

ALLERGENI E NOTE / ALLERGENS AND WARNINGS

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.

ACCIDENTAL CONTAMINATION CANNOT BE EXCLUDED DURING KITCHEN PREPARATION, THEREFORE OUR DISHES MAY STILL CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENIC SUBSTANCES ACCORDING TO EU REGULATION 1169/11 ANNEX II. WE KINDLY ASK YOU TO INFORM US IN ADVANCE IF YOU REQUIRE FOOD FREE OF CERTAIN SUBSTANCES BEFORE ORDERING.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE / *CEREALS CONTAINING GLUTEN*
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI / *CRUSTACEANS AND THEIR PRODUCTS*
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA / *EGGS AND PRODUCTS THEREOF*
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE / *FISH AND PRODUCTS THEREOF*
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI / *PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF*
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA / *SOYA AND PRODUCTS THEREOF*
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE / *MILK AND PRODUCTS THEREOF*
8. FRUTTA A GUSCIO / *NUTS*
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO / *CELERY AND PRODUCTS THEREOF*
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE / *MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF*
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO / *SESAME AND PRODUCTS THEREOF*
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / *LUPINS AND PRODUCTS THEREOF*
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI / *MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF*
15. I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI IN MENU CONTRASSEGNA TI 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 DEI REG. 852 E 853/04 / *THE DISHES/INGREDIENTS IN THE MENUS MARKED WITH THIS NUMBER ARE PREPARED WITH RAW MATERIALS THAT HAVE BEEN FROZEN OR DEEP-FROZEN BY THE PRODUCER AT SOURCE OR WITH FRESH RAW MATERIALS THAT HAVE UNDERGONE RAPID TEMPERATURE REDUCTION TO GUARANTEE THEIR QUALITY AND SAFETY, AS DESCRIBED IN THE PROCEDURES OF THE HACCP PLAN IN ACCORDANCE WITH REG. 852 AND 853/04.*

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAI REG. CE 852 E 853/04. / *FISHERY PRODUCTS ADMINISTERED RAW OR PRACTICALLY RAW ARE SUBJECTED TO A RAPID TEMPERATURE REDUCTION TO ENSURE THEIR SAFETY, AS REQUIRED BY EC REG. 852 AND 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. / *WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT THE TYPE OF TUNA (RED, YELLOWFIN OR ALBACORE) USED TO PREPARE OUR DISHES MAY VARY DEPENDING ON THE SEASON OR AVAILABILITY FROM OUR SUPPLIERS. IN ANY CASE, WE GUARANTEE FRESHNESS AND COMPLIANCE WITH ALL HEALTH REGULATIONS.*



BENVENUTI DA IYO POLTU

QUI LA CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA SI FONDE CON IL MARE, I COLORI DEL TRAMONTO E L'ENERGIA DELL'ESTATE, DANDO FORMA A UNA NUOVA INTERPRETAZIONE DELL'UNIVERSO IYO. UN PERCORSO GASTRONOMICO CHE RACCONTA LE MOLTEPLICI SFACCETTATURE DELLA CUCINA DI IYO, PENSATO PER ESSERE CONDIVISO E VISSUTO INSIEME. DAL PRIMO BRINDISI ALL'ULTIMO ASSAGGIO, TRA SAPORI, COCKTAIL E MUSICA, OGNI ELEMENTO ACCOMPAGNA GLI OSPITI IN UN'ESPERIENZA COINVOLGENTE, SCANDITA DAL FASCINO DELLA BAIA E DALLA DOLCEZZA DELLE SERE D'ESTATE.

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER ACCOMPAGNARVI NELLA SCELTA DEI PIATTI, SUGGERENDO UN PERCORSO PERSONALIZZATO PER OGNI OSPITE.

HERE, CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE BLENDS WITH THE SEA, THE COLORS OF THE SUNSET, AND THE ENERGY OF SUMMER, GIVING SHAPE TO A NEW INTERPRETATION OF THE IYO UNIVERSE. A CULINARY JOURNEY THAT SHOWCASES THE MANY FACETS OF IYO'S CUISINE, DESIGNED TO BE SHARED AND ENJOYED TOGETHER. FROM THE FIRST TOAST TO THE FINAL BITE, THROUGH FLAVORS, COCKTAILS, AND MUSIC, EVERY ELEMENT GUIDES GUESTS ON AN IMMERSIVE EXPERIENCE, SHAPED BY THE CHARM OF THE BAY AND THE GENTLE ATMOSPHERE OF SUMMER EVENINGS

OUR TEAM IS HERE TO GUIDE YOU THROUGH THE MENU, TAILORING EVERY SUGGESTION TO YOUR EVENING.

SENCHA UMEGASHIMA15

TIPOLOGIA (TYPE): TÈ VERDE / GREEN TEA
PROVENIENZA (ORIGIN): HONYAMA (SHIZUOKA - GIAPPONE) / HONYAMA (SHIZUOKA - JAPAN)
FOGLIE DA PIANTE YABUKITA NELLA ZONA MONTUOSA DI UMEGASHIMA (800 M SLM).
CLIMA FRESCO E RACCOLTA A INIZIO GIUGNO.
SAPORE INTENSO CON NOTE VEGETALI FRESCHIE E FINALE DOLCE-SAPIDO. /
LEAVES FROM YABUKITA PLANTS IN THE UMEGASHIMA MOUNTAIN AREA (800 M A.S.L.).
COOL CLIMATE AND EARLY JUNE HARVEST.
INTENSE TASTE WITH FRESH VEGETAL NOTES AND A SWEET-SAVOURY FINISH.

MATCHA-IRI GENMAICHA15

TIPOLOGIA (TYPE): TÈ VERDE / GREEN TEA
PROVENIENZA (ORIGIN): KAGOSHIMA (KYŪSHŪ - GIAPPONE) / KAGOSHIMA (KYŪSHŪ - JAPAN)
MISCELA DI GENMAICHA CON SENCHA, RISO TOSTATO E MATCHA.
SAPORE BILANCIATO CON NOTE VEGETALI E TOSTATE, RICHIAMI DI POPCORN. /
GENMAICHA BLEND WITH SENCHA, ROASTED RICE AND MATCHA.
BALANCED TASTE WITH VEGETAL AND TOASTED NOTES, HINTS OF POPCORN.

JASMIN YIN HAO15

TIPOLOGIA (TYPE): TÈ VERDE AL GELSOMINO / JASMINE GREEN TEA
PROVENIENZA (ORIGIN): FUJIAN (CINA) / FUJIAN (CHINA)
YIN HAO INDICA PREGIATE GEMME ARGENTATE.
FOGLIE PROFUMATE NATURALMENTE CON GELSOMINO.
INGREDIENTI BIOLOGICI.
SAPORE MORBIDO E FLOREALE CON NOTE DI GELSOMINO. /
YIN HAO REFERS TO PRIZED SILVER BUDS.
LEAVES NATURALLY SCENTED WITH JASMINE.
ORGANIC INGREDIENTS.
SMOOTH, FLORAL TASTE WITH JASMINE NOTES.

OCEANO15

TIPOLOGIA (TYPE): TÈ VERDE / GREEN TEA
PROVENIENZA (ORIGIN): SHIZUOKA (GIAPPONE) / SHIZUOKA (JAPAN)
SENCHA YABUKITA CON FIORI DI BUTTERFLY PEA.
I FIORI COLORANO NATURALMENTE L'INFUSO DI BLU.
INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.
SAPORE FRESCO E DISSETANTE. /
SENCHA YABUKITA WITH BUTTERFLY PEA FLOWERS.
THE FLOWERS NATURALLY COLOUR THE INFUSION BLUE.
ORGANICALLY GROWN INGREDIENTS.
FRESH AND REFRESHING TASTE.

THAI BEAUTY15

TIPOLOGIA (TYPE): TÈ OOLONG / OOLONG TEA WITH HEAVY OXIDATION
PROVENIENZA (ORIGIN): DOI MAE SALONG (TAILANDIA) / DOI MAE SALONG (THAILAND)
LAVORAZIONE PREVALENTEMENTE MANUALE PER PRESERVARE GERMOGLI E GEMME.
SAPORE COMPLESSO CON NOTE FLOREALI, FRUTTATE, DI FRUTTA SECCA E SFUMATURE LEGNOSO. /
MOSTLY HAND-PROCESSED TO PRESERVE BUDS AND SHOOTS.
COMPLEX TASTE WITH FLORAL, FRUITY, NUTTY AND WOODY NOTES.

ZEN LEMON15

TIPOLOGI (TYPE): TISANA / INFUSION
PROVENIENZA (ORIGIN): ITALIA / ITALY
ZENZERO, VERBENA E LEMONGRASS SI COMBINANO IN UN INFUSO FRESCO E SPEZIATO.
IDEALE ANCHE DURANTE O DOPO I PASTI, CON NOTE RINFRESCANTI. /
GINGER, VERBENA AND LEMONGRASS COMBINE IN A FRESH, SPICY INFUSION.
ALSO IDEAL DURING OR AFTER MEALS, WITH A REFRESHING PROFILE.

CAFFÈ
COFFEE

BEVANDE / DRINKS

EURO

CAFFÈ / COFFEE	5
CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE	5
CAPPUCCINO	8
CAFFÈ D'ORZO / BARLEY COFFEE	5
GINSENG	5

BEVANDE
DRINKS

ACQUA NATURALE / STILL WATER • 75 CL	8
ACQUA FRIZZANTE / SPARKLING WATER • 75 CL	8
BIBITE / SOFT DRINKS	10
KOMBUCHA GINGER BOMB (ZENZERO E LIMONE) / GINGER BOMB (GINGER AND LEMON)	12
KOMBUCHA MYRTA (MIRTILLO E BACCHE DI GINEPRO) / MYRTA (BLUEBERRY AND JUNIPER BERRIES)	12
BIRRA ASAHI, LAGER • 33 CL BIRRA CLASSICA PER TUTTI I PALATI, DAI SENTORI DI FIENO / CLASSIC BEER WITH AN HAY SCENT	12
BIRRA KIRIN ALCOLICA, LAGER • 33 CL CLASSICA BIRRA BIONDA, DAI PROFUMI DI MALTO / CLASSIC BLONDE BEER WITH MALTED FLAVORS	12
BIRRA KIRIN ANALCOLICA, LAGER • 33 CL CLASSICA BIRRA BIONDA ANALCOLICA, DAI PROFUMI DI MALTO / CLASSIC BLONDE NON ALCOHOLIC BEER WITH MALTED FLAVORS	12
BIRRA RINJI, GOLDEN ALE • 33 CL BIRRA GOLDEN ALE AROMATIZZATA ALLO YUZU / JAPANESE CRAFT BEER WITH YUZU	15

• • •

MENU FACCIO IYO

220€ A PERSONA / PER PERSON
8 PORTATE / 8 COURSES

I PIATTI RAPPRESENTATIVI DELLA NOSTRA CUCINA
OUR CUISINE'S REPRESENTATIVE DISHES

PER LA SUA COMPLESSITÀ, IL MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO
THE TASTING MENU IS DESIGNED FOR THE WHOLE TABLE DUE TO ITS COMPLEXITY

*IL NOSTRO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
*PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS

COPERTO 10€ P.P.
COVER CHARGE 10€ P.P.



VEGETARIANO / VEGETARIAN



PRODOTTO SENZA GLUTINE
MA CON POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
AEREA O CROCIATA /
GLUTEN-FREE PRODUCT BUT MAY BE SUBJECT
TO AIRBORNE OR CROSS-CONTAMINATION



IYO.POLTUQUATU
IYO-POLTUQUATU.COM

	IKA SOMEN • CALAMARO CRUDO SFRANGIATO, UOVO DI QUAGLIA, CAVIALE E SALSA SOBA DASHI / <i>FRAYED RAW SQUID, QUAIL EGG, CAVIAR AND SOBA DASHI SAUCE</i> 1-3-4-6-14	32
🍴	TAIYO • MILLEFOGLIE DI GAMBERO SCOTTATO, GAMBERI ROSSI, CALAMARO, POMODORO E YUZU MISO / <i>PRAWNS MILLEFEUILLE, RED SHRIPS, SQUID, TOMATO AND YUZU MISO</i> 2-3-4-6-12-14-15	28
	ZUKE MAGURO • TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA, CON KIZAMI WASABI / <i>MARINATED SEARED TUNA WITH SOY SAUCE, KIZAMI WASABI</i> 1-3-4-6-10	35
	AMAEBI ABURA • GAMBERI ROSSI SCOTTATI, OLIO AL SESAMO E YUZU-SOIA / <i>SEARED RED SHRIMPS, SESAME OIL AND YUZU-SOY SAUCE</i> 1-2-6-11-12	38
	CAPRESE DI MARE • CARPACCIO DI CAPASANTA, POMODORO CAMONE E SHISO / <i>SCALLOP CARPACCIO, CAMONE TOMATO AND SHISO</i> 1-6-14-15	32
🍴	TORO SUMISO • VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ E CAVIALE / <i>SEARED TUNA BELLY, KARASHI SUMISO, YUZU KOSHŌ AND CAVIAR</i> 4-6-10	45
🍴	SCAMPO AL PASSION FRUIT (1PZ.) • SCAMPO CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MELA VERDE / <i>LANGOUSTINE WITH PASSION FRUIT SAUCE AND GREEN APPLE</i> 2-12-15	12
	CRISPY TAMAGO • UOVO DI SELVA PANATO, PIL-PIL DI BRANZINO CILENO E PAK CHOI / <i>PANKO BREADED WILD EGG, CHILEAN SEABASS PIL-PIL AND PAK CHOI</i> 1-3-4-6	22
	SAMURAI STICK • STICK DI GAMBERI IN PASTA CROCCANTE E EDAMAME / <i>SHRIMP STICKS IN CRUNCHY DOUGH AND EDAMAME</i> 1-2-3-6-12-15	18
🍴🍴	MISOSHIRO • ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME E TOFU / <i>MISO SOUP, WAKAME SEAWEED AND TOFU</i> 4-6	8

🍴	GREEN SALAD • RUCOLA, PORRO, ZUCCHINE, DAIKON, CETRIOLO, RAVANELLO, POMODORINI MISTI, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI CARASAU / <i>ROCKET, LEEK, ZUCCHINI, DAIKON, CUCUMBER, RADISH, MIXED CHERRY TOMATOES, SOY DRESSING AND CARASAU CHIPS</i> 1-6	18
	INSALATA DI MARE • VERDURE DI STAGIONE, PESCE E FRUTTI DI MARE, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI CARASAU / <i>SEASONAL VEGETABLES, MIXED SEAFOOD, SOY DRESSING, LEMON JUICE AND CARASAU CHIPS</i> 1-2-4-6-12-14-15	25
	KING CRAB • VERDURE DI STAGIONE, GRANCHIO REALE AL VAPORE, CIPOLLA ROSSA MARINATA, IKURA, DRESSING SOIA, SUCCO DI LIMONE E CHIPS DI CARASAU / <i>SEASONAL VEGETABLES, STEAMED KING CRAB, MARINATED RED ONION, IKURA, SOY DRESSING, LEMON JUICE AND CARASAU CHIPS</i> 1-2-4-6-12-15	48
🍴	WAKAME SALAD • INSALATA DI ALGHE MISTE / <i>MIXED SEAWEED SALAD</i> 1-6-11	18

	ARAGOSTA • ARAGOSTA GRATINATA CON MAIONESE ALL'AGLIO E YUZU, RIDUZIONE DI SCAMPI / <i>LOBSTER GRATINATED IN GARLIC AND YUZU MAYONNAISE, LANGOUSTINE REDUCTION</i> 1-2-3-4-6	45€/HG
🍴	BRANZINO DELLA PATAGONIA • BRANZINO CILENO MARINATO AL MISO, SALSA WASABI - MISO / <i>MISO MARINATED CHILEAN SEABASS, WASABI - MISO SAUCE</i> 4-6-11	58
	CHUTORO • MEDIA VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLA ROSSA MARINATA E WASABI / <i>CHARCOAL-GRILLED TUNA SEMI-VENTRESCA, MARINATED RED ONION AND WASABI</i> 1-4-6	45
	KING CRAB • GRANCHIO REALE GRATINATO, BESCIAMELLA AL SESAMO, KARASHI SUMISO / <i>CHARCOAL-GRILLED KING CRAB, SESAME BESCIAMELLE, KARASHI SUMISO</i> 1-2-4-6-10-11-12-15	65
	WAGYU • CONTROFILETTO DI MANZO NOBILE GIAPPONESE, DAIKON, FRIGGITELLI E PONZU / <i>CHARCOAL-GRILLED WAGYU SIRLOIN, DAIKON, FRIGGITELLI AND PONZU SAUCE</i> 1-4-6	95
	PLUMA IBERICA • TATAKI DI PLUMA IBERICA MARINATA, SALSA BEKKOAN / <i>MARINATED PIGLET PLUM TATAKI, BEKKOAN SAUCE</i> 1-4-6	45
🍴	BABY CORN E FRIGGITELLI • BABY CORN, FRIGGITELLI E DATTERINI COTTI ALLA BRACE, KARASHI SUMISO E CREMA DI MANDORLE / <i>BABY CORN, CHARCOAL-GRILLED FRIGGITELLI AND DATTERINI, KARASHI SUMISO AND HAZELNUT CREAM</i> 1-6-8-10	16
🍴	CARABINEROS (1PZ) • GAMBERO CARABINEROS ALLA BRACE, CREMA DI TUORLO D'UOVO AL RAFANO E PESTO DI ALGA NORI / <i>CARABINEROS PRAWN, EGG YOLK AND HORSERADISH CREAM, NORI SEAWEED PESTO</i> 1-2-3-4-6-12-15	52

GYOZA

CLASSIC GYOZA • RAVIOLI DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO E RIDUZIONE DI SOIA-WASABI / PORK DUMPLINGS, CABBAGE AND WASABI-SOY SAUCE 1-6-10	25
WAGYU GYOZA • RAVIOLI DI MANZO NOBILE GIAPPONESE E SHIITAKE CON EMULSIONE DI VERDURE / WAGYU AND SHIITAKE DUMPLINGS WITH VEGETABLE SAUCE 1-4-6	35
EBI GYOZA • RAVIOLI DI GAMBERI IN SALSA BEKKOAN / SHRIMP RAVIOLI IN BEKKOAN SAUCE 1-2-4-11	28

AGEMONO

EBI • TEMPURA DI MAZZANCOLLE CON SALSA TENDASHI / PRAWNS TEMPURA WITH TENDASHI SAUCE 1-2-4-6-12-15	38
YASAI • TEMPURA DI VERDURE DI STAGIONE / SEASONAL VEGETABLE TEMPURA 1-4-6	25
TEMPURA MISTA • MAZZANCOLLE, PESCE BIANCO E VERDURE / PRAWNS, WHITE FISH AND VEGETABLES 1-2-4-6-12-15	35
ARAGOSTA IN TEMPURA • ARAGOSTA IN TEMPURA, CREMA DI TUORLO AL RAFANO E TOBIKO / LOBSTER TEMPURA, HORSERADISH EGG YOLK CREAM AND TOBIKO 1-2-3-4-6	95
HARUMAKI DI KING CRAB • INVOLTINO CROCCANTE DI GRANCHIO REALE, BESCIAMELLA AL SESAMO, ZUCCHINA, E IKURA / KING CRAB CRUNCHY STICK, SESAME BESCIAMELLE, ZUCCHINI AND IKURA 1-2-4-6-7-11	32

CONTORNI / SIDINGS

POMODORI • DATTERINI GIALLI E ROSSI, POMODORO COSTOLUTO, ZENZERO, BASILICO E SALSA BEKKOAN / YELLOW AND RED DATTERINI, COSTOLUTO TOMATO, GINGER, BASIL, BEKKOAN SAUCE 1-4-6	18
 BABY CORN • BABY CORN, SALSA KARASHI SUMISO, PEPE SANSHO / BABY CORN, KARASHI SUMISO SAUCE, SANSHO PEPPER 6-7-10	20
FRIGGITELLI • FRIGGITELLI, DAIKON, KATSUOBUSHI E SALSA PONZU / FRIGGITELLI, DAIKON, KATSUOBUSHI AND PONZU SAUCE 1-4-6	12
ZUCCHINE • ZUCCHINE VERDI E GIALLE, MENTA, SHISO VERDE E SALSA TOSAZU / GREEN AND YELLOW ZUCCHINI, GREEN SHISO AND TOSAZU SAUCE 1-4-6	15
NASU • MELANZANA VIOLA, PASTA DI NOCCIOLE E MISO, YUZU E ITO TOGARASHI / EGGPLANT, HAZELNUT AND MISO PASTE, YUZU AND ITO TOGARASHI 1-4-6-8	20

EURO

KOBACHI

 EDAMAME • BACCELLI DI SOIA / SOY BEANS 6-15	10
 EDAMAME SPICY • BACCELLI DI SOIA PICCANTI / SPICY SOY BEANS 6-15	12
 KING CRAB E STRACCIATELLA • KING CRAB AL VAPORE, STRACCIATELLA ALLO YUZU KOSHŌ, TARTARE DI AVOCADO E CREMA DI DATTERINO GIALLO / STEAMED KING GRAB, YUZU KOSHŌ AND STRACCIATELLA CHEESE, AVOCADO TARTARE AND YELLOW DATTERINO CREAM 2-7-12-15	50
CRISPY RICE SAKE/MAGURO • CUBI DI RISO CROCCANTI, SALMONE/TONNO PICCANTE E SALSA DI SOIA / CRISPY RICE CUBES, SPICY SALMON/TUNA AND SOY SAUCE 1-4-6	26 / 28
WAGYU BURGER • MANZO NOBILE GIAPPONESE, MAIONESE AL TARTUFO, YUZU KOSHŌ E MIZUNA / PREMIUM WAGYU BEEF, TRUFFLE MAYONNAISE, YUZU KOSHŌ AND MIZUNA 1-3-6-7-11	35
SHIROMI CEVICHE • CEVICHE TRADIZIONALE DI PESCE BIANCO DEL GIORNO / TRADITIONAL CEVICHE OF WHITE FISH OF THE DAY 1-4-6	35
SOGIZUKURI • INSALATA DI PESCE BIANCO SCOTTATO, WASABI FRESCO, PONZU, DAIKON, CAROTE, PINOLI E MIZUNA / SEARED WHITE FISH SALAD, FRESH WASABI, PONZU, DAIKON, CARROTS, PINE NUTS AND MIZUNA 1-4-6-8-11	38
ARAGOSTA ALLA CATALANA • MEZZA ARAGOSTA AL VAPORE, GEL DI TOSAZU, RABARBARO E SEDANO, E CREMA DI DATTERINI / STEAMED HALF LOBSTER, TOSAZU GEL, RHUBARB AND CELERY, DATTERINI CREAM 1-2-4-6-15	85
RICCIOLA JALAPEÑO • CARPACCIO DI RICCIOLA, JALAPEÑO, SALSA PONZU / AMBERJACK CARPACCIO, FRESH JALAPEÑO, PONZU SAUCE 1-4-6	38
SAKE ABURA • CARPACCIO DI SALMONE BIO SCOTTATO, ZENZERO ED ERBA CIPOLLINA / SEARED SALMON CARPACCIO, CHIVES AND GINGER 1-4-6-11	30

EURO

TARTARE

TARTARE DI TONNO • CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO / SPRING ONION, YUZU-WASABI SOY SAUCE AND PUFFED RICE CHIPS 1-3-4-6-10	35
TARTARE DI SALMONE • CIPOLLOTTO, SALSA YUZU-SOIA AL WASABI E CHIPS DI RISO SOFFIATO / SPRING ONION, YUZU-WASABI SOY SAUCE AND PUFFED RICE CHIPS 1-3-4-6-10	28
 HAMACHI MISO • DADOLATA DI RICCIOLA, POMODORO, AVOCADO E SALSA YUZU-MISO / DICED AMBERJACK, TOMATO, AVOCADO AND YUZU-MISO SAUCE 4-6	35
OSCIETRA • CAVIALE OSCIETRA GR 10 / 30 / 50 / 100 / OSCIETRA CAVIAR GR 10 / 30 / 50 / 100 4	50 / 135 / 210 / 400
BELUGA • CAVIALE BELUGA GR 30 / BELUGA CAVIAR GR 30 4	300

NIGIRI SPECIAL (MIN 2PZ)

	SAKE GIÒ • SALMONE BIO SCOTTATO E IKURA / <i>SEARED SALMON AND IKURA</i> 1-4-6	9
🍣	SAMBA • BRANZINO, CAPPERO E LIME / <i>SEABASS, CAPPER AND LIME</i> 4	10
	HAMACHI YUZUKOSHO • RICCIOLA E YUZU KOSHŌ / <i>AMBRERJACK AND YUZU KOSHŌ</i> 1-4-6	10
	ZUKE MAGURO • TONNO MARINATO IN SALSA DI SOIA E KIZAMI WASABI / <i>MARINATED TUNA IN SOY SAUCE AND KIZAMI WASABI</i> 1-4-6	10
	KING CRAB • GRANCHIO REALE, RISO SOFFIATO E SALSA PICCANTE / <i>KING CRAB, SPICY MAYONNAISE AND PUFFED RICE</i> 1-2-3-12	18
	TORO FOIE GRAS • VENTRESCA DI TONNO, FOIE GRAS E SALSA TERIYAKI / <i>TUNA BELLY, FOIE GRAS AND TERIYAKI SAUCE</i> 1-4-6-15	14
	WAGYU • MANZO NOBILE GIAPPONESE E SALSA YAKINUKU / <i>SEARED WAGYU E YAKINIKU SAUCE</i> 1-4-6-15	18
	O-TORO TEMAKI • VENTRESCA DI TONNO, ERBA CIPOLLINA E KIZAMI WASABI / <i>TUNA BELLY, CHIVES AND KIZAMI WASABI</i> 1-4-6	18
🍣	SAKE • SALMONE BIO / <i>SALMON BIO</i> 4	8
🍣	MAGURO • TONNO / <i>TUNA</i> 4	9
🍣	SUZUKI • BRANZINO / <i>SEA BASS</i> 4	8
🍣	HAMACHI • RICCIOLA / <i>AMBERJACK</i> 4	8
🍣	IKA • CALAMARO / <i>SQUID</i> 14	8
🍣	HOTATE • CAPASANTA / <i>SCALLOP</i> 14	10
🍣	EBI • MAZZANCOLLA / <i>PRAWN</i> 2-12-15	10
🍣	AMAEBI • GAMBERO ROSSO / <i>RED SHRIMP</i> 2-12-15	10
🍣	AKAZAEBI • SCAMPO / <i>LANGOUSTINE</i> 2-12-15	12
🍣	O-TORO • VENTRESCA DI TONNO / <i>TUNA BELLY</i> 4	12
🍣	CHUTORO • MEDIA VENTRESCA DI TONNO / <i>MEDIUM TUNA BELLY</i> 4	10
	UNAGI • ANGUILLA / <i>EEL</i> 1-4-6-15	10

NIGIRI & SASHIMI (MIN 2PZ)

EURO (1PZ)

SUSHI & SASHIMI

🍣	SASHIMI MISTO • (9 PZ.) TONNO, SALMONE E RICCIOLA / <i>TUNA, SALMON AND AMBERJACK</i> 4-10	45
🍣	SASHIMI IYO • (15 PZ.) TONNO, SALMONE, RICCIOLA, BRANZINO, CALAMARO, SCAMPO, CAPASANTA GAMBERO ROSSO E VENTRESCA DI TONNO / <i>TUNA, SALMON, AMBERJACK, SEA BASS, SQUID, LANGOUSTINE, SCALLOPS, RED SHRIMP AND TUNA BELLY</i> 2-4-10-12-14-15	85
	SPECIAL NIGIRI SELECTION • (5 PZ.) SELEZIONE DI NIGIRI DELLO CHEF SECONDO PESCATO / <i>CHEF'S SELECTION OF NIGIRI</i> 1-2-4-6-12-14-15	52
🍣	SPICY SALMON • TARTARE DI SALMONE BIO PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI / <i>SPICY SALMON TARTARE, AVOCADO AND ITO TOGARASHI</i> 3-4-10-11	32
🍣	SPICY TUNA • TARTARE DI TONNO PICCANTE, AVOCADO E ITO TOGARASHI / <i>SPICY TUNA TARTARE, AVOCADO AND ITO TOGARASHI</i> 3-4-10-11	35
	SPECIAL ROLL • SALMONE, AVOCADO, CREAM CHEESE, TEMPURA CROCCANTE E SALSA TERIYAKI / <i>SALMON, AVOCADO, CREAM CHEESE, CRUNCHY TEMPURA AND TERIYAKI SAUCE</i> 1-4-6-7-10-11	35
	EBI FLÒ • TEMPURA DI MAZZANCOLLE E FIORI DI ZUCCA, SALMONE SPEZIATO, IKURA E SALSA TERIYAKI / <i>PRAWN AND ZUCCHINI BLOSSOM TEMPURA, SPICY SALMON, IKURA AND TERIYAKI SAUCE</i> 1-2-4-6-10-11-12-15	37
🍣	CALIFORNIA • GRANCHIO REALE, AVOCADO, SESAMO E CETRIOLO / <i>KING CRAB, AVOCADO, SESAME AND CUCUMBER</i> 2-3-10-11-12-15	38
	ROCK 'N' ROLL • TEMPURA DI MAZZANCOLLE, RICCIOLA FIAMMATA, GAMBERI ROSSI, AVOCADO E SALSA JALAPEÑO / <i>PRAWN TEMPURA, TORCHED AMBERJACK, RED SHRIMPS, AVOCADO AND JALAPEÑO SAUCE</i> 1-2-4-10-11-12-15	40
	AJI • RICCIOLA, SCAMPI, AVOCADO, JALAPEÑO E SALSA PONZU / <i>AMBERJACK, LANGOUSTINE, AVOCADO, JALAPEÑO AND PONZU SAUCE</i> 1-2-4-6-10-12-15	45
	HOKKAIDO • RICCIOLA, CARPACCIO DI CAPASANTA SCOTTATA, MAIONESE KEWPIE, AVOCADO, ZENZERO, CIPOLLINA E IKURA / <i>AMBERJACK, SEARED SCALLOP CARPACCIO, KEWPIE MAYONNAISE, AVOCADO, GINGER, CHIVES AND IKURA</i> 1-3-4-6-10-11-14-15	42
	ISE EBI ROLL • ARAGOSTA SCOTTATA, IKURA, AVOCADO ED INSALATA CATALANA / <i>SEARED LOBSTER, IKURA, AVOCADO AND CATALAN SALAD</i> 1-2-6-10-11-12-15	65
	DRAGON ROLL • ANGUILLA CARAMELLATA, AVOCADO, SALSA KABAYAKI / <i>GLAZED EEL, AVOCADO, KABAYAKI SAUCE</i> 1-4-6-11-15	40

URAMAKI (8 PZ)

EURO