

# Ryoshi

**JAPANESE  
RESTAURANT**

**MENÙ ALLA CARTA**

**COPERTO € 2,00**

*Se avete problemi alimentari, quali allergie o intolleranze,  
in ultima pagina troverete la lista allergeni  
e comunque dovete segnalarlo al nostro personale*



## ANTIPASTI



**1 INVOLTINI DI GAMBERI 4pz**  
Involtini di grameri fritti  
*fried shrimp roulades*



**2 PRIMAVERA 4pz**  
Involtino verdure  
*Vegetable roulade*



**3 RAVIOLI MIX 5pz**  
Ravioli pesce carne verdure  
*Mix Dumplings*



**4 RAVIOLI DI VERDURE 4pz**  
funghi e verdure miste  
*Vegetable mixed dumplings*



**5 RAVIOLI 4pz**  
Ravioli di carne e verdure al vapore  
*Meat dumplings*



**6 SHAO MAI 4pz**  
Ravioli di gamberi al vapore, Tobiko e Lardo  
*Shrimp dumplings, Tobiko and lard*



**6B RABBIT**  
Pane al vapore ripieno con torlo di uovo  
*Steamed bread filled with egg yolks*



**7 EDAMAME**  
Bacelli di soia  
*Soy pods*



**8 KORO KKE 4pz**  
Crema di patate croccante  
*Crispy potato cream*



## INSALATA E VERDURE



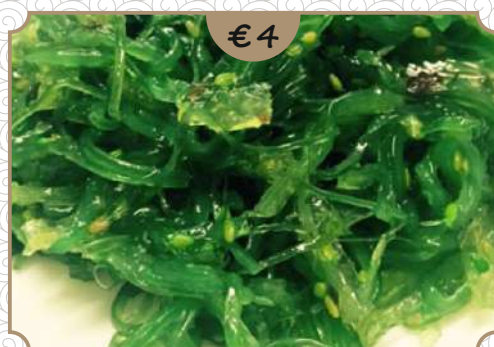
€4

**9 MISO SHIRU**  
Zuppa di miso  
Miso soup



€4

**10 ZUPPA AGROPICCANTE**  
Verdure miste, uova e surimi  
Mixed Vegetable, eggs and surimi



€4

**11 WAKAME SALADE**  
Insalata di alghe  
Seaweed salad



€6

**13 KAISEN SALADA THAI**  
Insalata mango gamberi polipo granchio cocco  
Salad shrimp mango octopus crab coconut salad



€6

**15 SASHIMI SALADA**  
Insalata con salmone  
Salad with salmon



€6

**16 SONO MONDO**  
Alghe con salmone  
Seaweed with salmon



€6

**17 VERDURE ALLA PIASTRA**  
Vegetable stir-fry



€6

**18 GERMOGLI DI SOIA ALLA PIASTRA**  
Soybeans stir-fry

Prodotto non sempre disponibile - Product not always available



## CARPACCIO E SASHIMI



**19** **CARPACCIO MIX 7pz**  
Pesce crudo misto  
*Mixed fish carpaccio*



**20** **CARPACCIO DI SALMONE 7pz**  
*Salmon carpaccio*



**35** **CARPACCIO DI RICCIOLA 7pz**  
Ricciola e tartufo  
*Ricciola and truffle*



**21** **MAGURO TATAKI 7pz**  
Carpaccio di tonno scottato e sesamo  
*Scalded tuna carpaccio and sesame*



**22** **SAKE TATAKI 7pz**  
Carpaccio salmone scottato e sesamo  
*Scalded salmon carpaccio and sesame*



**23** **AMAEBI SUZUKI (4pz)**  
Gamberi rossi crudi e branzino  
*Raw red shrimp and branzino*



**24** **SASHIMI MIX (9pz)**



**25** **SASHIMI DI SALMONE (6pz)**  
*Salmon sashimi*



**26** **SASHIMI DI TONNO (6pz)**  
*Tuna sashimi*



**36** **SASHIMI DI RICCIOLA**



## TARTARE



**27 MIX CRUDO**  
Misto sashimi, scampi e gamberi rossi  
*Mix sashimi, scampi, red shrimp*



**28 I ROLLINI**  
Salmone scottato, gambero fritto, insalata, philadelphia, sesamo e cipollina  
*Seared salmon, fried shrimp, salad, philadelphia, sesame and baby onions*



**29 INVOLTINI SPECIAL RYO**  
Tartare di salmone, crema di avocado su sfoglia di involtino croccante philadelphia, salsa teryaki, tartufo a scaglie, cipolline.  
*Salmon tartare, avocado cream on crispy roll pastry philadelphia, teryaki sauce, truffle flakes, spring onions.*

**PORZIONE da 2 pz 6€**  
**PORZIONE da 4 pz 12€**



**31 TRIS**  
Tartare salmone branzino tonno, avocado e tobiko  
*Salmon tuna branzino tartare, avocado and tobiko*



**32 TARTARE DI SALMONE**  
Salmone, avocado e tobiko  
*Salmon tartare, avocado and tobiko*



**33 TARTARE DI TONNO**  
Tartare di tonno, mela verde avocado e tobiko  
*Tuna tartare with green apple, avocado and tobiko*



**34 MIX TARTARE**  
Tartare salmone, branzino, tonno, gamberi, mango, avocado e tobiko  
*Salmon tartare, branzino, tuna, prawns, mango, avocado and tobiko*



## PRIMI



**40 YASAI GOHAN**  
Riso saltato con misto di verdure e uova  
*Vegetables stir-fry rice and eggs*



**41 KAISEI GOHAN**  
Riso saltato con frutti di mare e uova  
*Seafood stir-fry rice and eggs*



**42 TORI NO KARAGE GOHAN**  
Riso con pollo e gamberi piccante e uova  
*Spicy chicken shrimp fried rice and eggs*



**43 CURRY GOHAN**  
Riso con curry e pollo  
*Rice with curry chicken*



**44 GOHAN**  
Riso bianco, sesamo  
*White rice, sesame*



**45 GNOCCHI DI RISO**  
Gnocchi di riso con frutti di mare  
*Rice cake with seafood*



## SPAGHETTI



**46 SPAGHETTI THAI**  
 Farina di riso con frutti di mare piccante  
 salsa thai e succo limone  
*Rice noodles with spicy seafood, thai  
 sauce, lemon juice*



**47 SPAGHETTI DI SOIA**  
 Spaghetti di soia con verdure e frutti di mare  
 e uova  
*Soy spaghetti with vegetables and seafood  
 and eggs*



**48 RAMEN GIAPPONESE**  
 Spaghetti di grano giapponese con frutti  
 di mare e verdure  
*Japanese's spaghetti with seafood  
 and vegetable*



**49 UDON FRUTTI DI MARE**  
 Spaghetti udon con frutti di mare e verdure  
 e uova  
*Udon spaghetti with seafood  
 and vegetable and eggs*



**50V YASAI UDON**  
 Spaghetti udon con verdure  
 e uova  
*Udon spaghetti with vegetable and eggs*



**51 YAKI FENSS**  
 Spaghetti di riso con gamberi e verdure e uova  
*Rice spaghetti with shrimp and eggs  
 and vegetable*



**52V YASAI FENSS**  
 Spaghetti di riso con verdure e uova  
*Rice spaghetti with vegetable and eggs*



## SUSHI e CHIRASHI



**53 SUSHI MIX**  
Nigiri misto e maki  
*Mixed nigiri and maki*



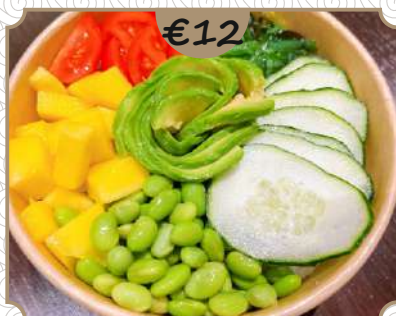
**54 SUSHI SPECIALE**  
Nigiri burn e maki  
*Scalded nigiri and maki*



**55 CHIRASHI ANQUILLA**  
Letto di riso, avocado, edamame, pomodoro, uovo, mais e anguilla  
*Rice base, avocado, edamame, tomato, egg, corn and eel*



**56 CHIRASHI MIX**  
Letto di riso, almone, mais, tonno, carote, branzino e wakame  
*Rice base, salmon, corn, tuna, carrots, sea bass and wakame*



**57 CHIRASHI VEGETALE**  
Letto di riso, avocado, edamame, pomodoro, mango, cetriolo e wakame  
*Rice base, avocado, edamame, tomato, mango, cucumber and wakame*



**58 CHIRASHI TRITATO SALMO**  
Letto di riso bianco tritato salmone e avocado  
*Rice base with tartare salmon, avocado*



**59 CHIRASHI TRITATO TUNA**  
Letto di riso bianco con tritato di tonno e avocado  
*Rice base with tartare tuna, avocado*



**60 ONIGIRI SALMONE COTTO**  
Riso con ripieno di salmone cotto, sesamo  
*Rice with filling of salmon cooked, sesame*



**61 ONIGIRI EBITEN**  
Riso con ripieno di gambero fritto, maionese e teryaki  
*Rice with filling of fried shrimp, mayonnaise and teriyaki*



## HOSOMAKI 8PZ

€5



**H62** SAKE HOSO  
Salmon  
Salmon

€5



**H63** EBI HOSO  
Gamberi cotti  
Cooked shrimp

€5



**H64** AVOCADO HOSO  
Avocado

€5



**H65** TEKKA HOSO  
Tonno  
Tuna

€6



**H66** HOSO MAKI MIX  
Pesce misto  
Mixed fish

€5



**H67** KAPPA HOSO  
Cetrioli  
Cucumbers



## URAMAKI

## OPZ



**U68 FRITTO MAKI RYO**  
Maki fritto con salmone cotto maionese, teryaki  
*Maki fried with salmon cooked, mayonnaise and teryaki*



**U69 VEGETARIA URAM**  
Maki con avocado, cetrioli e insalata mista  
*Maki with avocado, cucumber and mixed salad*



**U70 SALMON ROLL**  
Salmone, avocado e sesamo  
*Salmon avocado and sesame*



**U71 TUNA ROLL**  
Tonno, avocado e sesamo  
*Tuna avocado and sesame*



**U72 SALMONE AVOCADO PICCANTE e SESAMO**  
Salmon avocado spicy and sesame



**U73 TONNO AVOCADO PICCANTE e SESAMO**  
Tuna avocado spicy and sesame



**U74 CALIFORNIA**  
Surimi, avocado, maionese, tobiko e sesamo  
*Surimi, avocado mayonnaise flying fish eggs and sesame*



**U75 SALMON PHILADELPHIA**  
Salmone crudo con philadelphia tobiko  
*Raw salmon philadelphia flying fish eggs*



## URAMAKI 8PZ



€ 8

**U76 PHILA PATATE**  
Salmone croccante con philadelphia e patate fritte, teryaki  
*Fried salmon philadelphia and fresh fries and teryaki*



€ 8

**U77 EBITEN**  
Gamberoni fritti maionese tobiko, teryaki  
*Fried shrimp mayonnaise flying fish eggs and teryaki*



€ 8

**U78 PHILA MANDORLE**  
Salmone cotto philadelphia, mandorle, teryaki, avocado  
*Salmon cooked philadelphia and almonds, teryaki, avocado*



€ 8

**U79 TUNA PHILADELPHIA**  
Tonno cotto philadelphia nocciole, teryaki, avocado  
*Tuna cooked philadelphia nuts, teryaki, avocado*



€ 11

**U80 RYOSHI SALMON**  
Salmone, avocado, salmone scottato con salsa miso e sesamo  
*Salmon, Avocado, Scorched salmon, Miso sauce ad sesame*



€ 8

**U81 FUTORE ROLL 6pz**  
Futo maki misto pesce  
*Futomaki mixed fish*



€ 8

**U82 FUTORE ROLL FRITTO 6pz**  
Futo maki misto pesce fritto, maionese, teryaki e sesamo  
*Futomaki mixed fish fried mayonnaise, teryaki and sesame*



€ 9

**U83 TUNAONION**  
Tonno, avocado, cipolla frita e salsa alla cipolla  
*Tuna, avocado, fried onion and onion sauce*



## URAMAKI SPECIALE 8PZ



**S83 RAINBOW ROLL**  
 Salmone avocado con pesce misto e maionese  
*Salmon avocado with mixed fish and mayonnaise*



**S84 TIGER ROLL**  
 Gambero fritto salmone, salsa teryaki, tobiko maionese.  
*Fried shrimp salmon, sauce teryaki, fish eggs, mayonnaise*



**S85 DRAGON ROLL**  
 Gambero fritto avocado maionese  
*Fried shrimp avocado mayonnaise*



**S86 OSHI ZUSHI**  
 Letto di riso coperto da salmone e avocado con sesamo e teryaki  
*Rice bed covered with salmon and avocado with sesame and teryaki*



**S87 RYOSHI BURN ROLL**  
 Salmone cotto, salsa miso, philadelphia  
*Salmon cooked, Miso sauce, philadelphia*



**S88 SPICY SALMON**  
 Salmone e avocado + Tartare di salmone spicy maionese cipolline  
*Salmon and avocado + Spicy mayonnaise salmon tartare onions*



**S89 URAM SPECIAL EBI**  
 Gambero cotto tartare di salmone spicy maionese tobiko  
*Fried shrimp, salmon tartare spicy, mayonnaise, flying fish eggs*



**S90 TIGER BURN**  
 Gambero fritto e scottato salmone uova di salmone  
*Fried shrimp, Scorched salmon, salmon eggs*



**S91 EBI PHILADELPHIA**  
 Riso nero, gambero fritto philadelphia, pistacchio  
*Black rice thai, fried shrimp, philadelphia, pistachio*



**S93 MANGO TIGER**  
 Gambero fritto, mango, maionese e salsa di mango  
*Fried shrimp, mango, mayonnaise and salsa of mango*



**S94 RYOSHI ANQUILLA**  
 Anquilla, avocado, salmone scottato con salsa miso, philadelphia  
*Eel, Avocado, Scorched salmon, Miso sauce Philadelphia*



## URAMAKI SPECIALE OPZ



€17

### S95 ASTICEROLL

Uramaki con astice, teryaki, avocado e tobico  
*Uramaki with lobster, teryaki, avocado and tobico*



€13

### S96 VULCAN SPICY

Uramaki gamberi fritti con salmone scottato e salsa piccante (sesamo/tobico)  
*Uramaki fried shrimp with salmon scalded and spicy sauce (sesame / tobico)*



€9

### S97 SUZUKI FRY SPICY

Tartare salmone piccante, hosomaki salmone fritto  
*Salmon tartare spicy, hosomaki fried salmon*



€12

### S98 SPICY TUNA

Tonno e avocado + tartara di tonno piccante, maionese, cipolline  
*Tonno and avocado + Tartare tuna spicy mayonnaise onions*



€8

### S99 SUZUKI FRY

Philadelphia e hosomaki salmone fritto, sesamo, cipolline  
*Philadelphia and hosomaki fried salmon, sesame, onions*



€15

### S100 RED SHRIMP SUZUKY

Branzino, avocado, gambero rosso, olio tartufato, lime  
*Sea bass, avocado, red shrimp, truffle oil, lime*



€12

### S101 TUNATRUFFLE

Tonno, avocado e tartufo, sfoglia di tofu  
*Tuna, avocado and truffle, puff of tofu*



€13

### S102 RICCIOLATRUFFLE

Ricciola, avocado e tartufo, sfoglie di tofu  
*Amberjack, avocado and truffle, puff of tofu*



€14

### S103 RYO ONION ROLL

Surimi, maionese, cetriolo, salmone, salsa piccante, alghe, cipolla frita, salsa teryaki e olio di sesamo  
*Surimi, mayonnaise, cucumber, salmon, sauce spicy, seaweed, fried onion, teryaki sauce and sesame oil*



## TEMAKI DI ALGHE CON RISO E PESCE

- T1 CONO SAKE** €5.00  
Salmone avocado  
*Salmon avocado*
- T2 CONO SPICY SALMON** €5.00  
Salmone avocado piccante
- T3 CONO MAGURO** €5.50  
Tonno avocado  
*Tuna avocado*
- T4 CONO SPICY TUNA** €5.50  
Tonno avocado piccante
- T5 CONO CALIFORNIA** €5.00  
Granchio avocado maionese  
*Crab avocado mayonnaise*
- T6 CONO EBITEN** €5.00  
Gambero fritto maionese  
*Fried shrimp mayonnaise*
- T7 CONO EBI** €5.00  
Gamberi vapore  
*Steamed shrimp*
- T8 CONO PHILADELPHIA** €5.50  
Salmone e philadelphia  
*Salmon with philadelphia*



- T9 CONO IKURA** €6.00  
Uova di salmone  
*Salmon eggs*
- T10 CONO TOBIKO** €5.50  
Uova di pesce volante  
*Flying fish eggs*
- T11 CONO VEGETALE** €5.00  
Avocado

## GUNKAN ZPZ



**K1 GUNKAN TOBIKO**



**K2 GUNKAN WAKAME**



**K3 GUNKAN IKURA**



**K4 GUNKAN SALMON SPISY**



**K5 GUNKAN TUNA SPICY**



**K6 GUNKAN PHILADELPHIA**



**K7 GUNKAN GAMBERO ROSSO**



**K8 GUNKAN SALMONE SCOTTATO**



**K9 GUNKAN RICCIOLA**



# Ryoshi

## NIGIRI ZPZ

€3.5



**F1** NIGIRI SALMONE

€3.50



**F2** NIGIRI BRANZINO

€4.00



**F3** NIGIRI TONNO

€3.50



**F4** NIGIRI RICCIOLA

€3.50



**F5** NIGIRI EBI

€3.50



**F6** NIGIRI POLIPO

€3.5



**F7** NIGIRI POLPA DI GRANCHIO

€3.5



**F8** NIGIRI AVOCADO

€5.00



**F11** NIGIRI ANGUILLA

€4.00



**F13** NIGIRI RYO SALMONE  
SCOTATTO

€4.50



**F16** NIGIRI RYO TUNA  
SCOTATTO

€4.00



**F17** NIGIRI RYO SUZUKY  
SCOTATTO

€7.00



**F18** NIGIRI GAMBERI ROSSI



## BARCA

**B1** **BARCHETTA** €15.00  
Nigiri sashimi maki 15pz



**B2** **BARCA** €30.00  
Nigiri sashimi maki 35pz



**B3** **MAXI BARCA** €50.00  
Nigiri sashimi maki 45pz





## PIATTI CALDI ALLA PIASTRA



€11

**101 GAMBERONI ALLA PIASTRA (4pz)**

*Grilled Shrimp*



€8

**102 GAMBERI AL CURRY**

*Curry shrimp*



€8

**103 GAMBERI SALTATI AL PEPE**

*Shrimp with chili and peper*



€10

**104 GAMBERI SALTATI AL THE VERDE**

*Sauteed shrimp with green tea*



€8

**105 MANZO AL BAMBU E FUNGHI**

*Sauteed beef with mushrooms and bamboo shoots*



€9

**106 MANZO SALTATO AL PEPE**

*Sauteed beef in hot peper sauce*



€8

**107 MANZO ALLA PIASTRA**

*Teppanyaki beef filet*



€10

**108 MANZO SALTATO CON ASPARAGI**

*Stir-fried beef filet with asparagus*



## PIATTI CALDI ALLA PIASTRA



€10

### 109 BOCCONCINO di POLLO all'ANANAS

Pollo, ananas, piselli, pomodoro, farina, salsa agrodolce  
Chicken, ananas, peas, tomato, flour, sweet and sour sauce



€9

### 110 POLLO SALTATO PICCANTE

Chicken with chili and peper



€8

### 111 POLLO AL CURRY leggermante piccante

Curry chicken slightly spicy



€8

### 112 POLLO AL BAMBÙ E FUNGHI

Sauteed chicken with mushrooms and bamboo shoots



€7

### 113 SPIEDINI POLLO CON SALSA TERIYAKI 4pz

Skewers chicken and teriyaki sauce



€8

### 114 SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI

Skewers shrimp and squid



€9

### 115 FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA

Teppanyaki salmon



€10

### 116 BRANZINO ALLA PIASTRA

Grilled sea bass



## TEMPURA AGEMONO FRITTO



120 **TEMPURA MIX 6pz**  
Gamberi e verdure  
Shrimp and vegetable



121 **TEMPURA VERDURA 6pz**  
Tempuramix



122 **TEMPURA DI CALAMARI**  
Fried squid



123 **EBI TEMPURA 5pz**  
Fried shrimp



124 **COTOLETTA DI POLLO CON SALSA AGRODOLCE**  
Chicken cutlet with sweet and sour sauce



125 **TEMPURA DI MARE**  
Pesce fritti calamari gamberi  
Fried fish shrimp squid



126 **PATATINE FRITTE**  
French fries



# Ryoshi

## DOLCI



€4,5

**D1** CREPES con GELATO  
ALLA PIASTRA



€4,5

**D2** GOCCIA DI CIOCCOLATO



€4,5

**D4** TORTA AL COCCO E  
CREMA DI NOCCIOLE



€4,5

**D5** MOCHI (Gluten Free)  
Gnocchi di riso con ripieno di crema  
Rice "gnocchi" with cream filling



€4,5

**D9** RED VELVET  
Pan di spagna al burro, crema al mascarpone  
e marmellata ai frutti di bosco



GELATO GUSTO CREMA

€ 3.50

GELATO GUSTO PISTACCHIO

€ 3.50

GELATO GUSTO NOCCIOLA

€ 3.50



**D10** ANANAS

€ 4.50



## BEVANDE

ACQUA(750ml)	€ 2.50
BIBITE (coca, zero, fanta, sprite)	€ 2.50
THE VERDE GIAPPONESE	€ 2.50
THE DI FIORI E GOJI	€ 2.50
THE AL GELSOMINO	€ 2.50

## BIRRA GIAPPONESE

ASAHI STEINY (33CL.)	€ 3.50
ASAHI STEINY (50CL.)	€ 4.50
SAPPORO STEINY (50CL.)	€ 4.50
KIRIN (33CL.)	€ 3.50
KIRIN (50CL.)	€ 4.50
TSINGTAO (64CL.)	€ 5.00
SAKE Piccolo	€ 3.00
SAKE Grande	€ 5.00

## LIQUORI

AMARI	€ 3.00
WHISKY	€ 3.00
WHISKY JACK DANIELS	€ 4.00

## CAFFETTERIA

CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.50
CAFFÈ JINSENG -ORZO	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 1.50
CAFFÈ ESPRESSO - MACCHIATO	€ 1.20

## GRAPPE

GRAPPA BARRICATA/BIANCA/SECCA	€ 3.00
GRAPPA di RISO / ROSA / BAMBÙ / PRUGNA	€ 3.00



**PRESENZA DI ALLERGENI****SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
1. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
2. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) latticolo
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu! (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI IL CLIENTE SI PUO' RIVOLGERE AL PERSONALE**