



ようこそIYO 会席へ。
数百年の歴史のある日本の伝統的な料理をお楽しみいただけます。
四季の美しさを五感で味わう、おもてなしの料理です。
どうぞお召し上がりくださいませ。

BENVENUTI DA IYO KAISEKI, DOVE
L'AUTENTICITÀ DELLE PIÙ ANTICHE
ARTI CULINARIE DEL GIAPPONE
PRENDE VITA. UN'EREDITÀ
DI SAPORI TRAMANDATA DA
GENERAZIONI, PER RACCONTARE
UNA STORIA DI TRADIZIONE E DI
EMOZIONI. NEL PIATTO, OGNI
STAGIONE DIPINGE UN NUOVO
QUADRO GUSTATIVO, ESALTANDO
L'EQUILIBRIO E LA BELLEZZA
NATURALE DEGLI INGREDIENTI.

CI INCHINIAMO A VOI.
ITADAKIMASU.

*Welcome at IYO kaiseki, where
the authenticity of Japan's oldest
culinary art comes alive. A heritage
of flavours passed down through
generations, telling a story of
tradition and emotion. A new seasonal
tableau unfolds on each plate,
highlighting the balance and natural
beauty of the ingredients.*

*We are honoured to serve you.
Itadakimasu.*

MENU BENTO
DISPONIBILE SOLO A PRANZO NEI GIORNI FERIALE
ONLY AVAILABLE FOR LUNCH ON WEEK DAYS

弁当
BENTO
€ 50 P.P.

刺身弁当
BENTO SASHIMI
SELEZIONE DI SASHIMI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
RISO BIANCO AL VAPORE E ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)
Sashimi selection
Agemomo
Yakimono
Pickled vegetables
White steamed rice and miso soup
Dessert (ice cream of the day)

寿司弁当
BENTO SUSHI
SELEZIONE DI SUSHI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)
Sushi Selection
Agemomo
Yakimono
Pickled vegetables miso soup
Dessert (ice cream of the day)

小鉢弁当
BENTO KOBACHI
KOBACHI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
RISO BIANCO AL VAPORE E ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)
Kobachi
Agemomo
Yakimono
Pickled vegetables
White steamed rice and miso soup
Dessert (ice cream of the day)

SEI PORTATE DEL GIORNO, SELEZIONATE
DALLO CHEF.
Six courses of Chef's daily inspiration.

小鉢物
KOBACHI
PICCOLO ANTIPASTO
Small bites

向付
MUKOUZUKE
SELEZIONE DI SASHIMI
Assorted sashimi
(a selection of fresh, raw fish)

焼物
YAKIMONO
PIATTO CALDO DEL GIORNO
Grilled dish of the day

揚げ物
AGEMONO
FRITTURA
Fried dish

寿司
SUSHI
SELEZIONE DI SUSHI SECONDO PESCATO
Daily sushi selection

菓子
KASHI
DESSERT
Dessert of the day

料理長おまかせメニュー

MENU DELLO CHEF

CHEF'S MENU

€ 140 P.P.

ABBINAMENTO AL CALICE € 95 A PERSONA *Beverage pairing € 95 per person* | 12

LA STRUTTURA DEL MENU PUÒ VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
DELLE MATERIE PRIME E AL PESCATO DEL GIORNO.
*Menu structure may vary depending on availability of ingredients
and catch of the day.*

PER LA SUA COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, IL MENÙ DEGUSTAZIONE
DELLO CHEF SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO.
*Given its complexity and distinctive character, the chef's tasting menu
is designed for the whole table to enjoy.*

POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI € 40
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE) 60 GR.
A portion of wagyu sumibiyaki can be added € 40
(wagyu sirloin steak with seasonal sidings) 60 gr.

小鉢もの
KOBACHI
 PICCOLO ANTIPASTO
 APPETIZERS

南蛮漬け
KATACUCHI IWASHI NAMBANZUKE 15
 ALICI FRITTE E MARINATE "NAMBANZU"
 (DASHI, ACETO DI RISO, MIRIN, SOIA) CON CAROTE,
 CIPOLLE, PEPERONI
*Fried sardines marinated in "Nambanzu"
 sauce (dashi, rice vinegar, mirin, soy sauce),
 with carrots, onions, and peppers 1 | 4 | 6*

からすみ大根
KARASUMI DAIKON 18
 BOTTARGA DI MUGGINE FIAMMATA, SERVITA
 CON DAIKON MARINATO
*Flambéed mullet bottarga served with
 marinated daikon radish 4*

牡蠣酢
KAKI SU 8
 OSTRICA CRUDA CON PONZU, CIPOLLOTTO E IKURA
*Fresh oyster with ponzu sauce, spring onion
 and ikura 1 | 4 | 6 | 14*

うぎく
UZAKU 15
 ANGUILLA ALLA BRACE CON SALSA KABAYAKI,
 CETRIOLO E ALGA WAKAME MARINATI
*Grilled eel with kabayaki sauce, pickled cucumber,
 and wakame seaweed 1 | 4 | 6*

カリフラワーすり流し
SURINAGASHI DI CAVOLFIORE 10
 CREMA DI CAVOLFIORE, SERVITA CON CAVOLFIORE AL
 VAPORE E DRY MISO
*Cauliflower vellutè, served with steamed cauliflower and
 dry miso 1 | 6*

烏賊そうめん
IKA SOMEN 23
 CRUDO DI CALAMARO SFRANGIATO,
 SERVITO CON TUORLO DI UOVO DI QUAGLIA,
 CAVIALE E SALSA SOBA DASHI
*Shredded squid served with quail egg yolk,
 caviar and soba dashi sauce 1 | 3 | 4 | 6 | 14*

サーモンぬた和え
SALMONE NUTA AE 20
 SASHIMI DI SALMONE MARINATO, SERVITO
 CON SALSA KARASHI SUMISO, IKURA E CIPOLLOTTO
*Marinated salmon sashimi with karashi sumiso
 sauce, ikura, and spring onion 1 | 4 | 6 | 10*

もずく酢
MOZUKU SU 12
 ALGA MOZUKU MARINATA, SERVITA CON DASHI,
 YAMATOIMO GRATTUGGIATA E IKURA
*Marinated mozuku seaweed with dashi,
 grated yamatoimo and ikura 1 | 4 | 6*

梅

UME

3 TIPI | 7 PEZZI

3 varieties | 7 pieces

竹

TAKE

5 TIPI | 10 PEZZI

5 varieties | 10 pieces

松

MATSU

7 TIPI | 13 PEZZI

7 varieties | 13 pieces

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU

All served with tsukurijoyu sauce

鱸

SUZUKI

BRANZINO

Sea bass 1 | 4 | 6

ハマチ

HAMACHI

RICCIOLA

Amberjack 1 | 4 | 6

TUTTI SERVITI CON SALSA PONZU E SALSA IRIZAKE

All served with ponzu sauce and irizake sauce

お造り盛り合わせ

**OTSUKURI
MORIAWASE**

SASHIMI MISTO

MIXED SASHIMI

30

35

45

うす造り

USUZUKURI

CARPACCI

CARPACCIO

25

28

揚げ物

AGEMONO
FRITTURE
DEEP FRIED DISHES

天麩羅盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE 30
TEMPURA MISTA
Mixed tempura 1 | 2 | 3 | 4 | 12 | 14 | 15

天麩羅 海老
TEMPURA EBI 35
TEMPURA DI GAMBERI
Shrimp tempura 1 | 2 | 3 | 12 | 15

天麩羅 野菜
✓ **TEMPURA YASAI** 20
TEMPURA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE
Tempura of mixed seasonal vegetables 1 | 3

かき揚げ
KAKIAGE 28
FRITTELLE DI FUNGHI, VERDURE DI STAGIONE,
MAZZANCOLLE E CAPESANTE PREPARATE
IN TEMPURA E SERVITE CON DIVERSI TIPI DI SALE
AROMATIZZATO
*Seasonal vegetable, prawn and scallop,
fritters, served with flavoured salt 1 | 2 | 3 | 4 | 14*

銀鱈竜田揚げ
GIN DARA TATSUTA AGE 25
CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO E FRITTO,
ACCOMPAGNATO DA LIME E SALE AROMATIZZATO
*Marinated and fried Alaskan black cod, lime
and flavoured salt 1 | 4 | 6*

サーモン味噌漬け焼き

SALMONE MISOZUKE

SALMONE MARINATO AL MISO, COTTO AL CARBONE
E SERVITO CON SPINACI BOLLITI E DRY MISO

Miso marinated salmon fillet, grilled

and served with miso steamed spinach 4 | 6

22

鰻白焼

UNAGI SHIRAYAKI

ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, WASABI
E SALSA DI SOIA

Grilled eel with gobo, wasabi and soy sauce 1 | 4 | 6

32

鰻蒲焼

UNAGI KABAYAKI

ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, SALSA KABAYAKI

Glazed and grilled eel with gobo 1 | 4 | 6

35

イベリコ豚朴葉焼き

MAIALE IBERICO HOBAYAKI

MAIALE IBERICO, FUNGHI E PORRI SPADELLATI
CON SALSA NEGIMISO, SERVITO SU FOGLIA HOBA

Grilled Iberian pork, mushrooms and leeks,

served with negimiso sauce 6

38

和牛すき焼き

WAGYU SUKIYAKI

CARPACCIO DI WAGYU (MAREZZATURA A5),
TOFU, PORRO E FUNGHI IN SALSA WARISHITA,
CON ONSEN TAMAGO

Wagyu (A5 grade) carpaccio, tofu, leek

and mushrooms in warishita sauce

with onsen tamago 1 | 3 | 6

50

和牛炭火焼き

WAGYU SUMIBIYAKI

CONTROFILETTO DI WAGYU A5, COTTO AL CARBONE
CON YUZUKOSHO, PONZU E CONTORNO DI STAGIONE

Grilled A5 wagyu sirloin with yuzukosho,

ponzu and seasonal siding 1 | 4 | 6

70

野菜セイロ



YASAI SEIRO

VERDURE MISTE DI STAGIONE COTTE AL VAPORE IN PIATTO
TRADIZIONALE SEIRO E SERVITE CON SALSA GOMADARE

Mixed steamed seasonal vegetables in seiro dish,

served with gomadare sauce 1 | 6 | 11

12

豚角煮

BUTA KAKUNI

PANCIA DI MAIALE SU SALSA ALLA PATATA
CON KARASHI

Pork belly on a bareisho sauce,

with karashi 1 | 6 | 10

20

焼物

YAKIMONO

AL CARBONE

CHARCOAL GRILLED DISHES

蒸し物・温物

**MUSHIMONO
ONMONO**

CALDI IN SALSA/AL VAPORE
BRAISED/STEAMED

細巻き

HOSOMAKI

(6 PZ.)
(6 PCS.)

ハマチ葱 HOSOMAKI HAMACHI NEGI 1 4 6	12
RICCIOLA E CIPOLLOTTO <i>Amberjack and spring onion</i>	
かんぴょう ✓ HOSOMAKI KANPYO 1 6	10
ZUCCA <i>Pumpkin</i>	
カッパ ✓ HOSOMAKI KAPPA 1 6	10
CETRIOLO <i>Cucumber</i>	
ネギトロ HOSOMAKI NEGI TORO 1 4 6	15
VENTRESCA E CIPOLLOTTO <i>Tuna belly and spring onion</i>	
おしんこ ✓ HOSOMAKI OSHINKO 1 6	10
DAIKON MARINATO <i>Marinated daikon</i>	
鱧梅しそ HOSOMAKI SUZUKI UME SHISO 1 4 6 14	12
BRANZINO UMEBOSHI E SHISO <i>Seabass, umeboshi and shiso</i>	
鉄火 HOSOMAKI TEKKA 1 4 6	12
FILETTO DI TONNO <i>Tuna fillet</i>	
トロタク HOSOMAKI TORO TAKU 1 4 6	15
VENTRESCA E DAIKON MARINATO <i>Tuna belly and marinated daikon</i>	
梅しそ ✓ HOSOMAKI UMESHISO 1 6	10
UMEBOSHI E SHISO <i>Umeboshi and shiso</i>	
鰻きゅう HOSOMAKI UNA CYU 1 4 6	15
ANGUILLA E CETRIOLO <i>Eel and cucumber</i>	

赤海老 NIGIRI AKAEBI 1 2 6 12 15 GAMBERO ROSSO <i>Red prawn</i>	8
赤身 NIGIRI AKAMI 1 4 6 FILETTO DI TONNO <i>Tuna fillet</i>	6
赤座海老 NIGIRI AKAZA EBI 1 2 6 12 15 SCAMPO <i>Langoustine</i>	7
ハマチ NIGIRI HAMACHI 1 4 6 RICCIOLA <i>Amberjack</i>	6
帆立 NIGIRI HOTATE 1 6 14 15 CAPASANTA <i>Scallop</i>	7
烏賊 NIGIRI IKA 1 6 14 CALAMARO <i>Squid</i>	6
イクラ NIGIRI IKURA 1 4 6 15 UOVA DI SALMONE <i>Salmon roe</i>	7
蒸し海老 NIGIRI MUSHI EBI 1 2 6 12 15 GAMBERO AL VAPORE <i>Steamed prawn</i>	6
鱸 NIGIRI SUZUKI 1 4 6 BRANZINO <i>Seabass</i>	6
トロ NIGIRI TORO 1 4 6 VENTRESCA <i>Tuna belly</i>	9
鰻 NIGIRI UNAGI 1 4 6 ANGUILLA <i>Eel</i>	9
ウニ NIGIRI UNI 1 6 14 15 RICCIO DI MARE <i>Sea urchin</i>	10

握り

NIGIRI
(1 PZ.)
(1 PCS.)

瓢箪 NIGIRI HYOTAN (4 PZ.)	25
枇杷 NIGIRI BIWA (6 PZ.)	35
南天 NIGIRI NANTEN (8 PZ.)	42
桜 SAKURA 8 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	48
寿司刺身盛り合わせ SUSHI SASHIMI MORIAWASE 5 NIGIRI, 6 SASHIMI, 6 HOSOMAKI	48

寿司盛り合わせ

SUSHI MORIAWASE
SUSHI MISTO
MIXED SUSHI

ご飯物 汁物

GOHANMONO
SHIRUMONORISO, ZUPPE, PASTA
RICE, SOUPS, PASTA

鰻セイロ UNAGI SEIRO	32
ANGUILLA AL CARBONE, SALSA KABAYAKI, SERVITA SU UN LETTO DI RISO AL VAPORE CON POLVERE DI PEPE SANSHO <i>Grilled eel, glazed with kabayaki sauce, served on steamed rice with sansho pepper powder 1 4 6</i>	
鯛セイロ TAI SEIRO	22
RISO COTTO IN BROOD DI DENTICE E BRODO DASHI CON GOBO E ZENZERO, SERVITO CON DENTICE SUMIBIYAKI, IKURA E SANSHO <i>Rice cooked in dashi and seabream broth, with ginger and gobo, served with grilled seabream and marinated salmon roe 1 4 6</i>	
和牛飯 WAGYU MESHİ	40
CONTROFILETTO WAGYU A5 COTTO AL CARBONE, SERVITO SU LETTO DI RISO BIANCO, CON WASABI, YUZUKOSHO E ONSEN TAMAGO <i>A5 grilled wagyu sirloin steak served on white rice, with wasabi and onsen tamago 1 3 6</i>	
小ちらし寿司 SYO CHIRASHI SUSHI	35
RISO SUSHI SERVITO CON PESCE MISTO E IKURA <i>Sushi rice with mixed fish and ikura 1 2 3 4 6 11 14</i>	
二色蕎麦 NISYOKU SOBA	20
DUE TIPI DI SOBA, SERVITI CON SOBA DASHI, CIPOLLOTTO, WASABI E GAMBERO IN TEMPURA <i>Bicolor soba noodles served with soba dashi, scallions and prawn tempura 1 2 3 4 6</i>	
煮麵 NYU-MEN	20
SOMEN SERVITI IN BRODO DASHI, SCORZA DI YUZU E GAMBERO IN TEMPURA <i>Somen in dashi broth, scallion, yuzu zest and prawn tempura 1 2 3 4 6</i>	
味噌汁 MISOSHIRU	7
ZUPPA DI MISO BIANCA, PESCE BIANCO E KATSUOBUSHI, ALGA WAKAME, TOFU E CIPOLLOTTO <i>White miso soup, white fish and katsuobushi, wakame seaweed, tofu and spring onion 1 4 6</i>	
赤出し AKADASHI	8
ZUPPA A BASE DI MISO ROSSA, SERVITA CON TOFU, ALGA WAKAME, CIPOLLOTTO <i>Red miso soup, served with tofu, wakame seaweed, spring onion and sansho powder 1 4 6</i>	

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 CONTRASSEGNA TI CON QUESTO NUMERO SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

COMUNICHIAMO CHE LA VARIETÀ DEL TONNO (ROSSO, PINNA GIALLA O ALA LUNGA), 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.

Allergens and notes

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. We invite you to promptly communicate the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

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
15. Dishes marked with this number 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.