



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.*

弁当
BENTO
€ 50 P.P.

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

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
Agemono
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
Agemono
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
Agemono
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
Hot
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*
- 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*
- ネギトロ湯葉巻き
NEGITORO YUBAMAKI 16
 MAKI DI YUBA E TARTARE DI TORO FRESCO, DAIKON
 MARINATO E CIPOLLINA
*Yuba and toro tartare maki with marinated daikon and
 chives 1 | 4 | 6*
- うざく
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*
- 南瓜すり流し
 ✓ **NANKIN SURINAGASHI** 8
 CREMA DI ZUCCA DELICA, SERVITA CON ZUCCA IN
 TEMPURA, SHISO VERDE E ZEST DI YUZU
*Delica pumpkin cream served with pumpkin tempura,
 green shiso leaves and yuzu zest 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*
- ハマチぬた和え
HAMACHI NUTA AE 18
 SASHIMI DI RICCIOLA LEGGERMENTE SBOLLENTATO, SERVITO
 CON SALSA KARASHI SUMISO, IKURA E CIPOLLOTTO
*Lightly boiled amberjack sashimi, served with karashi
 sumiso sauce, salmon roe 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

30

竹
TAKE
5 TIPI | 10 PEZZI
5 varieties | 10 pieces

35

松
MATSU
7 TIPI | 13 PEZZI
7 varieties | 13 pieces

45

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU
All served with tsukurijoyu sauce

お造り盛り合わせ

**OTSUKURI
MORIAWASE**

SASHIMI MISTO
MIXED SASHIMI

鱸
SUZUKI
BRANZINO
Sea bass 1 | 4 | 6

25

ハマチ
HAMACHI
RICCIOLA
Amberjack 1 | 4 | 6

28

TUTTI SERVITI CON SALSA PONZU E SALSA IRIZAKE
All served with ponzu sauce and irizake sauce

うす造り

USUZUKURI

CARPACCI
CARPACCIO

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*
- 片口鰯梅しそ揚げ
IWASHI UME SHISO AGE 12
TEMPURA DI SARDINE E SHISO, FARCITE DI UMEBOSHI,
SERVITI CON SALE ALLO YUZU E AL PEPE SANSHO
*Sardines and shiso stuffed with umeboshi, presented
tempura style with sansho and yuzu salt 1 | 4*

サーモン味噌漬け焼き
SALMONE MISOZUKE 22
 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*

鰻蒲焼
UNAGI SHIRAYAKI/KABAYAKI 32
 ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, WASABI E SALSA
 DI SOIA O LACCATA CON SALSA KABAYAKI
*Grilled eel with gobo, wasabi and soy sauce or
 glazed with kabayaki sauce 1 | 4 | 6*

イベリコ豚朴葉焼き
MAIALE IBERICO HOBAYAKI 38
 MAIALE IBERICO, FUNGHI E PORRI SPADELLATI
 CON SALSA NEGIMISO, SERVITO SU FOGLIA HOBA
*Grilled Iberian pork, mushrooms and leeks,
 served with negimiso sauce 6*

和牛炭火焼き
WAGYU SUMIBIYAKI 70
 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*

伊勢海老 鬼殻焼き
ISE EBI ONIGARAYAKI 50
 ARAGOSTA ALLA BRACE, LACCATA CON SALSA DI SOIA,
 SAKE E MIRIN E SERVITA CON FOGLIE DI PEPE SANSHO E
 CASTAGNE AL VAPORE
*Grilled lobster, glazed with soy sauce, mirin and sake
 and served with kinome and steamed chestnuts 1 | 2 | 6*

野菜セイロ
YASAI SEIRO 12
 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*

豚角煮
BUTA KAKUNI 20
 PANCIA DI MAIALE SU SALSA ALLA PATATA
 CON KARASHI
*Pork belly on a bareisho sauce,
 with karashi 1 | 6 | 10*

和牛すき煮と白菜、ポロ葱
WAGYU SUKINI 28
 WAGYU COTTO IN SALSA WARISHITA, SERVITO CON
 CAVOLO CINESE
*Wagyu brisket cooked in warishita sauce and served
 with cabbage 1 | 3 | 6*

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>	
鱸梅しそ	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
鱸昆布 NIGIRI SUZUKI KOBUJIME 1 4 6 BRANZINO MARINATO E KOMBU <i>Marinated seabass</i>	7
ハマチヅケ NIGIRI HAMACHI YUZU 1 4 6 RICCIOLA E ZEST DI YUZU <i>Marinated amberjack and yuzu</i>	7
赤身ヅケ NIGIRI ZUKE MAGURO 1 4 6 TONNO MARINATO <i>Marinated tuna</i>	7

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 PZ. HOSOMAKI	48
寿司刺身盛り合わせ SUSHI SASHIMI MORIAWASE 5 NIGIRI, 6 PZ. SASHIMI, 6 PZ. HOSOMAKI	48

寿司盛り合わせ

SUSHI MORIAWASE

SUSHI MISTO
MIXED SUSHI

1 | 2 | 4 | 6 | 12 | 14 | 15

ご飯物 汁物
GOHANMONO
SHIRUMONO
 RISO, ZUPPE, PASTA
 RICE, SOUPS, PASTA

鉄火丼 TEKKA DON	28
RISO SUSHI SERVITO CON SASHIMI DI TONNO ROSSO MARINATO, RADICI DI LOTO, SHISO E ALGA NORI <i>Sushi rice with marinated red tuna sashimi, lotus root, shiso and nori seaweed 1 4 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>	
鯛せいろ TAI SEIRO	22
RISO COTTO IN BRODO 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 8</i>	
二色蕎麦 NISYOKU SOBA	20
DUE TIPI DI SOBA, SERVITI CON SOBA DASHI, CIPOLLOTTO E GAMBERO IN TEMPURA <i>Bicolor soba noodles served with soba dashi, scallions and prawn tempura 1 2 3 4 6</i>	
煮麺 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, ALGA WAKAME, TOFU E CIPOLLOTTO <i>White miso soup, 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.