

NO

COPERTO 5€ P.P.



VEG



SENZA GLUTINE

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.

. . .

MENU CONDIVISIONE

135€ A PERSONA

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

SELEZIONE DI CRUDI

TARTARE DI TONNO E SALMONE, CARPACCIO DEL GIORNO, AMAEBI ABURA
1-2-4-6-11-12-15

SELEZIONE SUSHI

SELEZIONE DI NIGIRI E URAMAKI
1-2-4-6-12-14-15

SAKANA SANDO

SHOKUPAN AI PESCI BIANCHI E CROSTACEI
1-2-3-4-6-7-12-15

POLLO YAKITORI, BERNESE E NANAMI TOGARASHI

SPIEDINO DI POLLO E CIPOLLOTTO AL ROBATA, BERNESE CREMOSA E NANAMI TOGARASHI
3-4-6-7-11

GYOZA

RAVIOLI GIAPPONESI
1-2-3-4-6-7-9-10-11-15

ZUPPA DEL MOMENTO

1-2-3-4-5-6-7-9-10-11-12-14-15

DESSERT DOLCE INCONTRO

1-3-7-8-11

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA

. . .

. . .

MENU FACCIO IYO

150€ A PERSONA

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

CARPACCIO DEL GIORNO

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14-15

AMAEBI YUZU KOSHŌ

GAMBERI ROSSI, ACQUA DI POMODORO E YUZU KOSHŌ
1-2-6-12-15

IKA SOMEN

CALAMARO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI
1-3-4-6-14-15

SUSHI

5 NIGIRI DI PESCATO DEL GIORNO
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14-15

AKAZAEBI RAMEN

BRODO LEGGERO DI SCAMPI, PASTA TIRATA A MANO E ITO TOGARASHI
1-2-3-4-6-11-12-15

PESCATO DEL GIORNO

PESCATO DEL GIORNO, CIPOLLOTTO AL ROBATA E BEURRE BLANC AL MISO ROSSO
4-6-7

PICCIONE, KOMBU E DAIKON

PICCIONE AFFUMICATO ALLA ROBATA, KOMBU CONFIT E DAIKON AL SESAMO
6-11

GIARDINO ZEN

FRAGOLE, MANDORLE E TÈ MATCHA
3-7-8


ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA

. . .

APPETIZER

	EURO
 EDAMAME 6-15	7
 EDAMAME SPICY 6-15	9
SAMURAI STICK • STICK DI GAMBERI 1-2-3-6-12-15	14
TEMPURA DI FRIGGITELLI E SALSA TONNATA 1-2-3-4-6	12
WAGYU BURGER • A5, TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA 1-3-6-7-11-15	12
EBISU WAGYU TOAST • SHOKUPAN TOSTATO, CREMOSO DI TARTUFO NERO E RAFANO 1-3-6-7-12	28
SAKANA SANDO • SHOKUPAN AI PESCI BIANCHI E CROSTACEI, CON CAVIALE 1-2-3-4-6-7-12-15	46
WAKAME SALAD • INSALATA DI ALGHE MISTE 1-6-11-15	12




CLASSICI

IKA SOMEN • CALAMARO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI 1-3-4-6-14-15	20
 TAIYO • MILLEFOGLIE DI GAMBERI, CALAMARO, POMODORO E SALSA YUZU MISO 2-3-4-6-12-14-15	18
ZUKE MAGURO • TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA CON WASABI 1-3-4-6	20
AMAEBI ABURA • SEI GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E SALSA YUZU-SOIA 1-2-6-11-12-15	28
 HOTATE USUZUKURI • CAPASANTA, VINAIGRETTE ALLO YUZU, UMEBOSHI E POLVERE DI SHISO ROSSO 4-14-15	22
 TORO SUMISO • TORO SCOTTATO, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE 3-4-6-10	28
 SCAMPO AL PASSION FRUIT 2-12-15	8

GYOZA

CLASSIC GYOZA • RAVIOLI DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO E RIDUZIONE DI SOIA (4 PZ.) 1-3-6	16
WAGYU GYOZA • RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE E SALSA DI VERDURE (4 PZ.) 1-3-4-6	32
SAKANA GYOZA • RAVIOLI DI PESCE BIANCO, SHISO E SALSA PONZU PICCANTE (4 PZ.) 1-3-4-6-11-12-15	18
YASAI GYOZA • RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA AL CURRY (4 PZ.) 1-3-6-10-11-12-14-15	14
GYOZA "MILANESE" • RAVIOLI DI VITELLO E SALSA CREMOSA ALLO ZAFFERANO (4 PZ.) 1-3-6-7-9	20


PASTA & ZUPPE

AKAZAEBI RAMEN • BRODO DI SCAMPI, PASTA TIRATA A MANO E ITO TOGARASHI 1-2-3-4-6-12-15	22
SHOYU RAMEN • RAMEN IN BRODO DI PESCE, NITAMAGO, CIPOLLOTTO, ZENZERO E ALGA NORI 1-3-4-6-11	18
RAVIOLI IN BRODO • BOTTONI DI PASTA RIPIENI DI MAIALE SPEZIATO, CONSOMMÉ DI MANZO ED EDAMAME 1-3-6-9-11-15	20
YAKI SOBA 1-2-3-4-6-12-14-15	18
 RISO SALTATO 2-3-6-11-12-15	15
 MISO SBAGLIATA • BISQUE DI GAMBERI, MISO ROSSO, TOFU, NOCCIOLA TONDA GENTILE E SALICORNIA 2-6-8-9-12-15	15
 MISO SHIRO • ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6	6





ANTIPASTI

	EURO
WAGYU TARTARE • TARTARE DI WAGYU, AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE E KATSUOBUSHI DI MELA 4-6-8	28
AMAEBI YUZU KOSHŌ • SEI GAMBERI ROSSI, ACQUA DI POMODORO E YUZU KOSHŌ 2-6-12-15	32
CRISPY TAMAGO • UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI GINDARA E PAK CHOI 1-3-4-6-15	22
KING CRAB E GAZPACHO • INSALATA DI GRANCHIO REALE, GAZPACHO E CREMOSO AL PEPE SANSHO 2-3-6-9-12-15	45

CREAZIONI

SCAMPO, STRACCIATELLA E SALSA PONZU* • SCAMPO, STRACCIATELLA, PONZU AL PASSION FRUIT E CAVIALE 1-2-6-7-12-15	38
 TARTARE DI PESCE BIANCO* • PESCE BIANCO CON SEPIA, CRÈME FRAICHE E CAVIALE 1-2-4-7-12-14-15	38
DAIKON, CAPASANTA E SESAMO • INSALATA DI DAIKON MARINATO, CAPASANTA, SESAMO 6-7-11-14-15	22
SUZUKI CEVICHE • CARPACCIO DI BRANZINO, GRANITA DI CEVICHE E PEPERONCINO ROCOTO 1-4-6-9	20
TRILOGIA DI TONNO • O-TORO, CHUTORO E AKAMI CON SOIA E WASABI 1-4-6	32
O-TORO TEMAKI* • O-TORO CON CIPOLLINA E WASABI 1-4-6	12

ROBATA YAKI

 ASTICE BLU • ASTICE BLU INTERO, BURRO ALLO SHISO E CONTORNO DI VERDURE 2-3-4-6-12-15	95
 SCAMPO • SCAMPO REALE AL CARBONE, CONTORNO VEGETALE E BRODO DI SCAMPI 2-11-12-15	42
TAKO • POLPO, PATATE E DAIKON FONDENTI, SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE E MENTAICO 3-4-6-12-15	28
 WAGYU • CONTROFILETTO DI WAGYU A5, ASPARAGO BIANCO, BOTTARGA DI TONNO E SALSA PONZU AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-4-7-12-15	70
 GIN DARA • CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO, MELANZANA E SALSA WASABI MISO 4-6-11-12-15	35

TEMPURA

EBI TEMPURA • TEMPURA DI MAZZANCOLLE 1-2-3-6-12-15	38
YASAI TEMPURA • TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE 1-3-6	18
TEMPURA MIX • MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE 1-2-3-6-12-15	26
AGEMONO • FRITTO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI, MAIONESE DI BISQUE, YUZU KOSHŌ E SUDACHI 1-2-3-6-12-14-15	32

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

CARPACCI
TARTARE

	EURO
TARTARE DI TONNO CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6	22
TARTARE DI SALMONE CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6	18
HAMACHI MISO • RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E YUZU MISO 3-4-6	20
TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON MELA E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI 1-2-6-10-12-15	32
CARPACCIO DI TONNO CON SALSА PONZU* 1-4-6	20
CARPACCIO DI SALMONE CON SALSА PONZU* 1-4-6	18
CARPACCIO DI RICCIOLA CON SALSА PONZU E JALAPEÑO* 1-4-6	20
CARPACCIO DI TONNO, SALMONE E RICCIOLA CON SALSА PONZU* 1-4-6	20

NIGIRI
SPECIAL

SAKE GIÒ • SALMONE SCOTTATO E IKURA 1-4	5
SAMBA • BRANZINO, CAPPERO E LIME 4	6
HAMACHI YUZUKOSHO • RICCIOLA ZUKE, YUZU KOSHŌ E YUZU 1-4-6	6
ZUKE MAGURO • TONNO MARINATO E KIZAMI WASABI 1-4-6	6
KING CRAB • GRANCHIO REALE, MAIONESE PICCANTE E RISO SOFFIATO 1-2-3-6-8-12-15	12
TORO FOIE GRAS • TORO, FOIE GRAS E TERIYAKI 1-4-6-15	10
WAGYU • WAGYU SCOTTATO, YUZU KOSHŌ E KARASHI SUMISO 1-6-10	12

NIGIRI

SAKE • SALMONE 4	4
MAGURO • TONNO 4	5
SUZUKI • BRANZINO 4	5
HAMACHI • RICCIOLA 4	5
IKA • CALAMARO 4	5
HOTATE • CAPASANTA 14	6
EBI • GAMBERO 2-12-15	7
AMAEBI • GAMBERO ROSSO 2-12-15	7
AKAZAEBI • SCAMPO 2-12-15	7
TORO • VENTRESCA DI TONNO 4	8
CHUTORO • MEDIA VENTRESCA DI TONNO 4	7
UNAGI • ANGUILLA 4-6-15	7

SUSHI
SASHIMI

SASHIMI MIX • TONNO, SALMONE E RICCIOLA (9 PZ.) 4	22
SASHIMI IYO (15 PZ.) 2-4-12-15	35
SPECIAL NIGIRI SELECTION (5 PZ.) 1-2-3-4-5-6-8-10-11-12-14-15	30
SUSHI IYO • 6 NIGIRI, 6 HOSOMAKI 2-4-12-14-15	35
SUSHI SELECTION • 5 NIGIRI, 7 SASHIMI, 6 HOSOMAKI 2-4-12-15	40

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

GUNKAN

	EURO
IYO STYLE • SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-12-15	6
SALMON OUT • SALMONE PICCANTE 3-4-12-15	5
TUNA OUT • TONNO PICCANTE 3-4-12-15	6
SAKE IKURA • SALMONE E IKURA 1-4-6-12-15	6
SAKE GRANCHIO • SALMONE E KING CRAB 2-3-4-12-15	10
SUZUKI AMAEBI • BRANZINO, GAMBERO ROSSO, YUZU E BURRO WASABI 2-4-7-12-15	7
ROSE • RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO E TOBIKO 2-4-12-15	7
LOBSTER OUT • RICCIOLA, ASTICE, KIZAMI WASABI E CAVIALE 1-2-3-4-12-15	9
TORO OUT • VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4	9
BLACK • ALGA NORI, VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 1-4-6	20
ZUCCHINA • ZUCCHINA CON TARTARE DI GAMBERI 2-3-4-12-15	5

URAMAKI
SPECIAL

GEISHA ROLL • SALMONE, AVOCADO, CETRIOLO, IKURA, CREAM CHEESE, BASILICO E ACQUA DI ROSE 1-3-4-6-7-12-15	20
GIN DARA ROLL • CARBONARO NERO D'ALASKA, BRANZINO E CIPOLLINA 1-3-4-6-12-15	32
GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCO • GAMBERO IN TEMPURA, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI, UMEBOSHI E KOMBU AMAZU 1-3-4-6-12-15	38
ITALIA • RICOTTA AL WASABI, POMODORO, OLIVE E CREMA AL BASILICO 1-3-6-7	16
NEGITORO TAKUAN • NEGHITORO, DAIKON MARINATO, CIPOLLOTTO E CAVIALE 1-4-6	45
'NDUJA • PESCE BIANCO, CETRIOLO, FINGER LIME, CREAM CHEESE, 'NDUJA E MENTAICO 1-3-4-6-7-12-15	30

URAMAKI

SPICY SALMON • SALMONE PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 3-4-11	16
SPICY TUNA • TONNO PICCANTE E ITO TOGARASHI 3-4-11	20
SPECIAL ROLL • SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE E TERIYAKI 1-3-4-6-7-11	18
RAINBOW • SALMONE, AVOCADO, CARPACCIO DI PESCI 3-4-7-11	18
DRAGON • ANGUILLA, AVOCADO E SALSА KABAYAKI 1-4-6-11-15	20
EBI FLÒ • GAMBERO IN TEMPURA, SALMONE PICCANTE, FIORI DI ZUCCA 1-2-3-4-6-11-12-15	22
YUME • GAMBERO IN TEMPURA, TONNO E WASABI 1-2-3-6-7-11-12-15	25
EBITEN PLUS • GAMBERO IN TEMPURA, FINOCCHIO, SALMONE, YUZU E ANETO 1-2-3-4-6-10-12-15	25
CALIFORNIA • KING CRAB, MAZZANCOLLE E AVOCADO 1-2-3-4-7-11-12-15	38
ROCK 'N' ROLL • GAMBERO IN TEMPURA, RICCIOLA, GAMBERI ROSSI, JALAPEÑO 1-2-4-6-12-15	35
AJI • RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO E JALAPEÑO 1-2-4-6-12-15	35

GREEN

INSALATA DI SPINACINI BOUQUET AFFUMICATI, PINOLI E TOSAZU 4-6-8-12	12
AGHE DASHI TOFU • TOFU FRITTO, MELANZANE IN SALSА, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI 6	18
NASU MISO • MELANZANA FRITTA, MISO, SESAMO E MASU DI RISO 6-11-12	15
INSALATA DI CAROTE, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE 11-12	16
AVOCADO TARTARE, VINAIGRETTE E SCORZA DI YUZU 12-15	12

BEVANDE

CAFFÈ

	EURO
CAFFÈ	4
CAFFÈ DECAFFEINATO	4
CAPPUCCINO	4
CAFFÈ D'ORZO	4

BEVANDE

ACQUA NATURALE • 75 CL "VALVERDE"	5
ACQUA FRIZZANTE • 75 CL "VALVERDE"	5
BIBITE • COCA-COLA, COCA ZERO, FANTA E SPRITE	6
BIRRA	
ASAHI – LAGER 33 CL BIRRA CLASSICA PER TUTTI I PALATI, DAI SENTORI DI FIENO	7
KIRIN – LAGER 33 CL CLASSICA BIRRA BIONDA CON PROFUMI MALTATI	7

TÈ

	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 NERO 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 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.