

140

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

1-2-3-4-7-15

POLLO YAKITORI, BERNESE E NANAMI TOGARASHI

SPIEDINO DI POLLO E CIPOLLOTTO AL ROBATA, BERNESE CREMOSA E NANAMI TOGARASHI

🍷 3-4-6-7-13

GYOZA

RAVIOLI GIAPPONESI

1-2-3-4-6-7-9-10-11-13-15

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 FACCIÒ IYO

150 € A PERSONA

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

CARPACCIO DEL GIORNO

1-2-4-6-11-12

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

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

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 DEMI-DEUIL AFFUMICATO AL ROBATA, KOMBU CONFIT, DAIKON AL SESAMO E SALSA SHIOKOMBU

6-11

GIARDINO ZEN FRAGOLE, MANDORLE E TÈ MATCHA

3-7-8

ABBINAMENTO VINI 80€ A PERSONA

. . .

CLASSICI	IKA SOMEN 1-3-4-6-14-15	20
	CALAMARO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE, VERDURE E SALSA SOBA DASHI	
	TAIYO 2-3-4-6-12-14-15 🍴	18
	MILLEFOGLIE DI GAMBERI, CALAMARO, POMODORO E SALSA YUZU MISO	
	ZUKE MAGURO 1-3-4-6-8	20
	TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA CON WASABI	
	AMAEBI ABURA 1-2-6-11-12-15	28
	SEI GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E SALSA YUZU-SOIA	
HOTATE USUZUKURI 4-14-15 🍴	22	
CAPASANTA, VINAIGRETTE ALLO YUZU, UMEBOSHI E POLVERE DI SHISO ROSSO		
TORO SUMISO 3-4-6-10 🍴	28	
TORO SCOTTATO, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE		
SCAMPO AL PASSION FRUIT 2-12-15 🍴	8	
KOBACHI	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	12
	EBISU WAGYU TOAST · SHOKUPAN TOSTATO, CREMOSO DI TARTUFO NERO E RAFANO 1-3-7-12	28
	SAKANA SANDO · SHOKUPAN AI PESCI BIANCHI E CROSTACEI, CON CAVIALE 1-2-3-4-7-15	24
	WAKAME SALAD · INSALATA DI ALGHE MISTE 1-5-6-11-15	12
PASTA & ZUPPE	AKAZAEBI RAMEN · BRODO DI SCAMPI, PASTA TIRATA A MANO E ITO TOGARASHI 1-2-3-4-6-11-12-15	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 1-6-9-11	20
	YAKI SOBA 1-2-3-6-12-14-15	18
	RISO SALTATO 2-3-6-12-15 🍴	15
	MISO SBAGLIATA · BISQUE DI GAMBERI, MISO ROSSO, TOFU, NOCCIOLA TONDA GENTILE E SALICORNIA 2-6-8-9-12 🍴	15
	MISO SHIRO · ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU 4-6 🍴	6
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

CREAZIONI

SCAMPO, STRACCIATELLA E SALSA PONZU* · SCAMPO, STRACCIATELLA, PONZU AL PASSION FRUIT E CAVIALE 1-2-6-7-12-15	3 8
TARTARE DI PESCE BIANCO* · PESCE BIANCO CON SEPPIA, CREME FRAICHE E CAVIALE 2-4-7-14-15	3 8
DAIKON, CAPASANTA E SESAMO · INSALATA DI DAIKON MARINATO, CAPASANTA, SESAMO 1-3-4-6-10-11-14-15	2 2
SUZUKI CEVICHE · CARPACCIO DI BRANZINO, GRANITA DI CEVICHE E PEPERONCINO ROCOTO 1-4-6-9	2 0
TRILOGIA DI TONNO · O-TORO, CHUTORO E AKAMI CON SOIA E WASABI 1-4-6	3 2
O-TORO TEMAKI* · O-TORO CON CIPOLLINA E WASABI 1-4-6	1 2

ANTI PASTI

WAGYU TARTARE · TARTARE DI WAGYU, AMARANTO, MANDORLE D'AVOLA, ZUCCHINE E KATSUOBUSHI DI MELA 1-4-6-8	2 8
AMAEBI YUZU KOSHŌ · SEI GAMBERI ROSSI, ACQUA DI POMODORO E YUZU KOSHŌ 1-2-6-12-15	3 2
CRISPY TAMAGO · UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI GINDARA E PAK CHOI 1-3-4-6-15	2 2
KING CRAB E GAZPACHO · INSALATA DI GRANCHIO REALE, GAZPACHO E CREMOSO AL PEPE SANSHO 2-6-9-12-15	4 5

GYOZA

CLASSIC GYOZA · RAVIOLI DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO E RIDUZIONE DI SOIA · 4 PZ. 1-6	1 6
WAGYU GYOZA · RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE E SALSA DI VERDURE · 4 PZ. 1-3-6	3 2
SAKANA GYOZA · RAVIOLI DI PESCE BIANCO, SHISO E SALSA PONZU PICCANTE · 4 PZ. 1-4-6-15	1 8
YASAI GYOZA · RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA AL CURRY · 4 PZ. 1-2-4-6-8-9-11-14-15	1 4
GYOZA "MILANESE" · RAVIOLI DI VITELLO E SALSA CREMOSA ALLO ZAFFERANO · 4 PZ. 1-6-7-9	2 0

ROBATA YAKI

ASTICE BLU · ASTICE BLU INTERO, BURRO ALLO SHISO E CONTORNO DI VERDURE 2-4-8-12-15	9 5
SCAMPO · SCAMPO REALE AL CARBONE, CONTORNO VEGETALE E BRODO DI SCAMPI 2-11-12-15	4 2
TAKO · POLPO, PATATE E DAIKON FONDENTI, SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE E MENTAICO 3-4-6-12-15	2 8
WAGYU · CONTROFILETTO DI WAGYU A5, ASPARAGO BIANCO, BOTTARGA DI TONNO E SALSA PONZU AL FRUTTO DELLA PASSIONE 4-6-7-12-15	7 0
GIN DARA · CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO, MELANZANA E SALSA WASABI MISO 4-6-11-12-15	3 5

GREEN

INSALATA DI SPINACINI BOUQUET AFFUMICATI, PINOLI E TOSAZU 4-6-8-12	1 2
AGHE DASHI TOFU · TOFU FRITTO, MELANZANE IN SALSA, FUNGHI SHIITAKE ED ENOKI 6	1 8
NASU MISO · MELANZANA FRITTA, MISO, SESAMO E MASU DI RISO 6-11-12	1 5
INSALATA DI CAROTE, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE 11-12	1 6
AVOCADO TARTARE, VINAIGRETTE E SCORZA DI YUZU 12-15	1 2

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

NIGIRI

SAKE · SALMONE 4 🌿	4	EBI · GAMBERO 1-12-15 🌿	7
MAGURO · TONNO 4 🌿	5	AMAEBI · GAMBERO ROSSO 2-12-15 🌿	7
SUZUKI · BRANZINO 4 🌿	5	AKAZAEBI · SCAMPO 2-12-15 🌿	7
HAMACHI · RICCIOLA 4 🌿	5	TORO · VENTRESCA DI TONNO 4 🌿	8
IKA · CALAMARO 4 🌿	5	CHUTORO · MEDIA VENTRESCA DI TONNO 4 🌿	7
HOTATE · CAPASANTA 14 🌿	6	UNAGI · ANGUILLA 4-15 🌿	7

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

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

URAMAKI

SPICY SALMONE · SALMONE PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI 1-3-4-11 🌿	16
SPICY TUNA · TONNO PICCANTE E ITO TOGARASHI 1-3-4-11 🌿	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 SALSA 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 1-2-3-4-6-12-15	25
CALIFORNIA · KING CRAB, MAZZANCOLLE E AVOCADO 1-2-3-7-12-15	38
ROCK 'N' ROLL · GAMBERO IN TEMPURA, RICCIOLA, GAMBERI ROSSI, JALAPEÑO 1-2-4-6-11-12-15	35
AJI · RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO E JALAPEÑO 1-2-4-6-12-15	35

CARPACCI
TARTARE

TARTARE DI TONNO CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6	2 2
TARTARE DI SALMONE CON CIPOLLOTTO, YUZU-WASABI SOIA E CHIPS DI RISO SOFFIATO 1-3-4-6	1 8
HAMACHI MISO · RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E YUZU MISO 3-4-6 🌿	2 0
TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON MELA E RIDUZIONE DI SOIA AL WASABI 1-2-6-10-12-15	3 2
CARPACCIO DI TONNO CON SALSA PONZU* 1-4-6	2 0
CARPACCIO DI SALMONE CON SALSA PONZU* 1-4-6	1 8
CARPACCIO DI RICCIOLA CON SALSA PONZU E JALAPEÑO* 1-4-6	2 0
CARPACCIO DI TONNO, SALMONE E RICCIOLA CON SALSA PONZU* 1-4-6	2 0

GUNKAN

IYO STYLE · SALMONE, UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLINA E IKURA 1-3-4-6-12-15	6
SALMON OUT · SALMONE PICCANTE 3-4-6-12-15 🌿	5
TUNA OUT · TONNO PICCANTE 3-4 🌿	6
SAKE IKURA · SALMONE E IKURA 1-3-4-12-15	6
SAKE GRANCHIO · SALMONE E KING CRAB 2-3-4-12-15 🌿	1 0
SUZUKI AMAEBI · BRANZINO, GAMBERO ROSSO, YUZU E BURRO WASABI 2-4-7-9-12-15 🌿	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 🌿	2 0
ZUCCHINA · ZUCCHINA CON TARTARE DI GAMBERI 2-3-4 🌿	5

URAMAKI
SPECIAL

GEISHA ROLL · SALMONE, AVOCADO, CETRIOLO, IKURA, CREAM CHEESE, BASILICO E ACQUA DI ROSE 1-3-4-6-7-12-15	2 0
GIN DARA ROLL · CARBONARO NERO D'ALASKA, BRANZINO E CIPOLLINA 1-3-4-6-12-15	3 2
GAMBERO ROSSO E KOMBU BIANCO · CARBONARO NERO D'ALASKA, BRANZINO E CIPOLLINA 1-3-4-6-12-15	3 8
ITALIA · RICOTTA AL WASABI, POMODORO, OLIVE E CREMA AL BASILICO 1-3-6-7 ✓	1 6
NEGITORO TAKUAN · NEGHITORO, DAIKON MARINATO, CIPOLLOTTO E CAVIALE 1-4-6	4 5
'NDUJA · PESCE BIANCO, CETRIOLO, FINGER LIME, CREAM CHEESE, 'NDUJA E MENTAICO 1-3-4-6-7-12-15	3 0

BEVANDE

CAFFÈ

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

T È

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 NERO	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 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.