



**GENTILI CLIENTI, VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI
PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni riguardanti le materie prime.

Le preparazioni base anche se non riportato potrebbero contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

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 latte 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 sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, peperoncino e prodotti a base di peperone, cipolla e cipollina

Per garantire una continuità delle materie prime i piatti/ingredienti presenti nel menu contrassegnati con (*) 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 del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

COPERTO E SERVIZIO 3,50 | SALETTA LOUNGE 5,50



PERCORSO DEGUSTAZIONE

Un percorso Degustazione tra le 7 portate che hanno fatto la storia di Izu,

scelti secondo stagione e creatività'.

Il Percorso Degustazione per la sua complessità è Inteso per Tutti i Commensali del Tavolo

*AMOUSE – BOUCHE

Entree del giorno dello chef

*LE 3 SFUMATURE DI IZU

Il crudo | lo scottato | il cotto. con un tocco di creatività

*CEVICHE DI MARE

Pescato del giorno leggermente marinato con avocado e pomodorino un filo piccante

*URAMAKI OMAKASE

Roll creazione dello chef secondo estro del giorno

*SUSHI ALLA FIAMMA

Sushi nigiri scottati alla fiamma con condimento speciale

*TEMPURA DEL GIORNO

Frittura secondo il pescato del giorno

*GELATO ALLO YUZU | bergamotto giapponese

68 euro



CREAZIONI

*LE 3 SFUMATURE DI IZU	13
Il crudo lo scottato il cotto. con un tocco di creatività	
*NOODLES "PROIBITO"	15
Super spaghettono di tonno rosso alle essenze orientali e spolverata di pistacchi	
*CEVICHE MARE ALLA IZU	15
Pescato del giorno leggermente marinato con avocado e pomodorino un filo piccante	
*LOBSTER - KATALANA	22
Catalana di Astice rivisitata in chiave orientale con verdure croccanti, pomodorino, avocado e basilico giapponese	
*YUKKE	13
Battuta di Manzo Angus, rosso di quaglia, sesamo e spezie	
*CRISPY SHISO	12
Triangolo di basilico giapponese con tartare di gamberi in tempura	
*SALMON & CHIPS	12
Chips croccante con tartare di salmone speziato, cipollina, zenzero e sesamo	
*CALAMARO POP	10
Calamaro sfrangiato con perle di riso soffiato croccanti	



ANTIPASTI

piccoli assaggi per cominciare

*EBI FRY	10
Gamberoni avvolti in pasta kataifi	
*NUDO E CRUDO	15
Scampo di Sicilia, Gambero di Mazara, Capesanta e tris carpaccio con condimento dello chef	
*JAPANESE SPRING ROLL	8
Stick di Gamberi e branzino con basilico avvolti in pasta croccante	
*ALICI in FRY	10
Alici dorate con scaglie di pangrattato giapponese e salsa tartara rivisitata	
*EBI GYOZA	8
Ravioli di gamberi e verdure serviti con riduzione di salsa di soia	
*NIKU GYOZA	8
Ravioli di sfoglia di zafferano farciti con maialino serviti con riduzione di salsa di soia	
*SASHIMI SALAD	12
Misticanza con alghe e carpaccio di pesce crudo misto	
*GOMA WAKAME	8
Alghe miste croccanti con dressing all'olio di sesamo	
*MISO-SHIRO	4
Zuppa di miso con alghe wakame, tofu e cipollina	
*MISO DI MARE	8
Zuppa di miso con crostacei e filetti di pesce	
*EDAMAME	5
Baccelli di soia	
*EDAMAME SPICY	6
Baccelli di soia piccante	



CRUDITE'

*GAMBERO ROSSO DI MAZARA	4
Con condimento agli agrumi	
*SCAMPO DI SICILIA	4,5
Con condimento al Maracuja e yuzu	
*CAPESANTA	4
Con salsa e lamine di lime	
*RICCIO DI MARE DEL CANADA	5,5
Riccio di mare con ikura	

TARTARE

Pesce crudo tritato fine al coltello

*SALMON TARTARE	13
Tartare di salmone norvegese con i suoi condimenti	
*TUNA TARTARE	15
Tartare di tonno rosso con i suoi condimenti	
*SUZUKI TARTARE	15
Tartare di branzino con avocado, salsa di miso allo yuzu e pistacchi	
*TRIS DI TARTARE	15
Tartare di salmone, tonno rosso, branzino con i suoi condimenti	
*AMAEBI TARTARE	17
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e salsa agli agrumi siciliani e giapponesi	



CARPACCI

Pesce crudo tagliato sottile

*CARPACCIO SALMONE	13
Carpaccio di salmone norvegese con dressing Izu	
*CARPACCIO TONNO	15
Carpaccio di tonno rosso con un tocco piccante	
*CARPACCIO DI RICCIOLA & SPIGOLA	15
Carpaccio di ricciola e spigola in salsa ponzu e jalapeño	
*CARPACCIO MISTO	15
Carpaccio di Branzino, Tonno e Salmone	

SUSHI NIGIRI CLASSICI 2 pz

*SAKE	5
Salmone	
*SUZUKI	5
Branzino	
*TAI	5
Orata	
*HAMACHI	6
Ricciola	
*MAGURO	6
Tonno rosso	
*EBI	5
Gambero cotto	
*AMAEBI	8
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	



*SCAMPI	8
Scampo di Sicilia	
*TORO	7
Ventresca di tonno rosso	
*HOTATE	8
Capasanta	
*UNAGHI	7
Anguilla caramellat	

SUSHI NIGIRI SPECIALI 2 pz

*GIÓ SAKE	6
Salmone scottato alla fiamma, salsa al sesamo e kataifi	
*GIÓ SUZUKI	6
Branzino pesto freddo di zenzero e erba cipollina	
*GIÓ MAGURO	7
Tonno rosso con condimento Speciale Izu	
*GIÓ HAMACHI	8
Ricciola con e emulsione al miso-yuzu e jalapeño	
*GIÓ AMAEBI	9
Gambero rosso di Mazara, pesto di pomodorini, caviale di fly fish	
*TORO FOIE GRAS	8
Ventresca di tonno rosso scottato e foie gras	



GUNKAN 2 pz

BIGNÈ SUSHI 2 pz

*GIO QUAGLIA	8
Salmone, uova di quaglia, uova di salmone, erba cipollina e salsa	
*SALMON OUT	7
Salmone, tobiko, maionese, erba cipollina e salsa piccante	
*KING CRAB	10
Salmone, granchio reale dell'Alaska, maionese e tobiko	
*TUNA OUT	8
Tonno rosso, tobiko, maionese, erba cipollina e salsa piccante	
*SALMON IKURA	8
Salmone e uova di salmone	
*ZUCCHINA	7
Zucchina scottata, tartare di gamberi, maionese e piccante	
*IZU STYLE	10
Ricciola, gambero rosso di Mazara, tobiko, salsa agrumi	
*RICCIOLA	8
Ricciola, tobiko, maionese, erba cipollina e salsa piccante	
*TUNA-SCALLOP	10
Tonno, capesante, granelle di pistacchi tostati, salsa ponzu	
*O-TORO	8,5
Tonno, Ventresca di tonno, foglie di wasabi fresco	
*LOBSTER	9
Zucchina scottata, astice, maionese e piccante alla fiamma	



TEMAKI 1pz

Coni di alga con riso e pesce

*TEMAKI SALMON	7
Salmone, avocado	
*TEMAKI TONNO	8
Tonno rosso Meditterarneo, avocado	
*TEMAKI BUTTERFLY	7
Gambero cotto a bassa temperatura, maionese, avocado	
*TEMAKI EBI TEN	7
Gamberone fritto in tempura, teriyaki	
*TEMAKI SPICY SALMON	8
Salmone, maionese, cipollina, tobiko, piccante	
*TEMAKI SPICY TUNA	9
Tonno rosso, maionese, cipollina, tobiko, piccante	

TEMAKI NUOVO STILE 1pz

Coni di sfoglia sottilissima di soia con riso e pesce

*TEMAKI SALMON ESPECIAL	8
Salmone, salsa cremosa spicy, avocado, scaglie di mandorle	
*TEMAKI TUNA ESPECIAL	9
Tonno rosso, avocade, salsa jalapeño, pistacchi	
*TEMAKI FLOR	8
Tartare di gambero cotto a bassa temperatura, piccante, fiore di zucca	
*TEMAKI OLD JAMAICA	10
Gamberone in tempura, spicy salmon e caviale di salmone	



HOSOMAKI CLASSICI 8 pz

Roll piccolo con pesce e alga esterna

*SAKE MAKI Salmone	7
*TUNA MAKI Tonno rosso	8
*HOSO MAKI Salmone, tonno rosso, branzino	8
*AVOCADO MAKI Avocado	6

URAMAKI CLASSICI

ROLLS 8 PEZZI

Roll di riso e sesamo esterno

*SALMON Salmone, avocado, sesamo e tobiko	10
*TUNA Tonno rosso, avocado, sesamo e tobiko	11
*EBI TEN Gamberone fritto in tempura, sesamo, pasta kataifi e teriyaki	11
*SPICY SALMON Salmone, maionese, erba cipollina, piccante, insalata belga e tobiko	11
*SPICY TUNA Tonno rosso, maionese, erba cipollina, piccante, insalata belga e tobiko	12
*PHILADELPHIA Salmone, avocado, insalata belga, cream cheese e tobiko	11



URAMAKI SPECIALI IZU

8 PEZZI

Roll di riso rivisitati in chiave creativa

*IZU-SHI	15
Salmone speziato, lamine di avocado, uova di salmone, salsa teriyaki	
*HAVANA 82	15
Gambero cotto a bassa temperatura, avocado, salmone scottato, emulsione al Rhum e granelle di pistacchi	
*U-MAMI	15
Salmone, cream cheese, scaglie croccanti di tempura, lamine di avocado e salmone, pesto di pomodorini e salsa teriyaki	
*MANGO & PASSION	15
Salmone, mango, cream cheese, lamine di mango e salsa passion fruit	
*RAINBOW SPECIAL	15
Selezione di pesce misto e avocado all' interno ed esterno. 2 Salse	
*ROCK 'N' ROLL	15
Avocado, cream cheese, salmone speziato e scaglie di mandorle	
*TIGER	15
Gamberone fritto in tempura, carpaccio pesce misto, caviale di salmone e teriyaki	
*SAINT JAUQUES	18
Avocado, capesanta scottata alla fiamma con foie gras e polvere di shiso	
*SUN-"RICE"	15
Fiore di zucca, cream cheese, tartare di gamberone e salmone spicy, 2 salse	
*FEMME FATALE	15
Gambero cotto a bassa temperatura, avocado, emulsione jalapeño, salmone, tonno e salsa 007	



*DRAGON	15
Anguilla caramellata, avocado, sesamo e salsa caramellata	
*SICILIAN GOLD	20
Fiore di zucca in tempura, cream cheese, scampi e gamberi di Sicilia con salsa yuzu	
*SOFT SHELL CRAB	15
Tempura di moleche di granchio, maionese, caviale di fly fish e teriyaki	
*LOBSTER ROLL PLUS	20
Astice cotto a bassa temperatura, insalata belga, maionese, pesto di pomodorini	
*KING-CRAB CALIFORNIA	15
Granchio reale dell'Alaska, avocado, insalata belga, maionese, sesamo e tobiko	
*50 SFUMATURE DI NERO	18
Tartare gamberone spicy, avocado, carpaccio tonno rosso e jalapeño e salsa al bergamotto	
*EVOLUTION	20
Gamberone in tempura, lamine sottile di avocado, tartare di astice spicy scottato alla fiamma	

SASHIMI

Composizioni di pesce crudo

*SASHIMI SALMONE	14
10 fette di salmone norvegese	
*SASHIMI TONNO	18
10 fette tonno rosso	
*SASHIMI TONNO E SALMONE	16
5 fette tonno rosso, 5 fette salmone norvegese	
*AMAEBI SASHIMI	16
4 Gamberi Rossi di Mazara di Vallo, olio Evo, sale di maldon e yuzu	



*SASHIMI SHIRO	20
4 fette ricciola, 4 fette branzino, 4 orata	
*SASHIMI DEGUSTAZIONE	18
4 tonno rosso, 4 salmone, 4 branzino	
*SASHIMI MISTO	24
18 fette di pesci misti	

CHIRASHI

Ciotola di riso del sushi con pesce crudo

*SAKE – DON	18
Ciotola di riso aromatizzato con salmone e avocado	
*SALMON TUNA DON	21
Ciotola di riso aromatizzato con salmone, tonno rosso e scaglie di mandorle	
*CHIRASHI MISTO	22
Ciotola di riso aromatizzato con selezione pesce speciale dello chef	
*CHIRASHI NUOVO STILE	24
Ciotola di riso aromatizzato con selezione di pesce leggermente marinato, avocado e pomodorino un filo piccante	

SUSHI E SASHIMI COMPOSIZIONI

*SUSHI ALLA FIAMMA	12
Nigiri scottati alla fiamma Ricciola, salmone, ventresca di tonno, gambero Mazara	
*SUSHI MIX CLASSIC	18
7 nigiri classic, 4 uramaki classic	



*SUSHI NUOVO STILE	30
6 nigiri nuovo stile, 2 izu-shi, 4 uramaki special	
*SUSHI E SASHIMI CLASSIC	22
4 nigiri classic, 2 uramaki classic, 5 sashimi	
*SUSHI E SASHIMI SELECTION	30
5 nigiri, 8 sashimi, 2 uramaki special, 2 izu-shi, 1 gunkan	

PASTA - RISO

*YAKI UDON	10
Spaghettoni di grano e riso, saltati con gamberi e verdure	
*YAKI SOBA	10
Spaghetti di grano saraceno, saltati con gamberi, verdure e uovo	
*MATCHA SOBA	15
Spaghetti di grano saraceno al tè verde, con calamaretto sfrangiato verdure e bottarga di muggine	
*YAKI MESHI POLLO	9
Riso al salto con pollo, verdure, salsa Xo, uovo e anacardi	
*EBI YAKI MESHI	9
Riso al salto con gamberi, verdure, uovo e sesamo	
*YASAI YAKI MESHI	7
Riso al salto con verdure di stagione, uovo e sesamo	
*GOHAN	3
Riso bianco al vapore con sesamo	



TEMPURA

Pesce e verdura in pastella e fritto

*TEMPURA MIX	18
Gamberoni e verdure miste di stagione.	
*YASAI TEMPURA	10
Selezione di verdure di stagione	
*TEMPURA EBI	14
Gamberoni in pastella fritti	
*TORI FRY	12
Bocconcini di pollo fritto in pastella croccante accompagnata da salsa tartara rivisitata	

DAL MARE

Pietanze di Pesce

*IL "CAMARON"	16
Spadellata di gamberi con zenzero, pepe sansho e fili di cipollotto	
*EBI SAUTÉ	16
Spadellata di gamberi con verdure di stagione al profumo di bergamotto giapponese	
*JALAPEÑO EBI	16
Gamberi saltati con con peperoncino jalapeño fresco peruviano e anacardi	
*IKA EBI TEPPANYAKI	16
Wok di calamari e gamberi con chioggia novella e bottarga di muggine, sfumato al saké	
*SUZUKI LA-YU	18
Tagliata di branzino con cipollotto e zenzero, scottato all'olio di sesamo light spicy	



*SHIROMI IN LOTO	18
Branzino con julienne di verdure, fili di zenzero fresco, in foglia di loto al cartoccio	
*BLACK COD	25
Merluzzo nero dell'Alaska caramellato nel miso con pak-choi	
*TUNA TATAKI	18
Tonno rosso scottato in crosta di sesamo e salsa saikyo	
*SALMON TATAKI	16
Salmone norvegese scottato in crosta di pistacchio con specchio allo yuzu	
*SALMON TERIYAKI	16
Salmone alla piastra caramellato al teriyaki d'arancio	

DALLA TERRA

Pietanze di Carne

*YAKI TORI	11
Spiedini di pollo con asparagi in salsa teriyaki	
*YELLOW-TORI	13
Pollo con verdure miste in crema di curry giapponese	
*HONEY TORI	13
Pollo cotto a bassa temperatura caramellato al miele d' arancio leggermente piccante	
*MANZO TATAKI 'NUOVO STILE'	18
Scottato di filetto di Manzo Angus, erba cipollina, olio allo yuzu e zenzero fresco	
*NIKU STEAK	18
Filetto di Manzo Angus con verdure alla piastra con condimento speciale dello chef	
*WAFU BEEF	18
Filetto di manzo Angus caramellato al teriyaki e sesamo	



DALL'ORTO

Piccoli contorni per accompagnare

*PAK CHOI AL	7
Cavolo orientale saltato in padella	
*TACCOLE	7
Taccole al profumo di sesamo	
*GERMOGLI DI SOIA	7
Germogli di soia salatati in padella con julinne di carote	
*MISTO DI VERDURE AL SALTO	8
Verdure miste di stagione saltate in padella	