

MENU

#andratuttobene

Lun (Pranzo chiuso) - Sab

9:30 (11:30)~ 14:00 / 17:30 (18:00)~21:30

Tel 02 29406797

-SUSHI-

- Sushi 寿司 16.50 *1,2,4,6,11,14
Misto di fagottini di riso con pesce crudo
- Sashimi 刺身 18.00 *2,4,11
Misto filetto di pesce crudo
- Sashimi salmone 鮭刺身 19.00 *4
Filetti di salmone crudo
- Sashimi tonno e salmone 鮭鮪刺身 23.00 *4
Filetti di salmone tonno
- Chirashi ちらし寿司 16.50 *1,2,4,6,11,14
Ciotola di riso con filetti bi pesce assortito
- Syake don 鮭丼 16.50 *1,4,6,11
Ciotola di riso con almone uova di salmone
- Mezzo don めっぞ丼 17.50 *1,4,6,11
Ciotola di riso con salmone e tonno
- Tekka don 鉄火丼 18.00 *1,4,6,11
Citola di riso con tonno



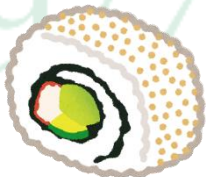
-URAMAKI-

- Tempura maki 天ぷら巻 8.50 *1,2,3,6,7,11
Uramaki gambero tempora avocado
- California uramaki カリフォルニア裏巻 8.00*4
Uramaki salmone avocado
- Puchi puchi maki ぷちぷち巻 12.00 *4,11
Uramaki con capasanta uova di pesce volante
- New**
ITALIAN PUCHI PUCHI MAKI 12.50 *4,11
イタリアンぷち巻 #andratuttobene
Uramaki tricolore con uova di pesce

- Doppiomaki tonno ドッピオ巻鮪 16.00 *4,11
Rotolo dentro e fuori tonno
- Doppiomaki ドッピオ巻鮭 13.50 *4,11
Rotolo dentro e fuori salmone

-HOSOMAKI-

- Shiromi maki 白身巻 7.00 *4
Rotolino con pesce bianco



- Avocado maki アボカド巻 5.50
Rotolini con avocado



- Tekka maki 鉄火巻 8.00 *4
Rotolini con tonno

- Syake maki 鮭巻 6.00 *4
Rotolini con salmone



-TEMAKI-

- Temaki california カリフォルニア裏巻 8.00*4
Cono con salmone avocado
- Temaki california tonno カリフォルニア手巻鮪 8.00
Cono con tonno avocado *4
- Temaki tempura 天ぷら手巻 7.50 *1,2,3,6,11
Conocon tempura avocado
- Temaki spice スパイス手巻 6.00*1,4,6
Cono con salmone salsa spice
- Temaki spice tonno 鮪スパイス手巻 8.00 *1,4,6
Cono con tonno salsa spice
- Temaki hotate tobiko 帆立とびこ手巻 8.50*4,14
Cono capasanta uova di pesce volante
- Temaki unaghi 鰻手巻 8.00 *4
Cono con anguilla
- Temaki ikura いくら手巻 8.50 *4
Cono con uova di salmon

-PIATTI COTTI- -Antipasti-

- New**
Syake Yawatamaki 鮭八幡巻き 9.00
Involtino di samone con verdura cotta *1,4,6
- Ika no maruyaki いかまる焼き 9.50 *1,4,6
Calamaro allagriglia con salsa di soia dolce
- Nanbanzuke 南蛮漬け 6.00 *1,4,11
Bocconcini di salmone marinato

Gomawakame ごまわかめ 6.00 *11
Alghne croccanti

Gyoza maiale 餃子(ぶた) 8.00*1,6,11
Ravioli alla piastra maiale
Gyoza pesce 餃子(魚)8.00*1,4,6,11
Ravioli alla piastra pesce

Takokaraghe たこから揚げ 8.00*1,4,6,11,14
Polipo fritto spicy

Yakitori 焼鳥(3本) 9.50*1,6
Spiedini di pollo con salsa di soia dolce

Kinpira ごぼうと人参の金平 6.00 *1,6
Caote e radice di gobo cotto allamnieria kimpira

Tori no Karaaghe 鶏のから揚げ 8.50 *1.6
Pollo marinato fritto

Edamame 枝豆 5.00 *6
Bacelli di soia

New
Ohitashi di Piattoni ピアットー二のおひたし 7.00
Piattoni al vapore con dashi syoyu e zenzero*1.4.6

Ebi Tempura 海老天ぷら 15.50 *1.2.3.4.6
Tempura di gamberi

Tempura moriawase 天ぷら盛合せ 13.50
Tempura gamberi e verdura *1.2.3.4.6

-Domburi -

Uanjyu うな重 15.00*1,4,6
Anguilla alla griglia su riso



Katsudon かつ丼 15.00*1,3,6
Maiale impanato con uovo su riso



Ebiten don えび天丼 15.00 *1,2,3,4,6
Tempura di gamberi con salsa su riso

Yakitori jyu 焼き鳥重 13.00*1.6
Spiedini di pollo su riso

New
Miso syougayaki don 味噌生姜焼き丼 14.50
Maiale saltato con miso e zenzero su riso
New *1,3,4,6,10,11

Kaisen yakisoba 海鮮焼そば 15.00
Pasta saltata frutti di mare *1,2,3,4,6,14

Tonkatsu teishoku トンカツ定食 *1.3.6.10 15.50
Lunch box ,Maiale impanato fritto con insalata
riso antipastini

-Dolce-

Mochi gelato MANGO o TE VERDE 2p 5.00
Tortino di siso ripieno gelato *1.7



Ichigo Daifuku2p 5.00 *6
Tortino riso marmellata
fagioli e crema fragola



Daifuku 1p (classico SHIRO o foglie KUSA)*6

Tortino di riso con
marmellata fagioli

Matcha yokan 3.00 *6

Gelatina fatta con
fagioli rossi al te verde

Dorayaki 1pz 3.00 *1,3,6

Pancake con fagioli rossi



Umesyu Granita (alcolico) 10.00

-Bevande-
Soft drink



ONOCHA

te verde freddo non zucchersto 500ml 3.50

OOLONG TEA

Te conese freddo non zucchetao 500ml 3.50

RAMUNE

Limonata Giapponese 4.00

Coca cola/ Coca zero 330ml 2.00

Beer

ASAHI 500ml 5.00

KIRIN 500ml 5.00

KIRIN 330ml 4.00

ECHIGO KOSHIKARI 500ml 8.50

Japanese craft beer (NIIGATA)

YAMAGUCHI JI BEER 330ml 7.50

Japanese craft beer (YAMAGUCHI)

SAKE

MASUMI KARAKUCHI 180 ml 8.50

MICHIZAKARI GINJYO 180ml 11.50

KUROMATSU KENBISHI HONJYOZO 180ml 11.00

KIKUSUI FUNAGUCHI NAMAGENSHU 180ml 8.50

MYOKOSAN HONJYOZO 300ml 13.00

Per chi ha ALLERGENI segnalare. Grazie

Lista Allergeni 1, Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2, Crostacei e prodotti derivati; 3,Uova e prodotti derivati; 4, Pesce e prodotti derivati; 5, Arachidi e prodotti derivati; 6, Soia e prodotti derivati; 7, Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8, Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9, Sedano e prodotti derivati; 10, Senape e prodotti derivati; 11, Semi di sesamo e prodotti derivati; 12, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. 13, lupino e prodotti a base di lupino, 14, molluschi e prodotti a base di molluschi;