



TEMPORARY

“VIVERE MOMENTO PER MOMENTO,
VOLGERSI INTERAMENTE ALLA LUNA,
ALLA NEVE, AI FIORI DI CILIEGIO
E ALLE FOGLIE ROSSE DEGLI ACERI,
CANTARE CANZONI, BERE SAKE,
CONSOLARSI DIMENTICANDO
LA REALTÀ, NON PREOCCUPARSI
DELLA MISERIA CHE CI STA DI FRONTE,
NON FARSI SCORAGGIARE,
ESSERE COME UNA ZUCCA VUOTA
CHE GALLEGGIA
SULLA CORRENTE DELL’ACQUA:
QUESTO, IO CHIAMO UKIYO”.

“LIVING ONLY FOR THE MOMENT,
TURNING OUR FULL ATTENTION
TO THE PLEASURES OF THE MOON,
THE SNOW, THE CHERRY BLOSSOMS
AND THE RED MAPLE LEAVES,
SINGING SONGS, DRINKING SAKE,
DIVERTING OURSELVES IN JUST FLOATING,
FLOATING, CARING NOT A WHIT FOR
THE POVERTY STARING US
IN THE FACE, REFUSING
TO BE DISHEARTENED,
LIKE A GOURD FLOATING ALONG
WITH THE RIVER CURRENT:
THIS IS WHAT WE CALL UKIYO”.

Asai Ryoï,
Racconti del mondo fluttuante
(Ukiyo Monogatari) – 1662

**BENVENUTO DA IYO TEMPORARY,
IL TEMPORARY RESTAURANT DI IYO EXPERIENCE.**

MENTRE STIAMO RINNOVANDO COMPLETAMENTE I LOCALI DELLA NOSTRA SEDE STORICA IN VIA PIERO DELLA FRANCESCA, CI SIAMO TRASFERITI TEMPORANEAMENTE IN PIAZZA ALVAR AALTO, NEL CUORE DEL MODERNO QUARTIERE DI PORTANUOVA. NEL NOSTRO TEMPORARY RESTAURANT RESPIRERETE LO SPIRITO DI IYO E RITROVERETE L'ACCOGLIENZA E IL SERVIZIO DI SEMPRE. IL MENU, SEMPRE A CURA DELL'EXECUTIVE CHEF KATSUMI SOGA E DEL PASTRY CHEF LUCA DE SANTI, È FEDELE ALLA NOSTRA FILOSOFIA DI CUCINA, PROPONENDO UN SUSHI INNOVATIVO E UN'ALTA CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA.

I PIATTI VENGONO PREPARATI IN DUE CUCINE DIFFERENTI: LA CUCINA PRINCIPALE E IL BANCO SUSHI. ANZICHÉ PIATTI INDIVIDUALI, OFFRIAMO PIATTI CREATI PER ESSERE CONDIVISI E SERVITI IN MODO CONTINUO.

SIAMO A DISPOSIZIONE PER QUALUNQUE SPIEGAZIONE E PER CONSIGLIARVI IL PERCORSO PIÙ ADATTO AI VOSTRI GUSTI.

**WELCOME TO IYO TEMPORARY,
THE TEMPORARY RESTAURANT BY IYO EXPERIENCE.**

AS WE ARE RESTYLING COMPLETELY OUR HISTORICAL RESTAURANT IN VIA PIERO DELLA FRANCESCA, WE TEMPORARILY MOVED TO PIAZZA ALVAR AALTO, IN THE HEART OF THE MODERN PORTANUOVA DISTRICT. OUR TEMPORARY RESTAURANT EMBODIES THE SPIRIT OF IYO AND YOU WILL FIND OUR USUAL HOSPITALITY AND SERVICE. THE MENU, SIGNED BY EXECUTIVE CHEF KATSUMI SOGA AND PASTRY CHEF LUCA DE SANTI, EXPRESSES OUR CULINARY PHILOSOPHY, PROPOSING INNOVATIVE SUSHI AND A CONTEMPORARY JAPANESE HAUTE CUISINE.

DISHES ARE PREPARED IN TWO DIFFERENT AREAS: THE MAIN KITCHEN AND THE SUSHI COUNTER. RATHER THAN OFFERING INDIVIDUAL STARTS AND MAIN COURSES, WE SERVE DISHES DESIGNED TO BE SHARED AND BROUGHT TO THE TABLE STEADILY THROUGHOUT THE MEAL.

PLEASE FEEL FREE TO TO ASK US FOR ANY FURTHER EXPLANATIONS. WE WILL BE PLEASED TO ASSIST YOU IN CHOOSING A PERSONALIZED MENU.



Piatti per celiaci
Gluten-free



Piatti vegetariani, vegani
Vegetarian, vegan

Coperto, € 5 p.p.
Cover charge, € 5 p.p.

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

FACCIO IYO

125 per persona / per person

9 portate scelte secondo stagione e creatività

9 courses inspired by seasonal products and creativity



HOTATE USUZUKURI 14

Carpaccio di capasanta, vinaigrette allo yuzu, umeboshi e polvere di shiso rosso

Scallop carpaccio with yuzu vinaigrette, umeboshi and red shiso powder

ZUKE MAGURO 1-3-4-6

Carpaccio di tonno scottato e marinato in salsa di soia e wasabi

Seared tuna carpaccio, marinated in soy sauce with wasabi

IKA SOMEN 1-3-4-6-14

Crudo di calamaro sfrangiato, uovo di quaglia, caviale Kaluga Amur, verdure croccanti e salsa soba dashi

Frayed raw squid, quail egg, Kaluga Amur caviar, crispy vegetables and soba dashi sauce

WAGYU TARTARE 1-4-6-8

Tartare di wagyu, cracker di amaranto, estrazione di mandorla d'Avola, zucchine in osmosi e katsuobushi di mela

Wagyu tartare, amaranto cracker, Avola almond extraction, in osmosi zucchini and apple katsuobushi

GYUKATSU 1-4-6

Tonkatsu di Black Angus, panato con salsa ten dashi al sudachi e funghi enoki in tempura

Breaded Black Angus tonkatsu, ten dashi sauce sudachi perfumed and fried enoki mushrooms



GIN DARA 4-6-10-11

Carbonaro nero d'Alaska caramellato nel miso, servito con variazione di verdure marinate

Alaskan black cod caramelized in miso and served with marinated vegetables

UDON 1-6-14

Udon tirati a mano con tartare di ostriche, miso disidratato e olio al cipollotto

Homemade udon fresh pasta with pink oyster tartare, dehydrated miso and spring onion oil

NIGIRI SELECTION 1-2-3-4-5-6-12-14



PRE DESSERT



DESSERT 7-8

ABBINAMENTO VINI / PAIRING WINE

70 per persona / per person

È possibile l'aggiunta del Wagyu con un supplemento di € 35 per persona 1-6

An additional course of Wagyu is available with an extra charge of € 35 per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.




Il menu è disponibile a pranzo fino alle 14.00 e per cena fino alle 22.00

Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

It is available for lunch until 2 pm and for dinner until 10 pm.

SPECIAL IYO

euro

 TAIYO 2-3-4-6-12-14	18
Millefoglie di gambero scottato, gambero rosso di Mazara del Vallo, calamaro, pomodoro e salsa yuzu miso Millefeuille of seared shrimp, Mazara del Vallo red shrimp, squid, tomato, yuzu flavored miso sauce	
ZUKE MAGURO 1-3-4-6	20
Carpaccio di tonno scottato e marinato in salsa di soia con wasabi Carpaccio tuna seared and marinated in soy sauce with wasabi	
SUZUKI CEVICHE 1-4-9	20
Ceviche di carpaccio di branzino con salsa sudachi e rocoto piccante, cipolla di Tropea e cerfoglio Ceviche of seabass carpaccio with sudachi sauce, spicy rocoto, Tropea's onion and chervil	
IKA SOMEN 1-3-4-6-14	20
Crudo di calamaro sfrangiato, uovo di quaglia, caviale Kaluga Amur, verdure croccanti e salsa soba dashi Frayed raw squid, quail egg, Kaluga Amur caviar, crispy vegetables and soba dashi sauce	
 HOTATE USUZUKURI 4-14	22
Carpaccio di capasanta, caviale Kaluga Amur, vinaigrette allo yuzu, umeboshi e polvere di shiso rosso Scallop carpaccio with, Kaluga Amur caviar, yuzu vinaigrette, umeboshi and red shiso powder	
AMAEBI ABURA 1-2-6-11-12	28
Gamberi rossi di Mazara del Vallo scottati con olio al sesamo e salsa yuzu-soia Mazara del Vallo red shrimps seared with sesame oil and yuzu-soy sauce	
 TORO, CAVIALE E SUMISO 3-4-6-10	28
Carpaccio di ventresca di tonno scottato, caviale Kaluga Amur, salsa karashi sumiso ed erba cipollina Seared tuna belly carpaccio, Kaluga Amur caviar, karashi sumiso sauce and chives	
WAGYU TARTARE 1-4-6-8	28
Tartare di wagyu, cracker di amaranto, estrazione di mandorla d'Avola, zucchini in osmosi e katsuobushi di mela Wagyu tartare, amaranto cracker, Avola almond extraction, in osmosi zucchini and apple katsuobushi	

KOBACHI

ANTIPASTI / ENTRÉES

euro



EDAMAME 6

Baccelli di soia

Soy pods

6



EDAMAME SPICY 6

Baccelli di soia piccante

Spicy soy pods

7



SCAMPO AL PASSION FRUIT 2-4-12

Scampo marinato con emulsione al passion fruit e tobiko allo yuzu

Langoustine marinated with passion fruit and yuzu flavored tobiko

7

SAMURAI STICK (3 PEZZI)* 1-2-3-6-12

Stick di gamberi con edamame avvolti in pasta croccante e salsa piccante

Shrimp sticks with edamame wrapped in crispy pastry and served with spicy sauce

14

WAKAME SALAD 1-4-6-11

Insalata di alghe miste, salsa di soia e aceto, accompagnate da salsa di lamponi

Mixed algae salad, soy and vinegar dressing served with raspberries sauce

12

TARTARE E CARPACCI

euro

SAKE TARTARE* 1-4-6

16,50

Tartare di salmone con salsa di soia, wasabi e avocado

Salmon tartare with soy sauce, wasabi and avocado

MAGURO TARTARE* 1-4-6

18

Tartare di tonno con salsa di soia, wasabi e avocado

Tuna tartare with soy sauce, wasabi and avocado



HAMACHI MISO 3-4-6

18

Tartare di ricciola con pomodoro camone, avocado e salsa yuzu miso

Amberjack tartare with camone tomato, avocado and yuzu miso sauce

AKAZAEBI TARTARE 1-2-6-12

28

Tartare di scampi, carpaccio di zucchina, salsa al tartufo, polvere di olive nere e germogli di porro

Langoustine tartare, zucchini carpaccio, truffle dressing, black olive powders and leak sprouts

AMAEBI TARTARE 1-2-6-10-12

28

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, pomodoro piccadilly, semi di senape e Japanese dressing

Mazara del Vallo red shrimps tartare and picadilly tomato, senap and Japanese dressing

SAKE USUZUKURI* 1-4-6

18

Carpaccio di salmone BIO in salsa ponzu

Biological salmon carpaccio in ponzu sauce

SPECIAL SAKE USUZUKURI 1-4-6

20

Carpaccio di salmone BIO con ikura e salsa special

RICCIOLA USUZUKURI* 1-4-6

20

Carpaccio di ricciola in salsa ponzu e jalapeño

Amberjack carpaccio in ponzu sauce and jalapeño

USUZUKURI MIX* 1-4-6

20

Carpaccio di ricciola, tonno e salmone BIO

Amberjack, tuna and salmon carpaccio in ponzu sauce

* Possono essere accompagnate con caviale Kaluga Amur, 10gr. a €35, 30gr. a €90 and 50gr. a €150

Addition of Kaluga Amur caviar, 10gr. at €35, 20gr. at €90 and 50gr. at €150

NIGIRI

1 PEZZO A PORZIONE / 1 PIECE PER PORTION

euro

 SAKE 4	4	 IKA 4-14	4,50
Salmone BIO / Salmon		Calamaro / Squid	
 SUZUKI 4	4,50	 CHUTORO 4	6
Branzino / Sea bass		Ventresca media / Medium fatty tuna	
 HAMACHI 4	4,50	UNAGI 1-4-6	6
Ricciola / Amberjack		Anguilla / Eel	
 MAGURO 4	4,50	 TORO 4	8
Tonno / Tuna		Ventresca di tonno / Tuna belly	
 EBI 2-12	6	 AMAEBI 2-12	6
Gambero cotto / Cooked shrimp		Gambero rosso / Red shrimp	

SPECIAL NIGIRI

1 PEZZO A PORZIONE / 1 PIECE PER PORTION

euro

SAKE GIO 1-4-6	5	TORO FOIE GRAS 1-4-6	10
Salmone BIO scottato e ikura		Ventresca di tonno e foie gras	
Seared salmon and ikura		Tuna belly and foie gras	
 SAMBA 4	6	KING CRAB 1-2-3-4-8-12	12
Branzino, lime e capperi		Granchio reale, tobiko e croccante	
Sea bass, lime and capers		King crab, tobiko and crunchy tempura	
HAMACHI YUZUKOSHO 1-4-6	6	WAGYU 1-6-10	12
Ricciola zuke e yuzukosho		Wagyu, karashi sumiso e yuzukosho	
Amberjack and yuzukosho		Wagyu, karashi sumiso and yuzukosho	
ZUKE MAGURO 1-4-6	6		
Tonno, salsa di soia e wasabi fresco			
Tuna, soy sauce and fresh wasabi			

GUNKAN

1 PEZZO / 1 PIECE

euro

IYO STYLE 1-3-4-6

6

Salmone BIO, uova di quaglia, uova di salmone, tobiko e erba cipollina
Salmon, quail eggs, salmon roe, tobiko and chives

SALMON OUT 1-3-4

4

Salmone BIO, tobiko, maionese e salsa piccante
Salmon, tobiko, mayonnaise and spicy sauce

SAKE IKURA 1-3-4

5

Salmone BIO e uova di salmone
Salmon and salmon roe



SAKE GRANCHIO 2-3-4-12

7

Salmone BIO, granchio reale, maionese e tobiko
Salmon, king crab, mayonnaise and tobiko



ZUCCHINA 2-3-4

4

Zucchina scottata, tartare di gamberi cotti, maionese e tobiko
Seared courgette, cooked shrimps tartare, mayonnaise and tobiko



TUNA OUT 1-3-4

5

Tonno, tobiko, maionese e salsa piccante
Tuna, tobiko, mayonnaise and spicy sauce



SUZUKI AMAEBI 2-4-9-12

7

Branzino, gambero di Mazara del Vallo, burro al wasabi, yuzu e shiso rosso
Seabass, red shrimp from Mazara del Vallo, wasabi butter, yuzu and red shiso



ROSE 2-3-4-12

6

Ricciola, scampo, avocado, tobiko, maionese e salsa piccante
Amberjack, langoustine, avocado, tobiko, mayonnaise and spicy sauce

LOBSTER OUT 1-2-3-4-6-12

9

Ricciola, tartare di astice, wasabi e caviale Kaluga Amur
Amberjack, blue lobster tartare, wasabi and Kaluga Amur caviar



TORO OUT 4

10

Ventresca di tonno con caviale Kaluga Amur
Tuna belly with Kaluga Amur caviar





BLACK 1-4

20

Alga nori, tartare di ventresca di tonno e copertura di caviale Kaluga Amur
Nori seaweed, tuna belly tartare and Kaluga Amur caviar topping

SUSHI E SASHIMI

euro

 SASHIMI MIX 4	22
Ricciola, tonno e salmone BIO Amberjack, tuna and salmon	
NIGIRI SELECTION 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14	30
5 nigiri special 5 special nigiri	
 SUSHI IYO 2-4-12-14	35
6 nigiri e 6 hosomaki 6 nigiri and 6 hosomaki	
 SASHIMI - IYO 2-4-14	35
15 fette di pesci pregiati 15 slices of superior quality fish	
 SUSHI, SASHIMI E HOSOMAKI 2-4-12-14	40
5 nigiri, 7 sashimi e 6 hosomaki 5 nigiri, 7 sashimi and 6 hosomaki	

URAMAKI

ROLLS 8 PEZZI / ROLLS 8 PIECES

euro

SPICY SALMON 1-3-4-11

16

Salmone BIO, avocado, sesamo e salsa piccante
Salmon, avocado, sesame, spicy sauce

SPICY TUNA 1-3-4-11

20

Tonno, avocado, sesamo e salsa piccante
Tuna, avocado, sesame and spicy sauce

OSHIKUSHI 1-3-4-6-11

18

Salmone BIO speziato, avocado, sesamo, uova di salmone e salsa teriyaki
Spicy salmon, avocado, sesame, salmon roe and teriyaki sauce

SPECIAL 1-3-4-6-7-11

18

Salmone BIO, avocado, croccante tempura, sesamo, formaggio cremoso e salsa teriyaki
Salmon, avocado, crispy tempura, sesame, cream cheese and teriyaki sauce



RAINBOW 3-4-7-11

18

Salmone BIO, carpaccio di pesce misto, sesamo e formaggio cremoso con avocado
Salmon, mixed fish carpaccio, sesame and cream cheese with avocado

DRAGON 1-4-6-11

20

Anguilla caramellata, avocado, sesamo e salsa anguilla
Caramelized eel, avocado, sesame and eel sauce

EBI FLÒ 1-2-3-4-6-11-12

22

Tempura di gamberi, tartare di salmone BIO speziato, sesamo, lamelle di fiori di zucca
in tempura e uova di salmone
Shrimps tempura, spicy salmon tartare, sesame, fine slices of zucchini flowers
in tempura and salmon roe

YUME 1-2-3-4-6-11-12

25

Tempura di gamberi, carpaccio di tonno marinato in salsa di soia, shiso e maionese al wasabi
Shrimps tempura, tuna carpaccio marinated with soy sauce, shiso wasabi flavored mayonnaise

IKA 1-3-11-14

20

Tentacoli di calamaro in tempura e avocado, maionese alle alghe e radicchio Trevigiano marinato amazu
Squid tentacles tempura with avocado, seaweed flavored mayonnaise and Treviso amazu marinated radish

URAMAKI SPECIAL

8 PEZZI / ROLLS 8 PIECES

euro

EBITEN PLUS 1-2-3-4-6-12

25

Gambero in tempura, finocchio amazu, involtino di salmone BIO scottato ripieno di tartare di salmone piccante, aneto e salsa yuzu-miso

Shrimp tempura, amazu marinated fennel, seared salmon roll stuffed with spicy salmon tartare, dill and yuzu-miso sauce

CALIFORNIA KING CRAB 1-2-3-7-12

38

Cetriolo e avocado, tartare di king crab e mazzancolle

Cucumber and avocado and king crab tartare with shrimps

AKAZAEBI TRUFFLE 1-2-6-11-12

38

Scampi scottati con olio caldo, avocado, taccole e tartufo

Seared langoustines, avocado, snow peas and truffle

ROCK'N'ROLL 1-2-4-6-12

35

Gambero in tempura, ricciola scottata, gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e salsa jalapeño

Shrimp tempura, seared amberjack, red Mazara del Vallo shrimp, avocado and jalapeño sauce

TORO 1-2-3-4-6-12

38

Gambero in tempura, carpaccio di avocado, tartare di toro con salsa karashi e vaporizzazione di soia nikiri

Shrimp tempura, avocado carpaccio, toro tartare with karashi sauce and soy nikiri scent

SUZUKI AMAEBI 1-2-4-6-9-11-12

35

Funghi enoki in tempura, carpaccio di branzino crudo con tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa sedano e ichimi

Enoki mushrooms tempura, raw seabass carpaccio with Mazara del Vallo red shrimps tartare, celery sauce and ichimi

PASTA, GYOZA E ZUPPE

PASTA, GYOZA AND SOUPS

euro



MISOSHIRO 4-6

Zuppa di miso con alghe wakame e tofu

Miso soup with wakame and tofu

5

YAKI SOBA 1-2-4-6-12-14

Spaghetti saltati al WOK con verdure di stagione e scelta tra : carne di manzo o gamberi e calamari

Sautéed spaghetti WOK cooked with seasonal vegetables and the choice between: beef or shrimps and squid

18

GYOZA 1-6

Ravioli di maiale e cavolo cappuccio serviti con riduzione di salsa di soia e germogli

Home made pork gyoza with white cabbage, soy sauce reduction and soybean sprouts

14

WAGYU GYOZA 1-2-4-6

Ravioli di pasta di spinaci farciti con manzo nobile giapponese, salsa a base di verdure,

aceto di riso e salsa di soia, finocchio croccante e germogli di finocchio di mare

Home made spinach gyoza filled with noble Japanese beef, sauce with vegetables, rice vinegar and soy sauce, crunchy fennel and sea fennel sprouts

29

RISO SALTATO 1-2-3-6-12

Riso saltato con gamberi e verdure di stagione

Sautéed rice with shrimps and seasonal vegetables

12

AGEMONO

euro

AGEMONO MIX 1-2-3-6-12-14

Selezione di fritti a base di calamari, scampi e gamberi accompagnati da salsa bisque e maionese yuzu kosho

Fried seafood selection with bisque and yuzu kosho mayonnaise

28

MIX DI TEMPURA 1-2-3-4-6

Verdure di stagione, mazzancolle e pesce bianco in tempura

Seasonal vegetables, prawns and sea bass tempura

22

YASAI TEMPURA 1-3-4-6

Selezione di verdure di stagione in tempura

Selection of seasonal vegetables tempura

16

CRISPY TAMAGO 1-3-4-6

Uovo di selva poché impanato nel panko, umadashi, albumina di gin dara marinato nel miso e pak choi

Panko-breaded soft poached egg, umadashi, marinated gin dara sauce and pak choi

22

EBI TEMPURA 1-2-3-6-12

Mazzancolle in tempura

Tiger prawn tempura

36

SAKANA RYORI

PIETANZE DI PESCE/ FISH-BASED DISHES

euro

TORO SUMIBIYAKI 1-4-11

32

Ventresca di tonno cotta sul carbone con porro marinato in soia, salsa ponzu e rayu piccante
Seared tuna belly cooked on the embers with marinated leek in soy sauce, ponzu and spicy rayu



GIN DARA 4-6-10-11

32

Carbonaro nero d'Alaska caramellato nel miso, servito con variazione di verdure marinate
Alaskan black cod caramelized in miso and served with marinated vegetables

NIKU RYORI

PIETANZE DI CARNE / MEAT-BASED DISHES

euro



MANZO BALSAMICO TERIYAKI 6

36

Filetto di manzo scottato con salsa teriyaki profumata al tartufo, aceto balsamico di Modena e cipollotto verde saltato
Beef seared fillet with teriyaki sauce truffle perfumed, Modena balsamic vinegar and green spring onion











WAGYU SUMIBIYAKI 1-6

78

Manzo nobile giapponese (Yamaguchi, A5) cotto sulla carbonella con yuzukosho e composizione di verdure di stagione
Noble Japanese Wagyu beef (Yamaguchi, A5) cooked on embers, yuzukosho and mix of season vegetables

PAGINA VERDE

euro

-  **AVOCADO TARTARE** 12
Tartare di avocado con vinaigrette e scorza di yuzu
Avocado tartare served with yuzu zest and vinaigrette
-  **AGEDASHI TOFU 6** 15
Tofu fritto morbido con melanzane in salsa, funghi shiitake ed enoki stufati con julienne di zenzero
Fried tofu and eggplant with sauce garnish, steamed shiitake and enoki mushrooms with fresh ginger flavor
-  **INSALATA DI SPINACI 8** 12
Insalata di spinaci baby con dressing ai tre oli, ravanello, taccole, polvere di pinoli e sesamo
Baby spinach salad served with oil dressing, radish, snow peas, crispy pine nuts and sesame
-  **NASU MISO 6-11** 12
Melanzana fritta servita con salsa miso, sesamo tostato e masu di riso bianco
Fried eggplant served with miso sauce, roasted sesame and white rice masu stuffed
-  **VERDURE AL WOK** 12
Verdure miste di stagione saltate al WOK
Mix of vegetables WOK cooked
-  **YAKI SOBA VEGETARIANI 1-6** 15
Yaki soba saltati al WOK con uovo e verdure di stagione
Yaki soba spaghetti WOK cooked with mix of seasonal vegetables
-  **NIGIRI VEGETARIANI 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13** 18
5 nigiri vegetariani
5 vegetarian nigiri
-  **URAMAKI VEGETARIANO 1-3-7-11** 15
Avocado, asparagi in tempura, carpaccio di mango, cream cheese e polvere di shiso
Avocado, fried asparagus in tempura, mango carpaccio, cream cheese and shiso powder
-  **URAMAKI VEGANO 11** 15
Cetriolo, shiso, taccole, selezione di alghe e salsa vinaigrette di yuzu
Cucumber, shiso leaf, snow peas, seaweed selection and yuzu vinaigrette
-  **RISO SALTATO VEGETARIANO 1-3-6** 12
Riso saltato con verdure di stagione
Sautéed rice with seasonal vegetables

DESSERT

euro



GIARDINO ZEN PRIMAVERA 3-7-8

15

Panna cotta e biscotto alla fragola, composta e sorbetto alla fragola e yuzu, namelaka e latte alle mandorle, spugna e cialda al the matcha
Strawberries panna cotta and biscuit, compote and sorbet of strawberries and yuzu, almond milk namelaka, green matcha tea sponge and biscuit



PARFAIT GLACÉ AL CIOCCOLATO 3-7-8

15

Parfait al cioccolato 70%, biscotto morbido all'olio e cacao, riso soffiato glassato al cioccolato, panna allo yuzu e chips di cacao al tè matcha
70% chocolate parfait, oil and cocoa soft biscuit, chocolate glazed puffed rice, yuzu cream and the matcha chocolate chips



ARACHIDI E CARMELLO 1-5-6

15

Cre moso e sorbetto alle arachidi, tortino al caramello, mousse e gel all'acqua di caramello, arachidi salate e croccante al caramello
Cream and sorbet of peanuts, sponge cake, mousse and gel of caramel water, salty peanuts and crispy caramel

PISTACCHIO, YOGURT E LAMPONE 1-3-6-7-8

15

Cre moso e gelato al pistacchio, yogurt e namelaka al lampone, biscotto e salsa al lampone, pistacchi sabbiati salati, meringhe allo yogurt e al lampone
Cream and ice cream pistachio, yogurt and namelaka of raspberries, biscuit and sauce of raspberries, salty and roasted pistachios, yogurt and raspberries meringue



COMPOSIZIONE DI FRUTTA

15

Selezione di frutta mista
Selection of fresh fruit

GELATI

ICE CREAMS

euro

LATTE E YUZU - CIOCCOLATO LATTE-NERO - TÈ MATCHA 7-8

8

Milk and yuzu - Chocolate black milk - Matcha tea

SORBETTI

SORBETS

euro



FRAGOLA - MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE - YUZU

8

Strawberry - Mango and passion fruit - Yuzu

TÈ

euro

Tipologia: Tè verde
Provenienza: Giappone
Temperatura di servizio: 70°
Raccolto: primavera, 2023

JASMIN YIN HAO

10

Tè verde profumato con fiori di gelsomino, dal gusto delicato, fresco e floreale, ricco di antiossidanti attivi
Green tea scented with jasmine flowers, with a delicate, fresh and floral taste, rich in active antioxidants

Tipologia: Tè verde
Provenienza: Giappone
Temperatura di servizio: 80°
Raccolto: estate, 2023

MATCHA-IRI GENMAICHA

11

Miscela a base di tè verde genmaicha con chicchi di riso tostato e l'aggiunta di tè verde matcha. Colore verdissimo con gusto vegetale e sapido che ricorda i popcorn
Genmaicha green tea blended with roasted rice grains and the addition of matcha green tea. Very green color with a vegetal and savory taste reminiscent of popcorn

Tipologia: Tè oolong
Provenienza: Taiwan
Temperatura di servizio: 80°
Raccolto: primavera, 2023

DONG DING

12

Raccolto che avviene nel mese di Aprile, le foglie vengono sottoposte a parziale ossidazione e tostatura, il gusto sarà pieno in cui si combinano note vegetali e di frutta a guscio e legno fresco
Harvest that takes place in April, the leaves are subjected to partial oxidation and toasting, the taste will be full in which vegetables and nut notes and fresh wood are combined

Tipologia: Tisana
Provenienza: Europa
Temperatura di servizio: 100°
Raccolto: erbe, semi e radici

DIGESTIVA

10

Composizione a base di foglie di verbena, semi di finocchio, zenzero e menta. Una tisana digestiva che può essere sorseggiata anche durante il pasto. Coltivazione BIO
Composition based on verbena leaves, fennel seeds, ginger and mint. A digestive herbal tea that can also be sipped during a meal. Organic cultivation

Tipologia: Tè blu
Provenienza: Indonesia
Temperatura di servizio: 100°
Raccolto: estate, 2020

BUTTERFLY PEA

10

Tè dal colore blu e dal gusto molto delicato, dolce ed erbaceo allo stesso tempo. Consigliamo l'aggiunta del limone per un'effetto wow garantito
A blue-colored tea, with a very delicate scent, sweet and herbal at the same time. For a guaranteed wow effect, try it with lemon

CAFFÈ

	euro
CAFFÈ COFFEE	3,50
CAFFÈ DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE	3,50
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3,50
CAFFÈ D'ORZO BARLEY COFFEE	3,50

BEVANDE

	euro
ACQUA NATURALE STILL WATER 75 cl "Valverde"	4,50
ACQUA FRIZZANTE SPARKLING WATER 75 cl "Valverde"	4,50
BIBITE SOFT DRINKS Coca-Cola, Coca Zero, Fanta e Sprite	6

BIRRA

euro

Tipologia: Helles
Birrificio: FrauGruber, Bayern
IBU: N/A
Vol: 5,1
Formato: 44 cl

LIME LIGHT LAGER

11

Birra caratterizzata dal profumo e dalla leggera citricità del lime. Fresca e agrumata, dal color giallo paglierino risulterà essere molto morbida e delicata, pronta a dissetare qualsiasi palato. Ottima da abbinare a pesci bianchi
Beer characterized by the scent and light citricity of lime. Fresh and citrusy, with a straw yellow color it will be very soft and delicate, ready to quench the thirst of any palate. Excellent to pare with white fish

Tipologia: IPA
Birrificio: Sabino, Rieti
IBU: N/A
Vol: 6,7
Formato: 40 cl

FEED YOUR MIND

10

Feed Your Mind è una IPA prodotta con massicce dosi di avena maltata e lievito Vernont. Al naso è ricca di richiami alla frutta esotica, su tutti mango, ananas, e frutto della passione, al palato risulta morbida con un corpo agile che rende la bevuta intensa ma non stucchevole
Feed Your Mind is a brewed IPA with an important doses of malted oats and Vermont yeast. By the nose it is rich in hints of exotic fruit, all above mango, pineapple and passion fruit, on the palate is soft that makes drinking intense but not cloying

Tipologia: DIPA
Birrificio: Renton, Fano
IBU: 70
Vol: 7,6
Formato: 33 cl

HOP INVADERS

12

Chinook, Centennial e Mosaic sono i luppoli principali di questa DIPA. Il corpo caldo e robusto è ben bilanciato dal potente profilo aromatico complesso e avvolgente
Chinook, Centennial and Mosaic are the main hops of this DIPA. The warm and robust body is well balanced by the powerful profile complex and enveloping aromatic



Tipologia: Pilsner
Birrificio: La Villana, Padova
IBU: N/A
Vol: 5
Formato: 33 cl

SQUILLO

10

Pilsner personalizzata con 3 luppoli tedeschi che donano forza e carattere. Color giallo paglierino con profumi di fiori secchi e tè verde dati dal dry hop a freddo. Versione senza glutine
Personalized Pilsner with 3 different German hops that gives strength and character. Straw yellow colour and dry flowers scent and green tea given from cold dry hop. Gluten free version

Tipologia: Lager
Formato: 33 cl

ASAHI

7

Birra classica per tutti i palati, dai sentori di fieno
Classic beer with an hay scent

Tipologia: Lager
Formato: 33 cl

KIRIN

6

Classica birra bionda con profumi maltati
Classic blonde beer with malted flavours

Gentili clienti,

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

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/II Allegato II.

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

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) 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 del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 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.

Dear guests,

For any information on the presence of substances that can cause allergies and intolerances, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty. We invite you to communicate the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

1. Cereals Containing Gluten
2. Crustaceans and Products Thereof
3. Eggs and Products Thereof
4. Fish and Products Thereof
5. Peanuts and Products Thereof
6. Soy and Products Thereof
7. Milk and Products Thereof
8. Nuts
9. Celery and Products Thereof
10. Mustard and Products Thereof
11. Sesame Seeds and Products Thereof
12. Sulphur Dioxide and sulphites
13. Lupin and Products Thereof
14. Molluscs and Products Thereof

Dishes marked with (*) in the menu are prepared either with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer or with fresh raw materials submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04. All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

Please be advised that the variety of tuna used for the preparation of our dishes, may change depending on the season or availability of our suppliers. However we always guarantee its freshness and compliance with all health regulations.