

PRANZO | Lunch

MENÙ À LA CARTE MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE € 50 À LA CARTE MENU GASTRONOMIC TOSCO-ORIENTAL MENÙ Percorso Degustazione da Sette Portate Escluso Bevande A Seven-Course Tasting Journey Excluding Beverage **UDON VEGETARIANO CHAWANMUSHI** € 16 Pasta Tradizionale Giapponese con Verdure di Stagione Sformatino di Uova alla Giapponese Japanese Udon Noodles with Organic Vegetables Egg Pudding Japanese Style 1 - 6 - 11 | 👚 🖦 **UDON ALLA GIAPPONESE** € 16 YASAI NO AGEBIDASHI Pasta Tradizionale Giapponese in Brodo Dashi Tiepido Japanese Udon Noodles in Lukewarm Dashi Broth Verdura di Stagione con Brodo Dashi Seasonal Vegetable with Dashi Broth 1-4-6| (4) **UDON CON PANCIA DI MANZO E TOFU SAKANA NO TATSUTAAGE** € 18 Pasta Tradizionale Giapponese con Pancia di Manzo Stufata Pesce Fritto del Ciblèo Japanese Udon Noodles with Beef Belly Ciblèo Style Fried Fish 1-4-6| (1) 1-4-6| (1) **SURINAGASHI** €8 **YAKIZAKANA** Passatino di Verdura di Stagione Pesce alla Griglia Seasonal Vegetable Soup Grilled Fish 41 (1) **GYOZA ROASTBEEF SAND** € 15 Ravioli Giapponesi alla Piastra Ripieni di Anatra Pan Brioche Tostato con Roastbeef e Salsa Orientale Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Duck Tosted Pan Brioche with Roastbeef and Oriental Sauce 1-6-11| (47) **CURRY DI AGNELLO CON RISO** € 18 **BUTA NO SHOUGAYAKI** Scamerita e Cipolla Scottata con Salsa allo Zenzero Spezzatino di Agnello al Curry Accompagnato da Riso Giapponese Pork Ginger Curry Lamb Stew Accompanied by Japanese Rice 1-61(1) CREMA BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CARAMELLO E SOIA CREMA BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CARAMELLO E SOIA € 5 Vanilla Bavarian Cream Served with Caramel and Soy Sauce Vanilla Bavarian Cream Served with Caramel and Soy Sauce 1-6-7| 📳 🕟 1-6-7| LE PROPOSTE DI RYO | RYO'S CHOICES Piatti iconici da condividere o abbinare - Iconic dishes to share or combine **EBI NO HARUMAKI** € 16 Involtini di Gamberi Gamberi Spring Roll MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE €35 **BAOZI CON MAIALE BRADO E IKKECIAPPE** GASTRONOMIC TOSCO-ORIENTAL MENÙ Panino cotto al Vapore con Pancetta di Maiale, Verdure Marinate e Ikkeciappe Percorso Degustazione da Cinque Portate Escluso Bevande Steamed Baozi Sandwich with Bacon, Marinated Vegetables and Cibrèo Ketchup A Five-Course Tasting Journey excluding Beverage 1-2-7 (C) **GYOZA** € 15 Ravioli Giapponesi alla Piastra ripieni di Anatra Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Duck

CENA | Dinner

1-6-111 (4)