



RYU SUSHI

Creative · Nippon · Restaurant

www.ryusushimilano.com

TAKE AWAY



NIGIRI MISTO
15,00



NIGIRI TONNO E SALMONE
12,00



NIGIRI SALMONE EBI
12,00



NIGIRI SALMONE
10,00



NIGIRI TONNO
15,00



TORO
7,00



SUSHI MONO
7,00



NIGIRI MAKI
10,00



SUSHI MISTO
13,00



HOSOMAKI MISTO
8,00



PHILADELPHIA MAKI
9,00



MAKI MISTO
9,00



SUSHI SASHIMI MISTO
17,00



SASHIMI MAKI MISTO
12,00



GUNKAN MISTO
28,00



SPICY MAKI MISTO
10,00



SPICY RYU
15,00



SPECIAL RYU
12,00



EBITEN PLUS MAKI
11,00



NIDO
11,00



SAKE HOT
11,00



SOFT SHELL CRAB
11,00



EXTRA SUSHI SASHIMI
40,00



TEMAKI MISTO
12,00



GIN DARA
18,00



SASHIMI MONO
10,00



CHIRASHI
14,00



TARTARE MISTA
9,00

ANTIPASTI

EBI GYOSA* 5,00

Ravioli di gamberi con verdure alla griglia

TORI GYOSA* 5,00

Ravioli di pollo e verdure alla griglia

EDAMAME* 5,00

Fagioli di soia

KING CRAB* 12,00

Chele di granceola gigante

HARUMAKI* 4,00

Involtino giapponese

INVOLTINO DI GAMBERI 8,00

Gamberi, pesce bianco misto, calamaro, fagioli di soia

TARTARE DI TONNO 9,00

Tonno, maionese, uova di pesce volante in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo

TARTARE DI SALMONE 8,00

Salmone maionese in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo

TARTARE DI PESCE BIANCO 8,00

Pesce bianco, gambero crudo, capesante in salsa ponzu e riso sotto, erba cipollina, sesamo

TARTARE MISTA 9,00

Salmone e tonno, maionese, in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo

TARTARE TRIS 12,00

Salmone, tonno, pesce bianco in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo

FLÒ 12,00

Pesce misto, lamelle di fiori di zucca in tempura, salsa miso, yuzu

SAKE HOT 11,00

Sfoglia di riso con salmone, surimi, philadelphia, salsa teriyaki tonkatsu

EBI FRY 11,00

Gamberoni rossi avvolti in pasta kataifi, salsa alla prugna

EDAMAME SPICY 8,00
Fagioli di soia, salsa piccante, burro, salsa teriyaki

WAKAME GOMAAE* 5,50
insalata di alghe croccanti all'olio di sesamo

WAKAME SU 5,00
alghe in aceto di riso

INSALATA YASAI 5,00
Insalata mista, pomodoro, cetriolo, alghe, salsa ryu

INSALATA KAISEN 9,00
Insalata mista di pesce, alghe, salsa ryu

INSALATA ASTICE 12,00
Insalata mista di astice, alghe, salsa ryu

INSALATA GRANCHIO 15,00
Insalata mista di granchio, alghe, salsa ryu

INSALATA DI GAMBERI IN TEMPURA 15,00
Insalata mista di gamberi fritti in tempura, salsa ryu

CARPACCIO pesce sottile

BUTTER FISH* 8,00
Merluzzo bianco, tobiko, lime, erba cipollina, salsa ponzu, sesamo

TONNO 9,00
Tonno, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu

SALMONE 8,00
Salmone, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu

CARPACCIO MISTO 9,00
Pesce misto, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu

RICCIOLA E TOBIKO GOLD 9,00
Ricciola, tobiko, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu

HOSSO MAKI rotolini di riso avvolti nell'alga

KAPPA MAKI 4,00
rotolino al cetriolo

SAKE MAKI 5,00
rotolino con salmone

TEKKA MAKI 6,00
rotolino con tonno

NEGHI-TORO MAKI 6,50
rotolino con ventresca di tonno, erba cipollina

HOSSO EBI 6,00
rotolino con gambero cotto

HOSSO AVOCADO 5,00
rotolino con avocado

SPECIAL MAKI

SPECIALE MATTEO 15,00

8 rolls con gamberi fritti, philadelphia, spicy salmon, teriyaki, porro fritto

SPECIAL RYU 12,00

8 sushi creativi dello chef con salmone, avocado e ikura

SOFT SHELL CRAB* 11,00

6 rolls con granchio morbido fritti con avocado, mandorla

SOFT SHELL PLUS* 15,00

8 rolls con granchio morbido fritto, avvolto all'esterno con tonno scottato

HOUSE ROLL 13,00

6 rolls con tonno, salmone, astice, ricciola, tobiko, erba cipollina

RED RYU 15,00

con tempura di gamberoni, erba cipollina, avocado, mandorle, maionese piccante, avvolto in gamberi cotti

DRAGON ROLL 16,00

granchio reale, maionese piccante, tobiko, avvolto in avocado

MAKI FRITTO 11,00

6 rolls con salmone, asparagi, philadelphia, mandorle, tobiko, cipollina

NIDO 11,00

4 rolls fritti, spicy salmon e spicy tuna, maionese, avocado, con pasta kataifi e salsa teriyaki tonkatsu

SPICY RYU 15,00

spicy salmon, avocado, con salmone scottato sopra e goma wakame

URA MAKI rotolino con riso esterno

KING CRAB ROLL* 4 maki 8,00 / 8 maki 16,00

con tempura di granceola gigante, maionese, tobiko

ARCOBALENO 4 maki 8,00 / 8 maki 14,00

con tonno, asparagi, maionese, avvolto con tonno, salmone, pesce bianco e avocado

EBI TEN 4 maki 5,00 / 8 maki 9,00

con tempura di gamberoni, erba cipollina, maionese, salsa teri yaki

EBI TEN PLUS 4 maki 6,00 / 8 maki 11,00

con tempura di gamberoni, avocado, maionese, avvolto all'esterno con salmone, salsa teri yaki

BLU RIBBON LOBSTER 4 maki 8,00 / 8 maki 15,00

astice, maionese, insalata, avvolto con uova di pesce volante

PHILADELPHIA 4 maki 5,00 / 8 maki 9,00

salmone cotto, philadelphia, erba cipollina e salsa teri yaki

CALIFORNIA 4 maki 5,00 / 8 maki 8,00

surimi, avocado, cetriolo, maionese

SPICY SALMON 4 maki 5,00 / 8 maki 9,00

salmone, erba cipollina, tabasco, maionese

SPICY TUNA 4 maki 5,00 / 8 maki 10,00

tonno, erba cipollina, tabasco, tobiko, maionese

UNA MORIGIO 4 maki 7,00 / 8 maki 12,00
anguilla, avvolta all'esterno con fette di mango

TONNO 4 maki 5,00 / 8 maki 10,00
tonno, avocado, maionese

SALMONE 4 maki 5,00 / 8 maki 9,00
salmone, avocado, maionese

VEGETARIANO 4 maki 5,00 / 8 maki 8,00
avocado, cetriolo, insalata, maionese

EBI 4 maki 5,00 / 8 maki 9,00
gamberi cotti, avocado, maionese

AMAEBI 4 maki 6,00 / 8 maki 11,00
gamberi crudi, asparagi, maionese

GUNKAN con alga esterna (1 pz.)

KING CRAB* 4,00
chele di granceola gigante

UNI* 4,00
riccio di mare

SPICY TUNA 3,00
tonno, erba cipollina, tabasco, maionese tobiko

SPICY SALMON 3,00
salmone, erba cipollina, tabasco, maionese

TOBIKO* 3,00
uova di pesce volante

IKURA 3,00
uova di salmone

GUNKAN con pesce esterno (1 pz.)

GIO SPICY TUNA 3,50
tonno esterno, spicy tonno

GIO IKURA 3,50
salmone esterno, uova di salmone

GIO SPICY SALMON 3,00
salmone esterno, spicy salmone

GIO TOBIKO* 3,00
salmone esterno, uova di pesce volante

SPECIAL 2,50
zucchina esterna, pesce bianco, gambero crudo, capesante

GIO SPECIAL MANI 3,50
salmone esterno, spicy salmone, olio di tartufo, salsa ponzu

GIO QUAGLIA 4,50
uovo di quaglia, esterno di salmone, salsa ponzu, olio tartufato

GIO KING CRAB* 4,50
chele di granceola gigante

SUSHI-NIGIRI bocconcino di riso con pesce sopra (1 pz.)

TORO FOIE GRAS	5,50	TAI	orata	1,50
ventresca di tonno rosso pinna blu con fegato d'oca		EBI	gambero cotto	2,00
SAKE FOIE GRAS salmone con fegato d'oca	4,00	AMAEBI*	gambero crudo	2,50
TORO ventresca di tonno rosso pinna blu	3,50	TAKO	piovra cotta	1,50
MAGURO tonno	2,00	UNAGHI*	anguilla	3,00
SAKE salmone	1,50	HAMACHI	ricciola	2,50
SUZUKI branzino	1,50	HOTATE*	capesante	3,00
		BUTTER FISH*	merluzzo bianco	1,50

TEMAKI cono d'alga con riso e pesce

SALMONE	4,00	SPICY TUNA	tonno, erba cipollina, tabasco, maionese, tobiko	5,00
salmone, avocado, maionese		SPICY SALMON	salmone, erba cipollina, tabasco, maionese	5,00
TONNO	4,50	AMAEBI*	gambero crudo	5,00
tonno, avocado, maionese		EBI	gambero cotto, avocado, maionese	5,00
NEGHI - TORO	5,50	SOFT SHELL CRAB*	granchio morbido fritto, maionese, erba cipollina, tobiko	5,50
ventresca di tonno, erba cipollina		ASTICE	astice, insalata, maionese, tobiko	6,50
CALIFORNIA	4,00			
surimi, avocado, maionese, cetriolo				
IKURA*	5,00			
uova di salmone				
EBI TEN	5,00			
tempura di gambero, maionese, porro fritto				

SUSHI

SUSHI MONO	7,00	NIGIRI SUSHI	15,00
3 nigiri, 2 ura maki		10 nigiri misto	
SUSHI MISTO	13,00	SUSHI SPECIALE	18,00
6 nigiri, 4 maki		6 nigiri, 2 gunkan, 5 maki misto	

SASHIMI fette di pesce crudo

SASHIMI MONO

8 fette di pesce misto

10,00

SUSHI SASHIMI MISTO

4 nigiri, 5 maki, 7 fette di pesce misto

17,00

SASHIMI MISTO

15 fette di pesce misto

16,00

CIRASHI ciotola di riso con pesce

CIRASHI MISTO

riso, pesce crudo misto, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate

14,00

UNAGHI DON*

riso, anguilla, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate

16,00

SAKE DON

riso, salmone, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate

13,00

SAKE TO TEKKA DON

riso, salmone, e tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate

14,00

TEKKA DON

riso, tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate

15,00

ZUPPA

MISO SHIRO zuppa di soia con alghe, tofu e erba cipollina

2,50

FRITTI

TEMPURA MISTO

gamberoni e verdure fritte

11,00

TORI NO KARAAGHE

pollo fritto

8,00

EBI TEMPURA

gamberoni fritti

12,00

TACO NO KARAAGHE

polipo fritto

8,00

YASAI TEMPURA

verdure fritte

10,00

FIORI DI ZUCCA

ripieni di gamberi in pastella e maionese

11,00

PRIMI

SPAGHETTI DI SOIA spaghetti di soia con gamberi e verdure	10,00	YAKI MESHI EBI riso saltato con gamberi e verdure, uova	6,00
YAKI SOBA* spaghetti di grano saraceno con verdure saltate e gamberi	9,00	YAKI MESHI riso saltato con verdure, uova	5,00
YAKI UDON* spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure	7,00	YAKI MESHI SALMONE riso saltato con salmone e verdure, uova	6,00
UDON CURRY* spaghetti di riso con curry, spezzatino di manzo e legumi	8,00	YAKI MESHI KING CRAB riso saltato con polpa di graneola, tobiko, erba cipollina, uova	10,00
CURRY DON riso con curry, spezzatino di manzo e legumi	6,00	RISO BIANCO	2,00

SECONDI

VERDURA SALTATA	8,00	ROBATA spiedini di salmone, branzino e verdure	9,00
SAKE TERI YAKI salmone alla griglia con salsa teriyaki	10,00	EBI KUSHI spiedini di gamberi	10,00
SUZUKI TEPPAN YAKI branzino alla griglia con verdure	13,00	BEEF STEAK filetto di manzo e verdure stagionali	15,00
TEPPAN YAKI pesce misto alla griglia con verdure	13,00	GIN DARA merluzzo nero dell'Alaska in salsa miso	18,00
MAGURO TATAKI tonno scottato in salsa crosta di pistacchio	15,00	GRANCHIO granchio al forno con salsa maionese piccante, cipollina, tobiko	23,00
SCOTTATO MIX salmone, branzino, tonno, gamberi con insalata o riso	15,00	GAMBERONI ALLA GRIGLIA	13,00
YAKI TORI spiedini di pollo	9,00		

Al fine di tutelare la salute dei consumatori, riportiamo di seguito l'elenco numerato delle sostanze/prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (ai sensi del Reg. CE 1169/2011). Il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergiche al momento dell'ordinazione.

Ryu Sushi non può tuttavia escludere che tracce di tali sostanze si possano accidentalmente riscontrare anche in preparazioni in cui non ne sarebbe prevista la presenza tra gli ingredienti. Nonostante infatti siano rigorosamente rispettate le GMP relative alla manipolazione degli alimenti al fine di evitare contaminazioni crociate degli stessi, la presenza accidentale di tracce di allergeni non può mai essere esclusa.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- 1. Soia e prodotti a base di soia.**
- 2. Pesce e prodotti a base di pesce.**
- 3. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 4. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
- 5. Cereali contenenti glutine, cioè:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**
- 7. Uova e prodotti a base di uova.**
- 8. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 9. Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acogiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan [*Carya illinoensis* (Wanggenh.) K. Kock], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.
- 10. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 11. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 12. Senape e prodotti a base di senape.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

Informiamo i gentili clienti che il nostro ristorante, in conformità della normativa vigente, attua un sistema di autocontrollo aziendale conforme al metodo HACCP, inclusa la bonifica del pesce crudo.

RYU SUSHI

Servizio TAKE AWAY

Consegna a domicilio*

*gratuita con una spesa di almeno 30,00 €

Piazza VI Febbraio, 26 20145 Milano

Tel. 02.34.59.29.40 / 338.855.1005

chiuso lunedì a pranzo e domenica a pranzo

www.ryusushimilano.com
