



**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 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 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

<b>EBI GYOSA*</b>	7,00
Ravioli di gamberi con verdure alla griglia	
<b>TORI GYOSA*</b>	5,00
Ravioli di pollo e verdure alla griglia	
<b>EDAMAME*</b>	5,00
Fagioli di soia	
<b>KING CRAB*</b>	18,00
Chele di granceola gigante	
<b>HARUMAKI*</b>	5,00
Involentino giapponese	
<b>INVOLTINO DI GAMBERI*</b>	8,00
Gamberi, pesce bianco misto, calamaro, fagioli di soia	
<b>TARTARE DI TONNO</b>	12,00
Tonno, maionese, uova di pesce volante in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo, maionese	
<b>TARTARE DI SALMONE</b>	11,00
Salmone maionese in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo, maionese	
<b>TARTARE DI PESCE BIANCO</b>	11,00
Pesce bianco, gambero crudo, capesante in salsa ponzu e riso sotto, erba cipollina, sesamo	
<b>TARTARE MISTA</b>	14,00
Salmone e tonno, maionese, in salsa ponzu, erba cipollina, sesamo, maionese	
<b>TARTARE TRIS</b>	17,00
Salmone, tonno, pesce bianco in salsa ponzu. erba cipollina, sesamo, maionese	
<b>TARTARE DI SALMONE CON RISO CROCCANTE</b>	15,00
<b>SAKE HOT*</b>	11,00
Sfoglia di riso con salmone, surimi, philadelphia, salsa teriyaki tonkatsu	
<b>EBI FRY</b>	11,00
Gamberoni rossi avvolti in pasta kataifi, salsa alla prugna	
<b>EDAMAME SPICY</b>	8,00
Fagioli di soia, salsa piccante, burro, salsa teriyaki	
<b>WAKAME GOMAAE*</b>	6,00
insalata di alghe croccanti all'olio di sesamo	
<b>WAKAME MIX</b>	6,00
alghe in aceto di riso	
<b>ALI DI POLLO FRITTO CON SESAMO (2 PZ)</b>	10,00
Gamberi, capesante, fiori di zucca	
<b>SALMONE SCOTTATO</b>	12,00
Con salsa ponzu yuzu, zenzero, cipollina, sesamo	

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

<b>INSALATA YASAI</b>	8,00
Insalata mista, pomodoro, cetriolo, alghe, salsa ryu	
<b>INSALATA KAISEN</b>	12,00
Insalata mista di pesce, alghe, salsa ryu	
<b>INSALATA ASTICE</b>	17,00
Insalata mista di astice, alghe, salsa ryu	
<b>INSALATA GRANCHIO</b>	20,00
Insalata mista di granchio, alghe, salsa ryu	

## Carpaccio *pesce o carne sottile*

<b>WAGYU BEEF</b>	18,00
Con erba cipollina, salsa ponzu, sesamo, carpaccio di tartufo	
<b>BUTTER FISH*</b>	11,00
Merluzzo bianco, tobiko, lime, erba cipollina, salsa ponzu, sesamo	
<b>TONNO</b>	13,00
Tonno, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
<b>SALMONE</b>	11,00
Salmone, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
<b>CARPACCIO MISTO</b>	13,00
Pesce misto, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
<b>RICCIOLA E TOBIKO GOLD</b>	14,00
Ricciola, tobiko, erba cipollina, sesamo, salsa ponzu	
<b>CAPESANTE E SCAMPI</b>	18,00
Capesante, polvere di miso, salsa di yogurt, scampi	

## Hoso Maki *rotolini di riso avvolti nell'alga*

<b>KAPPA MAKI</b>	5,00
rotolino al cetriolo	
<b>SAKE MAKI</b>	6,00
rotolino con salmone	
<b>TEKKA MAKI</b>	7,00
rotolino con tonno	
<b>NEGHI-TORO MAKI</b>	8,00
rotolino con ventresca di tonno, erba cipollina	
<b>HOSO EBI</b>	7,00
rotolino con gambero cotto	
<b>HOSO AVOCADO</b>	5,00
rotolino con avocado	

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

# Special Maki

<b>SUZUKI ROLL</b>	18,00
8 rolls con branzino fritto, granchio spicy, maionese, tobiko, avvolto con tonno salmone, pesce bianco, salsa teriyaki	
<b>SPECIALE MATTEO</b>	16,00
8 rolls con gamberi fritti, philadelphia, spicy salmon, teriyaki, con pasta kataifi	
<b>SPECIAL RYU</b>	13,00
8 sushi creativi dello chef con salmone, avocado e ikura, maionese	
<b>SOFT SHELL CRAB*</b>	13,00
6 rolls con granchio morbido fritti con avocado, mandorla, maionese	
<b>SOFT SHELL PLUS*</b>	17,00
8 rolls con granchio morbido fritto, avvolto all'esterno con tonno scottato, maionese	
<b>HOUSE ROLL</b>	14,00
6 rolls con tonno, salmone, astice, ricciola, tobiko, erba cipollina	
<b>RED RYU</b>	16,00
con tempura di gamberoni, erba cipollina, avocado, mandorle, maionese piccante, avvolto in gamberi cotti	
<b>DRAGON ROLL</b>	22,00
granchio reale, maionese piccante, tobiko, avvolto in avocado	
<b>NIDO</b>	11,00
4 rolls fritti, spicy salmon e spicy tuna, maionese, avocado, con pasta kataifi e salsa teriyaki tonkatsu	
<b>MAKI FRITTO</b>	13,00
6 rolls fritti con salmone, avocado e philadelphia	
<b>SPICY RYU</b>	15,00
spicy salmon, avocado, maionese, con salmone scottato sopra e goma wakame	
<b>CAPESANTE* E SCAMPI</b>	22,00
Capesante, scampi, zest di lime, tobiko	
<b>WAGYU BEEF</b>	28,00
Manzo Wagyu con avocado e carpaccio di tartufo	
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	16,00
Salmone fritto, insalata, philadelphia, avvolto con salmone affumicato e salsa tonkatsu	
<b>AMAEBI PLUS</b>	22,00
Gamberi crudi, avocado, avvolto con gamberi crudi scottati	
<b>GAMBERI RICCIOLA ROLL</b>	20,00
Con tempura di gamberi, avocado, maionese, avvolto con ricciola scottata	

# Ura Maki

*rotolino con riso esterno*

<b>ARCOBALENO</b>	4 maki 8,00 • 8 maki 16,00
con tonno, asparagi, maionese, avvolto con tonno, salmone, pesce bianco, avocado, uova di salmone	
<b>CALIFORNIA</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
surimi, avocado, cetriolo, maionese	
<b>EBI TEN</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 12,00
con tempura di gamberoni, erba cipollina, maionese, salsa teri yaki	
<b>EBI TEN PLUS</b>	4 maki 7,00 • 8 maki 13,00
con tempura di gamberoni, avocado, maionese, avvolto all'esterno con salmone, salsa teri yaki, tabasco	
<b>BLU RIBBON LOBSTER</b>	4 maki 10,00 • 8 maki 19,00
astice, maionese, insalata, avvolto con uova di pesce volante	
<b>PHILADELPHIA</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
salmone cotto, philadelphia, erba cipollina e salsa teri yaki	
<b>SPICY SALMON</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
salmone, erba cipollina, tabasco, maionese	
<b>SPICY TUNA</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 12,00
tonno, erba cipollina, tabasco, tobiko, maionese	
<b>UNA MORIGIO</b>	4 maki 9,00 • 8 maki 18,00
anguilla, avvolta all'esterno con fette di mango	
<b>TONNO</b>	4 maki 7,00 • 8 maki 13,00
tonno, avocado, maionese	
<b>SALMONE</b>	4 maki 6,00 • 8 maki 11,00
salmone, avocado, maionese	
<b>VEGETARIANO</b>	4 maki 5,00 • 8 maki 10,00
avocado, cetriolo, insalata, maionese	
<b>EBI</b>	4 maki 7,00 • 8 maki 13,00
gamberi cotti, avocado, maionese	
<b>AMAEBI</b>	4 maki 9,00 • 8 maki 17,00
gamberi crudi, asparagi, maionese	

# Sushi-Nigiri

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

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

# Gunkan

*con alga esterna (1 pz.)*

<b>KING CRAB*</b>		6,00
	chele di granceola gigante	
<b>UNI* (2 pz)</b>		10,00
	riccio di mare	
<b>SPICY TUNA</b>		3,00
	tonno, erba cipollina, tabasco, maionese tobiko	
<b>SPICY SALMON</b>		3,00
	salmone, erba cipollina, tabasco, maionese	
<b>TOBIKO*</b>		3,50
	uova di pesce volante	
<b>IKURA*</b>		4,00
	uova di salmone	

# Gunkan *con pesce esterno (1 pz.)*

<b>GIO SPICY TUNA</b>	3,50
tonno esterno, spicy tonno	
<b>GIO IKURA</b>	4,50
salmone esterno, uova di salmone	
<b>GIO SPICY SALMON</b>	3,00
salmone esterno, spicy salmone	
<b>GIO TOBIKO*</b>	3,50
salmone esterno, uova di pesce volante	
<b>SPECIAL</b>	3,00
zucchina esterna, pesce bianco, gambero crudo, capesante	
<b>GIO SPECIAL MANI</b>	3,50
salmone esterno, spicy salmone, olio di tartufo, salsa ponzu	
<b>GIO QUAGLIA</b>	4,50
uovo di quaglia, esterno di salmone, salsa ponzu, olio tartufato	
<b>GIO KING CRAB*</b>	6,00
chele di granceola gigante	

# Temaki *cono d'alga con riso e pesce*

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

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



<b>AMAEBI*</b>	6,00
gambero crudo	
<b>EBI</b>	6,00
gambero cotto, avocado, maionese	
<b>SOFT SHELL CRAB*</b>	6,00
granchio morbido fritto, maionese, erba cipollina, tobiko	
<b>ASTICE</b>	7,00
astice, insalata, maionese, tobiko	

## Sushi

<b>SUSHI MONO</b>	9,00
(3 nigiri, 2 ura maki)	
<b>SUSHI MISTO</b>	14,00
(6 nigiri, 4 maki)	
<b>NIGIRI SUSHI</b>	19,00
(10 nigiri misto)	

## Sashimi *fette di pesce crudo*

<b>SASHIMI MONO</b>	13,00
(8 fette di pesce misto)	
<b>SASHIMI MISTO</b>	20,00
(15 fette di pesce misto)	
<b>SUSHI SASHIMI MISTO</b>	20,00
(4 nigiri, 5 maki, 7 fette di pesce misto)	

## Cirashi *ciotola di riso con pesce*

<b>CIRASHI MISTO</b>	17,00
riso, pesce crudo misto, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
<b>SAKE DON</b>	15,00
riso, salmone, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
<b>SAKE AVOCADO</b>	17,00
riso, salmone, avocado, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
<b>TEKKA DON</b>	17,00
riso, tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	

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

<b>UNAGHI DON*</b>	19,00
riso, anguilla, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	
<b>SAKE TO TEKKA DON</b>	17,00
riso, salmone, e tonno, mandorle, sesamo, con fondo di alghe croccanti profumate	

## Zuppa

<b>MISO SHIRO</b>	3,00
zuppa di soia con alghe, tofu e erba cipollina	

## Primi

<b>SPAGHETTI DI SOIA</b>	10,00
spaghetti di soia con gamberi e verdure	
<b>YAKI SOBA*</b>	10,00
spaghetti di grano saraceno con verdure saltate e gamberi	
<b>YAKI UDON*</b>	10,00
spaghetti di farina di riso saltati con gamberi e verdure	
<b>UDON CURRY*</b>	10,00
spaghetti di farina di riso con curry, spezzatino di manzo e legumi	
<b>CURRY DON</b>	10,00
riso con curry, spezzatino di manzo e legumi	
<b>YAKI MESHİ EBI</b>	8,00
riso saltato con gamberi e verdure, uova	
<b>YAKI MESHİ</b>	7,00
riso saltato con verdure, uova	
<b>YAKI MESHİ SALMONE</b>	7,00
riso saltato con salmone e verdure, uova	
<b>YAKI MESHİ KING CRAB</b>	12,00
riso saltato con polpa di granseola, tobiko, erba cipollina, uova	
<b>RISO BIANCO</b>	3,00

## Fritti

<b>TEMPURA MISTO</b>	13,00
gamberoni e verdure fritte	
<b>EBI TEMPURA</b>	13,00
gamberoni fritti	

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

<b>YASAI TEMPURA</b>	11,00
verdure fritte	
<b>TORI NO KARAAGE</b>	10,00
pollo fritto	
<b>FIORI DI ZUCCA</b>	13,00
ripieni di gamberi in pastella e maionese	

## Secondi

<b>VERDURA SALTATA</b>	9,00
<b>SAKE TERI YAKI</b>	14,00
salmone alla griglia con salsa teriyaki	
<b>SUZUKI TEPPAN YAKI</b>	17,00
branzino alla griglia con verdure	
<b>TEPPAN YAKI</b>	19,00
pesce misto alla griglia con verdure	
<b>MAGURO TATAKI</b>	18,00
tonno scottato in salsa crosta di pistacchio	
<b>SCOTTATO MIX</b>	15,00
salmone, branzino, tonno, gamberi con insalata o riso	
<b>YAKI TORI</b>	11,00
spiedini di pollo	
<b>ROBATA</b>	12,00
spiedini di salmone, branzino e verdure	
<b>EBI KUSHI</b>	13,00
spiedini di gamberi	
<b>WAGYU BEEF</b>	30,00
manzo giapponese (Kobe) con verdure di stagione	
<b>GIN DARA</b>	25,00
merluzzo nero dell'Alaska in salsa miso	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b>	17,00

**COPERTO** 2,50

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

# Bevande

<b>ACQUA MINERALE</b> 1/2 litro	2,00
<b>THE GIAPPONESE</b>	2,00
<b>BIBITE</b> (Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Fanta, Sprite)	3,00
<b>BIRRA GIAPPONESE 33 CL</b> (Kirin, Asahi, Sapporo)	5,00
<b>BIRRA HEINEKEN 66 CL</b>	5,00
<b>SAKÈ</b> caldo o freddo	4,50
<b>SAKÈ BOTTIGLIA 300 ML</b>	12,00
<b>AMARI</b>	4,00
<b>GRAPPA</b>	3,50
<b>WHISKY</b>	5,00
<b>LIMONCELLO</b>	3,50
<b>MIRTO</b>	3,50
<b>VODKA</b>	5,00
<b>PASSITO</b> Ben Riè - Donna Fugata	5,00
<b>CAFFÈ</b>	1,50

# Vini Rossi

<b>TOSCANA - MARCHESI DE' FRESCOBALDI</b>	
“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 - <b>Frescobaldi</b>	19,00
Prosecco Millesimato dry - <b>Belcanto</b>	20,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry - <b>Belcanto</b>	20,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry - <b>Bellussi</b>	20,00
Cuvée Prestige Brut - <b>Canevel</b>	25,00

Franciacorta brut "Animante" - <b>Barone Pizzini</b> (vino bio) 0,75	30,00
Franciacorta brut "Animante" - <b>Barone Pizzini</b> (vino bio) 0,375	15,00
Franciacorta Saten - <b>Barone Pizzini</b> (vino bio)	35,00
Franciacorta rosé - <b>Barone Pizzini</b> (vino bio)	35,00
Franciacorta "Prestige" - <b>Ca' del Bosco</b> 0,375	25,00
Franciacorta "Cuvée Prestige" - <b>Ca' del Bosco</b> 0,75	50,00
Champagne Carte Blanche Brut - <b>Veuve J.Lanaud</b>	55,00
Champagne Blanc de Blancs Cuvée du Cinquantenaire Brut - <b>Veuve J.Lanaud</b>	60,00
Champagne Brut Blanc de Blancs - <b>Ruinart</b>	130,00
Champagne Rosé - <b>Ruinart</b>	120,00

## Vini Bianchi

### ALTO ADIGE - CANTINE VALLE ISARCO

Gewurztraminer	20,00
----------------	-------

### PIEMONTE

Blangé Roero Arneis	30,00
---------------------	-------

### FRIULI - ATTEMS

Ribolla Gialla	19,00
Sauvignon	19,00
Pinot grigio	19,00
Chardonnay	19,00

### SARDEGNA - CANTINE DEL VERMENTINO

"Arakena" Vermentino di Gallura vendemmia tardiva	30,00
"Funtanaliras" Vermentino di Gallura	20,00
"Funtanaliras" Vermentino di Gallura 0,375	11,00

### CAMPANIA - JANARE

Falanghina DOC	19,00
Falanghina 0,375	11,00

### LIGURIA - CANTINE LUNAE

Vermentino "Etichetta nera"	25,00
-----------------------------	-------





