



RYU SUSHI

Creative • Nippon • Restaurant

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 allergeniche 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 acagiù (*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.

Antipasti

Antipasto Ryu	16,00
Salmone o tonno, mango, pomodoro, wakame, avocado, salsa miso yuzu	
Ebi Gyosa*	6,00
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*	15,00
Chele di granceola gigante	
Harumaki*	5,00
Involentino giapponese	
Involentino di gamberi*	8,00
Gamberi, pesce bianco misto, calamaro, fagioli di soia	
Tartare di tonno	10,00
Tonno, maionese, uova di pesce volante in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo	
Tartare di salmone	9,00
Salmone maionese in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo	
Tartare di pesce bianco	9,00
Pesce bianco, gambero crudo, capesante in salsa ponzu e riso sotto, erba cipollina, sesamo	
Tartare mista	12,00
Salmone e tonno, maionese, in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo	
Tartare tris	15,00
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 Gomaee*	5,50
insalata di alghe croccanti all'olio di sesamo	
Wakame Mix	6,00
alghe in aceto di riso	

Mix fritto	15,00
Gamberi, capesante, fiori di zucca	
Salmone scottato	12,00
Con salsa ponzu yuzu, zenzero, cipollina, sesamo	
Insalata Yasai	7,00
Insalata mista, pomodoro, cetriolo, alghe, salsa ryu	
Insalata Kaisen	11,00
Insalata mista di pesce, alghe, salsa ryu	
Insalata astice	15,00
Insalata mista di astice, alghe, salsa ryu	
Insalata granchio	18,00
Insalata mista di granchio, alghe, salsa ryu	

Carpaccio pesce o carne sottile

Wagyu Beef	18,00
Con erba cipollina, salsa ponzu, sesamo, carpaccio di tartufo	
Butter Fish*	10,00
Merluzzo bianco, tobiko, lime, erba cipollina, salsa ponzu, sesamo	
Tonno	12,00
Tonno, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
Salmone	10,00
Salmone, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
Carpaccio misto	12,00
Pesce misto, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
Ricciola e Tobiko Gold	12,00
Ricciola, tobiko, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
Capesante e scampi	18,00
Capesante, polvere di miso, salsa di yogurt, scampi	

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	

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Neghi-Toro Maki	7,50
rotolino con ventresca di tonno, erba cipollina	
Hosso Ebi	6,00
rotolino con gambero cotto	
Hosso Avocado	5,00
rotolino con avocado	

Special Maki

SUZUKI ROLL	18,00
8 rolls con branzino fritto, granchio spicy, maionese, tobiko, avvolto con tonno salmone, pesce bianco, salsa teriyaki	
SPECIALE MATTEO	15,00
8 rolls con gamberi fritti, philadelphia, spicy salmon, teriyaki, porro fritto	
SPECIAL RYU	13,00
8 sushi creativi dello chef con salmone, avocado e ikura, maionese	
SOFT SHELL CRAB*	11,00
6 rolls con granchio morbido fritti con avocado, mandorla, maionese	
SOFT SHELL PLUS*	15,00
8 rolls con granchio morbido fritto, avvolto all'esterno con tonno scottato, maionese	
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	19,00
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, maionese, con salmone scottato sopra e goma wakame	
WAGYU BEEF	28,00
Manzo Wagyu con avocado e carpaccio di tartufo	

Ura Maki

rotolino con riso esterno

KING CRAB ROLL*	4 maki 10,00 • 8 maki 19,00
con tempura di granceola gigante, maionese, tobiko	
ARCOBALENO	4 maki 8,00 • 8 maki 15,00
con tonno, asparagi, maionese, avvolto con tonno, salmone, pesce bianco e avocado	
EBI TEN	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
con tempura di gamberoni, erba cipollina, maionese, salsa teri yaki	
EBI TEN PLUS	4 maki 6,00 • 8 maki 12,00
con tempura di gamberoni, avocado, maionese, avvolto all'esterno con salmone, salsa teri yaki	
BLU RIBBON LOBSTER	4 maki 9,00 • 8 maki 17,00
astice, maionese, insalata, avvolto con uova di pesce volante	
CAPESANTE* E SCAMPI	4 maki 11,00 • 8 maki 20,00
capesante, scampi, pelle di yozu, tobiko	
PHILADELPHIA	4 maki 5,00 • 8 maki 10,00
salmone cotto, philadelphia, erba cipollina e salsa teri yaki	
CALIFORNIA	4 maki 5,00 • 8 maki 10,00
surimi, avocado, cetriolo, maionese	
SPICY SALMON	4 maki 5,00 • 8 maki 10,00
salmone, erba cipollina, tabasco, maionese	
SPICY TUNA	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
tonno, erba cipollina, tabasco, tobiko, maionese	
UNA MORIGIO	4 maki 8,00 • 8 maki 16,00
anguilla, avvolta all'esterno con fette di mango	
TONNO	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
tonno, avocado, maionese	
SALMONE	4 maki 5,00 • 8 maki 10,00
salmone, avocado, maionese	
VEGETARIANO	4 maki 5,00 • 8 maki 9,00
avocado, cetriolo, insalata, maionese	
EBI	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
gamberi cotti, avocado, maionese	
AMAEBI	4 maki 8,00 • 8 maki 15,00
gamberi crudi, asparagi, maionese	

Sushi-Nigiri

bocconcino di riso con pesce o carne sopra (1 pz.)

TORO FOIE GRAS ventresca di tonno rosso pinna blu con fegato d'oca	6,00
SAKE FOIE GRAS salmone con fegato d'oca	4,00
TORO ventresca di tonno rosso pinna blu	4,50
MAGURO tonno	2,00
SAKE salmone	1,50
SUZUKI branzino	1,50
TAI orata	1,50
EBI gambero cotto	2,00
AMAEBI* gambero crudo	2,50
TAKO piovra cotta	1,50
UNAGHI* anguilla	3,00
HAMACHI ricciola	2,50
HOTATE* capesante	3,00
BUTTER FISH* merluzzo bianco	1,50
SCAMPI	5,00
WAGYU BEEF manzo Wagyu	6,50

Gunkan

con alga esterna (1 pz.)

KING CRAB*	4,00
chele di granceola gigante	
UNI* (2 pz)	10,00
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	3,00
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	

Temaki

cono d'alga con riso e pesce

SALMONE	5,00
salmone, avocado, maionese	
TONNO	5,00
tonno, avocado, maionese	
NEGHI - TORO	6,50
ventresca di tonno, erba cipollina	
CALIFORNIA	5,00
surimi, avocado, maionese, cetriolo	
IKURA*	5,50
uova di salmone	
EBI TEN	5,00
tempura di gambero, maionese, porro fritto	
SPICY TUNA	5,00
tonno, erba cipollina, tabasco, maionese, tobiko	
SPICY SALMON	5,00
salmone, erba cipollina, tabasco, maionese	

AMAEBI*	5,00
gambero crudo	
EBI	5,00
gambero cotto, avocado, maionese	
SOFT SHELL CRAB*	5,50
granchio morbido fritto, maionese, erba cipollina, tobiko	
ASTICE	6,50
astice, insalata, maionese, tobiko	

Sushi

SUSHI MONO	8,00
(3 nigiri, 2 ura maki)	
SUSHI MISTO	13,00
(6 nigiri, 4 maki)	
NIGIRI SUSHI	17,00
(10 nigiri misto)	
SUSHI SPECIALE	18,00
(6 nigiri, 2 gunkan, 5 maki misto)	

Sashimi fette di pesce crudo

SASHIMI MONO	11,00
(8 fette di pesce misto)	
SASHIMI MISTO	18,00
(15 fette di pesce misto)	
SUSHI SASHIMI MISTO	18,00
(4 nigiri, 5 maki, 7 fette di pesce misto)	

Cirashi ciotola di riso con pesce

CIRASHI MISTO	16,00
riso, pesce crudo misto, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
SAKE DON	14,00
riso, salmone, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
SAKE AVOCADO	16,00
riso, salmone, avocado, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

TEKKA DON	16,00
riso, tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
UNAGHI DON*	18,00
riso, anguilla, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
SAKE TO TEKKA DON	16,00
riso, salmone, e tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	

Zuppa

MISO SHIRO	2,50
zuppa di soia con alghe, tofu e erba cipollina	

Primi

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

Fritti

TEMPURA MISTO	12,00
gamberoni e verdure fritte	

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

EBI TEMPURA	12,00
gamberoni fritti	
YASAI TEMPURA	10,00
verdure fritte	
TORI NO KARAAGE	10,00
pollo fritto	
FIORI DI ZUCCA	12,00
ripieni di gamberi in pastella e maionese	

Secondi

VERDURA SALTATA	8,00
SAKE TERI YAKI	13,00
salmone alla griglia con salsa teriyaki	
SUZUKI TEPPAN YAKI	16,00
branzino alla griglia con verdure	
TEPPAN YAKI	18,00
pesce misto alla griglia con verdure	
MAGURO TATAKI	16,00
tonno scottato in salsa crosta di pistacchio	
SCOTTATO MIX	15,00
salmone, branzino, tonno, gamberi con insalata o riso	
YAKI TORI	10,00
spiedini di pollo	
ROBATA	11,00
spiedini di salmone, branzino e verdure	
EBI KUSHI	12,00
spiedini di gamberi	
WAGYU BEEF	30,00
manzo giapponese (Kobe) con verdure di stagione	
GIN DARA	22,00
merluzzo nero dell'Alaska in salsa miso	
GRANCHIO	26,00
granchio al forno con salsa maionese piccante, cipollina, tobiko	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	15,00

COPERTO 2,50

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Bevande

Acqua Minerale 1/2 litro	2,00
The giapponese	2,00
Bibite (Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Fanta, Sprite)	3,00
Birra giapponese 33 cl (Kirin, Asahi, Sapporo)	5,00
Birra Heineken 66 cl	5,00
Sakè caldo o freddo	4,50
Sakè bottiglia 300 ml	12,00
Amari	4,00
Grappa	3,50
Whisky	5,00
Limoncello	3,50
Mirto	3,50
Vodka	5,00
Passito Ben Riè - Donna Fugata	5,00
Caffè	1,50

Vini Rossi

FRIULI - ATTEMS	
Merlot Collio	18,00
TOSCANA - MARCHESI DE' FRESCOBALDI	
"Campo ai sassi" Rosso di Montalcino	20,00
"Santa Maria" Morellino di Scansano	20,00
"Nipozzano" Chianti Rufina Riserva	20,00
"Castiglioni" Chianti 0,375	10,00

Bollicine

Prosecco "Danzante" extra dry	18,00
Prosecco Millesimato dry - Belcanto	20,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry - Belcanto	20,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry - Bellussi	20,00

Cuvée Prestige Brut - Bellussi	22,00
Franciacorta brut "Animante" - Barone Pizzini (vino bio) 0,75	30,00
Franciacorta brut "Animante" - Barone Pizzini (vino bio) 0,375	15,00
Franciacorta Saten - Barone Pizzini (vino bio)	35,00
Franciacorta rosé - Barone Pizzini (vino bio)	35,00
Franciacorta "Prestige" - Ca' del Bosco 0,375	25,00
Franciacorta "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco 0,75	50,00
Champagne brut reserve Mailly	50,00
Champagne brut reserve Pol Roger	60,00

Vini Bianchi

ALTO ADIGE - CANTINE VALLE ISARCO

Gewurztraminer	18,00
Kerner	18,00

PIEMONTE

Roero Arneis - Nino Costa	18,00
Blangé Roero Arneis	30,00

FRIULI - ATTEMS

Ribolla Gialla	18,00
Sauvignon	18,00
Pinot grigio	18,00
Chardonnay	18,00

SARDEGNA - CANTINE DEL VERMENTINO

"Arakena" Vermentino di Gallura vendemmia tardiva	25,00
"Funtanaliras" Vermentino di Gallura	20,00
"Funtanaliras" Vermentino di Gallura 0,375	10,00

CAMPANIA - JANARE

Falanghina DOC	18,00
Falanghina 0,375	10,00

>

LIGURIA - CANTINE LUNAE

Pigato

25,00

Vermentino "Etichetta nera"

25,00

LOMBARDIA - PRATELLO (Vini bio)

Lugana

18,00

NUOVA ZELANDA - MOUNT NELSON

Sauvignon Blanc

25,00

FRANCIA

Chablis - Albert Bichot

40,00

Pouilly Fumé - Patrice Moreux

40,00

