

## CREAZIONI

### IYO Selection

Le 5 sfumature dell'IYO

### To.Ka.Mi

Trilogia di tonno in tre diverse cotture

### Toro no niwa

Ventresca di tonno con terrina di fole-gras d'oca al mirin e sansho

### Taiyo

Millefoglie di gambero Argentino scottato, gambero rosso di Mazara del Vallo, maionese allo yuzu, calamaro e pomodoro

### Il gambero

Gamberi rossi di Mazara del Vallo con pack choi, maionese allo yuzu e funghi enoki

### Zuke maguro

Tonno scottato e marinato nella salsa di soia con crema al wasabi

## TARTARE

### Sake tartare

Salmone e avocado in salsa ponzu

### Maguro tartare

Tonno e avocado in salsa ponzu

### Hamachi miso

Ricciola con pomodoro camone, salsa di miso allo yuzu e avocado

### Amaebi tartare

Gamberi rossi di Mazara del Vallo con riduzione di ponzu aromatizzato al wasabi

## KOBACHI ENTRATINE

### Scampi al passion fruit 🍷

marinati con emulsione al passion fruit e tobikko allo yuzu

### Maguro shiso

Tonno in salsa tonnata e shiso (basilico giapponese)

### Samurai stick (3 pezzi)

Stick di gamberi con edamame avvolti in pasta croccante e salsa piccante

### Hamachi

Ricciola con wasabi fresco e yuzu pon

### Gyosa

Ravioli di pollo

### Misoshiru 🍷

Zuppa di miso con alghe wakame e tofu

### Goma wakame 🍷

insalata di alghe croccanti all'olio di sesamo

### Edamame 🍷

baccelli di soia

### Edamame spicy 🍷

Baccelli di soia piccante

## TEMAKI CONO D'ALGA FARCITO

### California 🍱

Granchio reale, avocado, cetriolo e maionese

### Ebiten

Tempura di gambero, tobiko e salsa teriyaki

### Spicy Salmon 🍱

Salmone, tobiko, salsa piccante, erba cipollina e maionese

### Spicy Tuna 🍱

Tonno, tobiko, salsa piccante, erba cipollina e maionese

### Giò 🍱

Uova di salmone, erba cipollina e salmone

### Vegetariano ✓

Shiso, pomodoro Camone, avocado, insalata, cetriolo e sesamo in salsa di miso

## URAMAKI ROLLS CON RISO ALL'ESTERNO 8 PEZZI

### California 🍱

Granchio reale, avocado, cetrioli, maionese e sesamo

### Vegetariano ✓

Shiso, avocado, cetriolo, pomodoro Camone, insalata, sesamo e salsa di miso

### Ebiten

Gamberi in tempura, tobiko, pasta kataifi e salsa teriyaki

### Spicy Salmon 🍱

Salmone, tobiko, salsa piccante, erba cipollina, maionese e tobiko

### Spicy Tuna 🍱

Tonno, sesamo, maionese, salsa piccante, erba cipollina e tobiko

### Dragon

Anguilla caramellata, avocado, sesamo e salsa kabayaki

### Special Roll 🍱

Salmone, avocado, tempura croccante, sesamo, Philadelphia e salsa teriyaki

### Rainbow Roll 🍱

Gamberi cotti, carpaccio di pesce misto e avocado

### Ebiten Plus

Tempura di gamberi, salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

### Ebi fiò

Tempura di gamberi, tar tar di salmone speziato, lamelle di fiori di zucca in tempura e ikura

### Futomaki fritto

Salmone, Philadelphia, erba cipollina, tobiko, sesamo, panko in salsa teriyaki

### Yume Roll

Fiore di zucca in tempura farcito di gamberi, carpaccio di tonno scottato e marinato nella soia con salsa al wasabi

### Lobster Roll

Roll con ½ astice, avocado, tobiko e salsa kabayaki

## NIGIRI 1 PEZZO A PORZIONE

Sake ☒

Salmone

Ebi ☒

Gambero cotto

Kurodai ☒

Orata

Suzuki ☒

Branzino

Hamachi ☒

Ricciola

Maguro ☒

Tonno

Amaebi ☒

Gambero rosso

Ika ☒

Calamaro

Hotate ☒

Capasanta

Toro ☒

Ventresca di tonno

Unaghi

Anguilla




#### **SPECIAL NIGIRI 1 PEZZO A PORZIONE**

**Samba**   
Branzino, lime, capperi di Pantelleria

**Sake giò**  
Salmone e ikura


**Zuke**  
Tonno scottato e marinato nella soia con wasabi fresco

**Hamachi yuzu koshou**  
Ricciola, avocado e maionese allo yuzu koshou

**Lobster**   
Astice, maionese all'acqua di pomodoro e caviale "kaluga amur"

**Toro fole-gras**  
Ventresca di tonno e foie gras d'oca

#### **GUNKAN BIGNÈ SUSHI - 1 PEZZO**

**IYO style**   
Salmone, uova di quaglia, ikura, tobiko e erba cipollina

**Sake granchio**   
Salmone, granchio reale, maionese e tobiko

**Tuna out**   
Tonno, tobiko, maionese e salsa piccante

**Salmon out**   
Salmone, tobiko, maionese e salsa piccante

**Sake ikura**  
Salmone e uova di salmone

**Zucchina**   
Zucchina scottata e tar tar di gamberi

**Rose**   
Ricciola, scampo, avocado, tobiko, maionese e salsa piccante

**Ikura**  
Uova di salmone e alga all'esterno

**Giò**  
Uova di salmone, tar tar di salmone e erba cipollina e alga all'esterno

**Uni**   
Ricci di mare

**Toro out**  
Ventresca di tonno con caviale "Kaluga Amur"

## SUSHI E SASHIMI

Sushi - IYO

5 nighiri special e 4 uramaki

Sashimi - IYO

5 fette di pesce misto

Sushi e sashimi

5 Nighiri e 7 sashimi

1 – Chirashi

Chirashi selezionato dallo chef

## PASTA E RISO

Yaki udon

Spaghettoni di riso al salto con gamberi e verdure

Yaki soba

Spaghetti di grano saraceno al salto con ricciola e verdure

Riso al salto con verdure e sesamo

Riso al salto con verdure, sesamo e gamberi

## SAKANA RYORI PIATTI DI PESCE

### Maguro no tataki

Tonno scottato, mela verde, sedano, grani di senape e pasta di sesamo

### Ito Yori

Filetto di triglia scottato con olio caldo, cipollotto al sesamo, gelatina di limone allo zenzero e salsa al jalapeno

### Gin dara

Carbonaro nero d'Alaska in salsa di miso

### Patagonia sea bass

Branzino di Patagonia, fave, asparagi di mare, daikon e acqua di pomodoro allo shiso

### Blue lobster 🍤

Astice blu con cipolla di Tropea all'aceto di riso e soia, asparagi bianchi e avocado

zomato

## FRITTO

### Tempura mix

Verdure di stagione e gamberoni

### Tempura Yasai 🍷

Selezione di verdure di stagione

## NIKU RYORI PIATTI DI CARNE

### Maialino

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, salsa teriyaki, finferli al sakè e aglio novello in tempura

### Yaki niku

Pezzata rossa Valdostana alla griglia con salsa di soia speziata e verdure baby

### Kobe tataki

Tagliata di manzo giapponese con erbe al burro di soia e crema di asparagi al wasabi fresco