



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.

COPERTO 5€ P.P.



VEG



PRODOTTO SENZA GLUTINE MA CON
POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
AEREA O CROCIATA



IYO.RESTAURANT

IYO-RESTAURANT.COM

• • •

M E N U F A C C I O I Y O C O N D I V I S I O N E

138€ A PERSONA

UN VIAGGIO DA CONDIVIDERE ATTRAVERSO I SAPORI DEL GIAPPONE CONTEMPORANEO,
DOVE LA CONVIVIALITÀ RENDE PIÙ DIVERTENTE OGNI ASSAGGIO.

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

SELEZIONE DI CRUDI*

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

WAGYU TARTARE

TARTARE DI MANZO GIAPPONESE (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA,
ZUCCHINE E KATSUOBUSHI DI MELA

4-6-8

SAKANA SANDO

SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO), PESCI BIANCHI E CROSTACEI

1-2-3-4-6-7-12

TAKO TACO

TACO DI PASTELLA TAKOYAKI CON POLPO

1-3-4-6-11-14

SUSHI*

SELEZIONE DI SUSHI DELLO CHEF

SAKANA GYOZA

RAVIOLI DI PESCE BIANCO, SHISO E PONZU PICCANTE

1-4-6-11-12-15

EBI GYOZA

RAVIOLI DI GAMBERI, SPINACINO AFFUMICATO E TOSAZU

1-2-4-6-11-14-15

MISO SBAGLIATA

BISQUE DI GAMBERI, MISO ROSSO, TOFU, NOCCIOLA PIEMONTESE E SALICORNIA

2-6-8-12-15

GYOZA "MILANO"

RAVIOLI DI VITELLO E CREMOSO ALLO ZAFFERANO

1-6-7-9

CHUTORO SUMIBIYAKI

MEDIA VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI, PORRO MARINATO E SALSA KIMIZU

1-3-4-6

DESSERT*

IN AGGIUNTA: WAGYU SUMIBIYAKI (A5), 35€
GOBO MARINATO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO 1-6-12

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA 12

*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

148€ A PERSONA

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

SAMURAI STICK · 2007

STICK DI GAMBERI

1-2-3-6-12-15

TAIYO - SCAMPO - ZUKE MAGURO · 2010

MILLEFOGLIE DI GAMBERI, SCAMPO AL PASSION FRUIT E TONNO SCOTTATO

1-2-3-4-6-10-12-14-15

IKA SOMEN · 2014

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

1-3-4-6-14

WAGYU TARTARE · 2016

TARTARE DI WAGYU (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA,
ZUCCHINE E KATSUOBUSHI DI MELA

4-6-8

RAVIOLI IN BRODO · 2024

RAVIOLI DI MAIALE IN BRODO, CONSOMMÉ DI MANZO ALLE SPEZIE E SCAGLIE D'ORO

1-3-6-9-11

SUSHI SELECTION* · 2007

SELEZIONE DI GUNKAN E URAMAKI

CRISPY TAMAGO · 2018

UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI GIN DARA, PAK CHOI

1-3-4-6

DESSERT*

IN AGGIUNTA: WAGYU SUMIBIYAKI (A5), 35€
GOBO MARINATO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO 1-6-12

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA 12

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

• • •

M E N U F A C C I O I Y O 2 0 2 5

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

SCAMPI E SEMI

SCAMPI, SEMI DI POMODORO, PASSION FRUIT, BASILICO E TAPIOCA

1-2-4-6-12-15

ANGUILLA E MANZO TATAKI

ANGUILLA LACCATA CON ACETO DI MELA E CHAMPAGNE, TATAKI DI MANZO,
MAIONESE AL RAFANO, OLIO DI ALLORO, FINGER LIME, INSALATA RICCIA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

1-4-6-7-12

NIGIRI SELECTION*

5 NIGIRI DEL GIORNO

TSUKEMEN DI GAMBERI

UDON, CONSOMMÉ DI CROSTACEI, TEMPURA DI MAZZANCOLLE E MANDARINO KOSHŌ

1-2-4-6-9-12-15

AGEMONO

CARBONARO NERO D'ALASKA, PANATURA DI RISO SOFFIATO, DASHI ALL'ALGA NORI E SCORZA DI YUZU

4-6-15

SUNOMONO

JULIENNE DI RAPA ROSSA MARINATA CON ACETO DI LAMPONE,
UMEBOSHI, IKURA E RABARBARO

1-2-4-6-12-15

PICCIONE

SPIEDINO E TSUKUNE DI PICCIONE, RADICCHIO TARDIVO, TERIYAKI AL VINO ROSSO

1-3-6-7-12

DESSERT*

IN AGGIUNTA: WAGYU SUMIBIYAKI (A5), 35€
GOBO MARINATO, SALSA YAKINIKU, PEPE SANSHO 1-6-12

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA 12

*PER EVENTUALI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

• • •

KOBACHI

🍴	EDAMAME · BACELLI DI SOIA 6-15	7
🍴	EDAMAME SPICY · BACELLI DI SOIA PICCANTI 6-15	9
	SAMURAI STICK · STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE E EDAMAME 1-2-3-6-12-15	14
	TEMPURA DI FRIGGITELLI E SALSA TONNATA · FRIGGITELLI, SALSA TONNATA E POLVERE DI OLIVE 1-2-3-4-6	12
	WAGYU BURGER · MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), MAIONESE AL TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA 1-3-6-7-11	20
	EBISU WAGYU TOAST · SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, BRESAOLA DI WAGYU (A5), CREMOSO DI TARTUFO NERO E RAFANO 1-3-6-7-12	28
	SAKANA SANDO · SHOKUPAN (PANE AL LATTE DI HOKKAIDO) TOSTATO, PESCI BIANCHI, CROSTACEI E CAVIALE 1-2-3-4-6-7-12	28

CLASSICI

	IKA SOMEN · CALAMARO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI 1-3-4-6-14	25
🍴	TAIYO · MILLEFOLGIE 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 1-3-4-6-10	22
	AMAEBI ABURA · GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA 1-2-6-11-12	28
🍴	HOTATE USUZUKURI · CAPASANTA, CAVIALE, UMEBOSHI, SHISO E VINAIGRETTE ALLO YUZU 4-14	25
🍴	TORO SUMISO · VENTRESCA DI TONNO SCOTTATO, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE 3-4-6-10	28
🍴	SCAMPO AL PASSION FRUIT (IPZ.) · SCAMPO CON EMULSIONE AL PASSION FRUIT 2-4-12-15	8

GYOZA

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

PASTA & ZUPPE

	TSUKEMEN DI GAMBERI · UDON, CONSOMMÉ DI CROSTACEI, TEMPURA DI MAZZANCOLLE E MANDARINO KOSHŌ 1-2-4-6-9-12-15	22
	RAVIOLI IN BRODO · RAVIOLI DI MAIALE IN BRODO, CONSOMMÉ DI MANZO ALLE SPEZIE E SCAGLIE D'ORO 1-3-6-9-11	20
	YAKI SOBA · NOODLES SALTATI CON VERDURE E PESCE MISTO 1-2-3-4-6-12-14-15	18
	RISO SALTATO · RISO SALTATO CON UOVO, GAMBERI E VERDURE 2-3-6-11-12-15	16
🍴	MISO SBAGLIATA · BISQUE DI GAMBERI, GAMBERI ROSSI, MISO ROSSO, TOFU, NOCCIOLA PIEMONTESE E SALICORNIA 2-6-8-9-12	15
🍴	MISO SHIRO · ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6	8

ANTI PASTI

	EURO
🍷 WAGYU TARTARE · TARTARE DI MANZO NOBILE GIAPPONESE (A5), CHIPS DI AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE TROMBETTA E KATSUOBUSHI DI MELA 4-6-8	28
CRISPY TAMAGO · UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI CARBONARO NERO D'ALASKA E PAK CHOI 1-3-4-6	22
🍷 KING CRAB · GRANCHIO REALE AI CARBONI (100GR), FUNGHI SALTATI E SALSA KIMIZU 2-3-6-12	45
★ CRISPY RICE SAKE/MAGURO · CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO E SALSA PICCANTE 1-3-4-6-10-11	22/24
WAKAME SALAD · INSALATA DI ALGHE MISTE 1-6-11	12

CREAZIONI

SCAMPI E SEMI · SCAMPI, SEMI DI POMODORO, PASSION FRUIT, BASILICO E TAPIOCA 1-2-4-6-12-15	30
🍷 CAPASANTA, DAIKON E SESAMO · CAPASANTA, JULIENNE DI DAIKON E SALSA AL SESAMO 6-7-11-14	22
SUZUKI CEVICHE · CARPACCIO DI BRANZINO, GRANITA DI SALSA CEVICHE E PEPERONCINO ROCOTO 1-4-6-9	22
TRILOGIA DI TONNO · DADOLATA DI O-TORO, CHUTORO E AKAMI, CON SOIA AL WASABI 1-4-6-10	32
TAKO TACOS · TACOS DI PASTELLA TAKOYAKI, POLPO, KATSUOBUSHI E SALSA TONKATSU 1-3-4-6-11-14	26
SUNOMONO · JULIENNE DI RAPA ROSSA MARINATA CON ACETO DI LAMPONE, UMEBOSHI, IKURA E RABBARO 1-2-4-6-12-15	15
USUZUKURI 007 · CARPACCIO DI SALMONE BIO, SALSA AXL E IKURA 1-4-6-11	22

ROBATAYAKI
& MUSHIMONO

AGEMONO

🍷 ARAGOSTA · ARAGOSTA INTERA AI CARBONI, TOFU MARINATO, SALSA WAFU E BRODO DI ARAGOSTA 2-3-4-6-12	95
🍷 GIN DARA · CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO AL MISO, CON MELANZANA 4-6-11-12	35
CHUTORO · MEDIA VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI, PORRO MARINATO E SALSA KIMIZU 1-3-4-6-12	35
ANGUILLA E MANZO TATAKI · ANGUILLA LACCATA CON ACETO DI MELA E CHAMPAGNE, TATAKI DI MANZO, MAIONESE AL RAFANO, OLIO DI ALLORO, FINGER LIME, INSALATA RICCIA E POLVERE DI LIQUIRIZIA 1-4-6	32
BUTA KAKUNI · PANCIA DI MAIALINO CON PELLE CROCCANTE, VERZA ALLA SENAPE E SPUMA DI TOPINAMBUR 1-6-7-10-11	25
PICCIONE · SPIEDINO E TSUKUNE DI PICCIONE, RADICCHIO TARDIVO E TERIYAKI AL VINO ROSSO 1-3-6-7-12	35
WAGYU · WAGYU AI CARBONI (A5), YAMAGOBO, EMULSIONE AL PEPE SANSHO E SALSA YAKINIKU 1-6-12	70
EBI · TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO 1-2-3-6-12-15	38
YASAI · TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE 1-3-6	18
TEMPURA MISTA · MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE 1-2-3-6-12-15	26
SURUME IKA · FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO, SALSA AI CROSTACEI, YUZU KOSHŌ E SUDACHI 1-2-3-6-12-14	32
GIN DARA AGEMONO · CARBONARO NERO D'ALASKA, PANATURA DI RISO SOFFIATO, DASHI ALL'ALGA NORI E SCORZA DI YUZU 1-4-6	30

★ È POSSIBILE AGGIUNGERE CAVIALE A QUESTA PORTATA: 10G 35€ · 30G 90€ · 50G 150€
AGGIUNTA PANE: 4€

CARPACCIO
TARTARE

	EURO
★ TARTARE DI TONNO · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6-10	25
★ TARTARE DI SALMONE · CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6-10	20
TARTARE DI GAMBERO ROSSO · MANGO, POMODORO, MELA E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI 1-2-6-10-12	28
🍷 HAMACHI MISO · DADOLATA DI RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E SALSA YUZU-MISO 3-4-6	25
★ CARPACCIO DI TONNO · SALSA PONZU 1-4-6	22
★ CARPACCIO DI SALMONE · SALSA PONZU 1-4-6	18
★ CARPACCIO DI RICCIOLA · JALAPEÑO E SALSA PONZU 1-4-6	22
★ CARPACCIO MISTO · TONNO, SALMONE E RICCIOLA CON SALSA PONZU 1-4-6	22

NIGIRI
SPECIAL
1PZ

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

NIGIRI
& SASHIMI
1PZ

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

SUSHI
& SASHIMI

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

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

GUNKAN^{IPZ}

	IYO STYLE · SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-10-12	6
🍣	ZUCCHINA · ZUCCHINA E TARTARE DI GAMBERI 2-3-4-10-12-15	5
🍣	SALMON OUT · SALMONE PICCANTE 3-4-10-12	5
🍣	TUNA OUT · TONNO PICCANTE 3-4-10-12	6
	SAKE IKURA · SALMONE E IKURA 1-4-6-10-12	6
🍣	SAKE GRANCHIO · SALMONE E KING CRAB 2-3-4-10-12	9
🍣	SUZUKI AMAEBI · BRANZINO, GAMBERO ROSSO E BURRO ALLO YUZU-WASABI 2-4-7-10-12	7
🍣	ROSE · RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO E TOBIKO 2-4-10-12	7
	LOBSTER OUT · RICCIOLA, ASTICE, KIZAMI WASABI E CAVIALE 1-2-3-4-10-12	9
🍣	TORO OUT · VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4-10	12
	IKURA · ALGA NORI E IKURA 2-3-4-10-12-15	6
	BLACK · ALGA NORI, CAVIALE E VENTRESCA DI TONNO 1-4-6-10	18

URAMAKI
SPECIAL

✔	ITALIA · RICOTTA AL WASABI, POMODORO, OLIVE, CREMA AL BASILICO 1-3-6-7-10	16
	GEISHA ROLL · SALMONE, AVOCADO, CETRIOLO, IKURA, CRÈME FRAÎCHE AL BASILICO E ACQUA DI ROSE 1-3-4-6-7-10-12-15	20
	GIN DARA ROLL · CARBONARO NERO D'ALASKA, BRANZINO E ERBA CIPOLLINA 1-3-4-6-10-12	32
	GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCO · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI E KOMBU BIANCA AMAZU 1-2-3-6-10-12-15	35
	NEGITORO TAKUAN · TARTARE DI VENTRESCA DI TONNO CON ERBA CIPOLLINA, DAIKON MARINATO, CIPOLLOTTO E CAVIALE 1-4-6-10	45
	GREEN LOBSTER · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, TARTARE DI ASTICE FIAMMATO E AVOCADO 2-3-4-6-11	38

URAMAKI

🍣	SPICY SALMON · SALMONE, AVOCADO, SALSA PICCANTE E ITO TOGARASHI 3-4-10-11	18
🍣	SPICY TUNA · TONNO, AVOCADO, SALSA PICCANTE E ITO TOGARASHI 3-4-10-11	22
	SPECIAL ROLL · SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE, CROCCANTE TEMPURA E SALSA TERIYAKI 1-3-4-6-7-10-11	18
🍣	RAINBOW · CARPACCIO DI SALMONE, TONNO E BRANZINO, CON AVOCADO 3-4-7-10-11	18
	DRAGON · ANGUILLA, AVOCADO E SALSA KABAYAKI 1-4-6-10-11-15	22
	EBI FLÒ · TEMPURA DI MAZZANCOLLE E FIORI DI ZUCCA, SALMONE SPEZIATO, IKURA E SALSA TERIYAKI 1-2-3-4-6-10-11-12-15	22
	YUME · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, TONNO MARINATO E MAIONESE AL WASABI 1-2-3-6-10-11-12-15	25
	EBITEN PLUS · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, SALMONE, FINOCCHIO, YUZU E ANETO 1-2-3-4-6-10-12-15	25
🍣	CALIFORNIA · KING CRAB, AVOCADO, SESAMO E CETRIOLO 2-3-4-10-11-12-15	38
	ROCK 'N' ROLL · TEMPURA DI MAZZANCOLLE, RICCIOLA FIAMMATO, GAMBERI ROSSI E SALSA JALAPEÑO 1-2-4-6-10-12-15	35
	AJI · RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO, JALAPEÑO 1-2-4-6-10-12	35

GREEN

✔🍣	INSALATA DI SPINACINI · BOUQUET DI SPINACI AFFUMICATI, PINOLI E SALSA TOSAZU 4-6-8-12	12
✔🍣	AGEDASHI TOFU · TOFU FRITTO, MELANZANE IN SALSA AGEDASHI, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI 6	18
✔🍣	NASU MISO · MELANZANA FRITTA, MISO, SESAMO E RISO BIANCO 6-11-12	15
✔🍣	AVOCADO TARTARE · AVOCADO E VINAIGRETTE ALLO YUZU 12-15	12
✔	URAMAKI VEGETARIANO · TEMPURA DI ZUCCHINA, CREAM CHEESE FIAMMATO, MANGO E SHISO 1-7-10-11	18
✔	URAMAKI VEGANO · AVOCADO, TAKUAN, CAVOLO, POMODORO, TOFU E KIZAMI WASABI 1-6-10-11	20

B E V A N D E

		EURO
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 CON PROFUMI MALTATI	7

TÈ

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.