
FOGLIE DI TAGETE E OLIO AL BERGAMOTTO

1-6-11-15

DESSERT*

IN AGGIUNTA: CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5)*
35€

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: DICIANNOVE ANNI DI IYO.

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

A B B I N A M E N T O V I N I 8 0 € A P E R S O N A

SAKE KIMIZU

CARPACCIO DI SALMONE, FINOCCHIO MARINATO CON IRIZAKE, SALSA MOROMI, KIMIZU ED IKURA

1-3-4-6-15

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, YUZUKOSHŌ 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

WAGYU BURGER

MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZUKOSHŌ E MIZUNA

1-3-6-7-11

RAMEN

RAMEN IN BRODO DI POLLO, UOVO MARINATO, FUNGHI ORECCHIE DI GIUDA, CHASHU DI POLLO, SCORZA DI LIME E YUZUKOSHŌ

1-4-6-9

DESSERT*

IN AGGIUNTA: CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5)*
35€

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

CLASSICI

	IKA SOMEN • CALAMARO CRUDO 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 E YUZU MISO 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 E VINAIGRETTE ALLO YUZU 4-14	25
🍴	TORO SUMISO • VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZUKOSHŌ 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

CREAZIONI

	HOTATE E AMAEBI • CAPESANTE E GAMBERO ROSSO DI MAZARA SCOTTATI, CACO MELA, IKURA, SALSA TONYU E OLIO AL FINOCCHIETTO 1-2-6-12-14-15	22
🍴🍴	YAKITORI • SPIEDINO DI FUNGHI CARDONCELLI, YUBA E SEDANO RAPA, SALSA TERIYAKI, LEVISTICO E YUZUKOSHŌ 6-9	15
	TEMAKI DI KING CRAB, SUZUKI E TARTUFO • GRANCHIO REALE, BRANZINO SCOTTATO, TARTUFO FRESCO, SOIA, TOBIKO, SHIRAITA KOMBU E UMEBOSHI 1-2-3-4-6-12-15	26
	SOGIZUKURI • INSALATA DI PESCE BIANCO SCOTTATO, WASABI FRESCO, PONZU, DASHI DI POLLO, DAIKON, CAROTE E CRESCIONE 1-4-6-8-11	25
	SAKE KIMIZU • CARPACCIO DI SALMONE, FINOCCHIO MARINATO CON IRIZAKE, SALSA MOROMI, KIMIZU ED IKURA 1-4-6	20
	LE QUATTRO ANGUILLE • TERRINA CON MIZUNA • LISCA IN NANBAZUKE • SHIROYAKI CON MYOGA E LAMPONE-BOSHI • CHAWANMUSHI CON TERIYAKI, OLIO AL GINEPRO E ALLORO 1-3-4-6-7-9-15	38

KOBACHI

✓	EDAMAME · BACCELLI DI SOIA 6-15	7
✓	EDAMAME SPICY · BACCELLI DI SOIA PICCANTI 6-15	9
	SAMURAI STICK · STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE ED EDAMAME 1-2-3-6-12-15	14
✓	WAKAME SALAD · INSALATA DI ALGHE MISTE 1-6-11	12
	WAGYU BURGER · MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZUKOSHŌ E MIZUNA 1-3-6-7-11	28
	CRISPY TAMAGO · UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI CARBONARO NERO D'ALASKA E PAK CHOI 1-3-4-6	20
	CRISPY RICE SAKE/MAGURO · CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO PICCANTE E SALSA DI SOIA 1-4-6-10-11	22/24

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
✓	GREEN SALAD · RUCOLA, PORRO, ASPARAGI, DAIKON, CETRIOLO, RAVANELLO, POMODORINI MISTI, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI AMARANTO 1-6	10

SUSHI & SASHIMI

	SASHIMI MISTO · (9 PZ.) TONNO, SALMONE E RICCIOLA 4-10	25
	SASHIMI IYO · (15 PZ.) TONNO, SALMONE, RICCIOLA, BRANZINO, CALAMARO, SCAMPO, CAPASANTA GAMBERO ROSSO E VENTRESCA DI TONNO 2-4-10-12-14-15	40
	SPECIAL NIGIRI SELECTION · (5 PZ.) SELEZIONE DI NIGIRI DELLO CHEF 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

TARTARE

★	TARTARE DI TONNO · SHISO, SEMI DI SESAMO, SALSA YUKKE, UOVO DI QUAGLIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6-11	25
★	TARTARE DI SALMONE · MELA VERDE, SALSA TOSAZU, IKURA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-4-6-15	20
★	TARTARE DI SCAMPO · PASSION FRUIT, PEPERONCINO ROSSO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PONZU 1-2-6-12-15	30
🍷	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 YUZUKOSHŌ 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 YAKINIKU 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

8 PZ

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, TEMPURA DI MAZZANCOLLE, CARPACCIO DI AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-2-4-6-11	38
 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

1 PZ

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

G Y O Z A

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
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

P A S T A
& Z U P P E

RAMEN • RAMEN IN BRODO DI POLLO, UOVO MARINATO, FUNGHI ORECCHIE DI GIUDA, CHASHU DI POLLO, SCORZA DI LIME E YUZUKOSHŌ 1-2-4-6	20
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, TAKANA, CIPOLLOTTO, UOVA E MIZUNA 1-3-6-10	22
 MISO SHIRO • ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6	8
UDON • UDON IN CREMA ALLA CARBONARA, GRANCHIO REALE, PEPE SANSHO E BOTTARGA 1-2-4-6-12-15	25

A G E M O N O

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
 BRANZINO DELLA PATAGONIA TATSUTA-AGE • AGEMONO DI BRANZINO DELLA PATAGONIA E FAGIOLINI 4-6-11-15	35
HARUMAKI DI KING CRAB • INVOLTINO DI GRANCHIO REALE, TARTUFO NERO, AVOCADO, PEPE SANSHO E IKURA 1-2-4-6-7	28

ARAGOSTA • ARAGOSTA GRATINATA CON MAIONESE ALL'AGLIO, OHITASHI DI CIME DI RAPA E FINOCCHIO 1-2-3-4-6	90
PLUMA IBERICA • PLUMA IBERICA MARINATA CON SALSA NEGIMISO, JALAPEÑO, PEPE SANSHO, SANSHOZUKE, CAVOLO CINESE, FOGLIE DI TAGETE E OLIO AL BERGAMOTTO 1-6-11-15	38
BRANZINO DELLA PATAGONIA • BRANZINO DELLA PATAGONIA MARINATO AL MISO, SALSA AL WASABI, CATALOGNA STUFATA CON OLIO DI SESAMO, TAKANA, JALAPEÑO E BUCCIA DI YUZU 1-4-6-9-11	48
KING CRAB • GRANCHIO REALE GRATINATO, BESCIAMELLA AL SESAMO, KARASHI SUMISO E SHOKUPAN TOSTATO CON PESTO DI ALGA NORI 1-2-4-6-10-11-12-15	55
HAMACHI KAMA • GUANCIA E COLLARE DI RICCIOLA, RIDUZIONE DI POMODORO ED INSALATA DI MELA VERDE E KHLRABI AL PONZU 1-4-6	22
WAGYU • CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CIME DI RAPA, SCORZONERA MARINATA E PEPE SANSHO 1-4-6	68

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 KOSHIIKARI – LAGER INVECCHIATA, 50 CL LAGER DI RISO INVECCHIATA A BASSA TEMPERATURA, PULITA E FRESCA	12
BIRRA RINJI – BLOND ALE GIAPPONESE, 33 CL BLOND ALE GIAPPONESE FRESCA E AROMATICA, CON SENTORI DI YUZU E LEGGERE NOTE ERBACEE	9

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.

