



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.*

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 subimiyaki can be added € 40*  
*(wagyu sirloin steak with seasonal side) 60 gr.*

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)*

南蛮漬け

**KATACUCHI IWASHI NAMBANZUKE**

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*

15

からすみ大根

**KARASUMI DAIKON**

BOTTARGA DI MUGGINE FIAMMATA, SERVITA  
CON DAIKON MARINATO  
*Flambéed mullet bottarga served with  
marinated daikon radish 4*

18

南瓜すり流し

**NANKIN SURINAGASHI**

CREMA DI ZUCCA  
*Pumpkin cream 1 | 6*

10

烏賊そうめん

**IKA SOMEN**

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*

23

サーモンぬた和え

**SALMONE NUTA AE**

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*

20

もずく酢

**MOZUKU SU**

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

12

小鉢もの

**KOBACHI**

PICCOLO ANTIPASTO  
APPETIZERS

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*

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

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 marbled) 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

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

蒸し物・温物

**MUSHIMONO**

ONMONO  
CALDI IN SALSA



## 細巻き

## HOSOMAKI

(6 PZ.)  
(6 PCS.)

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

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

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

握り

**NIGIRI**  
(1 PZ.)  
(1 PCS.)

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

<p>小ちらし寿司 <b>SYO CHIRASHI SUSHI</b></p> <p>RISO SUSHI SERVITO CON PESCE MISTO E IKURA <i>Sushi rice with mixed fish and ikura</i> 1   2   3   4   6   11   14</p>	35
<p>二色蕎麦 <b>NISYOKU SOBA</b></p> <p>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</i> 1   2   3   4   6</p>	20
<p>煮麺 <b>NYU-MEN</b></p> <p>SOMEN SERVITI IN BRODO DASHI, SCORZA DI YUZU E GAMBERO IN TEMPURA <i>Somen in dashi broth, scallion, yuzu zest and prawn tempura</i> 1   2   3   4   6</p>	20
<p>味噌汁 <b>MISOSHIRU</b></p> <p>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</i> 1   4   6</p>	7
<p>赤出し <b>AKADASHI</b></p> <p>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</i> 1   4   6</p>	8

## 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.*