

# CASA BENTO GASTRONOMIA GIAPPONESE

## CARTELLO ALLERGENI E LISTA INGREDIENTI

I CLIENTI CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SONO PREGATI DI RIFERIRLO AL NOSTRO PERSONALE. INFORMAZIONI IN MATERIA DI ALLERGENI AI SENSI DEL Reg UE 1169/2011 SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SERVIZIO.

CUSTOMERS WHO HAVE FOOD ALLERGY, PLEASE REFER TO OUR STAFF. FOR INFORMATION ON ALLERGENS (by the EU Regulation 1169/2011), PLEASE ASK TO OUR STAFF ABOUT.

ELENCO dei principali ALLERGENI utilizzati in questo esercizio: List of Allergens:

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof
8. Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

**IN QUESTA GASTRONOMIA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE DI ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE**

Quando non disponibili freschi, usiamo prodotti congelati o surgelati all'origine 【\*】

When fresh is not available, we use frozen stuff 【\*】

# BENTO

## KARE-AGE BENTO

Riso, pollo, farina di frumento, fecola di patate, salsa di soia, aglio, zenzero, mirin, noce moscata, vino bianco.

Allergeni: **1, 6.**

## TERIYAKI BURGER BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, latte, cipolle, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: **1, 3, 6, 7.**

## EBI TEMPURA BENTO

Riso, gamberoni\*, pangrattato.

Allergeni: **1, 2, 3.**

## MENCHI KATSU BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, cipolle, zenzero, farina di frumento.

Allergeni: **1, 3.**

## KOROKKE HOKU HOKU BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, cipolle, farina di frumento.

Allergeni: **1, 3.**

## CHICKEN NANBAN BENTO

Riso, pollo, farina di frumento, salsa di soia, cipolla, mirin, vino bianco, aceto di mela, uova.

Allergeni: **1, 3, 6.**

## SHAKE BENTO

Riso, salmone (cotto al forno).

Allergeni: **4.**

## TOFU BENTO

Riso, tofu, cipolle, carote, funghi, uova, fecola di patate, pangrattato, aglio, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: **1, 3, 6.**

*Tutti i nostri bento vengono sempre accompagnati da due tipologie di verdure scelte in modalità random fra quelle riportate sotto la voce "contorni del giorno" ed almeno una fra quelle elencate nella lista "sottaceti e verdure fermentate".*

*Questa modalità di preparazione dei bento nasce dalla nostra caratteristica di essere una vera cucina casalinga giapponese e, proprio come farebbe una mamma, di utilizzare ciò che c'è di fresco, sano e stagionale.*

*Ogni bento viene servito con una scheda di accompagnamento che segnala la tipologia di contorni del giorno presenti al suo interno e i relativi ALLERGENI.*

## PROPOSTE GIORNALIERE

### ONIGIRI

#### TONNO & MAIONESE

Riso, tonno cotto al vapore, maionese giapponese, salsa di soia, alga nori.

Allergeni: **3, 4, 6.**

#### KATSUOBUSHI & SESAMO

Riso, sale, tonnetto striato essiccato (bonito), alga nori, sesamo.

Allergeni: **1, 4, 6, 11.**

#### UMEBOSHI

Riso, sale, prugna ume, alga nori.

Allergeni: *nessuno ma può contenere tracce di* **MELA**

#### EDAMAME & KOMBU

Riso, sale, bacelli di soia, alga nori, alga kombu.

Allergeni: **1, 6.**

#### SHIO & NORI

Riso, sale, alga nori.

Allergeni: nessuno

## SPECIALITA'

### **CURRY RICE GIAPPONESE**

Riso, carne di vitello, cipolla, farina di frumento, curry\*, peperoncino rosso.

Allergeni: **1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11.**

### **EBI CURRY RICE GIAPPONESE**

Riso, carne di vitello, gamberoni\*, cipolla, farina di frumento, curry\*, peperoncino rosso.

Allergeni: **1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11.**

### **UDON AL CURRY MENU AUTUNNO/INVERNO**

Farina di frumento, acqua, sale, curry\*.

Allergeni: **1, 5, 6, 8, 9, 10, 11.**

### **YAKISOBA**

Farina di frumento, salsa worcerstershire (Ingredienti salsa: acqua, zucchero, aceto fermentato, proteine idrolizzate (soia, sale), verdura in proporzione (cipolla, pomodoro, mela, arancia, aglio), spezie (noce moscata, cannella, pepe nero), sale, lievito addensante, soia, mais, frumento, olio di colza.

Può contenere tracce di crostacei, uova, latte, pesce, semi di sesamo, molluschi, mela e cannella.

Allergeni: **1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 14.**

### **RAMEN (CALDO) - MENU AUTUNNO/INVERNO**

Farina di frumento, brodo di soia, acqua, carne trita (manzo e maiale), alga wakame disidratata, cipollotto, uovo sodo, spinaci.

Allergeni: **1, 3, 6.**

### **HIYASHI RAMEN (FREDDO) - MENU PRIMAVERA/ESTATE**

Brodo di miso, sesamo, salsa di soia, brodo di pesce, farina di frumento, carne trita (manzo e maiale), uova, spinaci, pomodori, aglio.

Allergeni: **1, 2, 3, 4, 6, 11.**

### **TOFU BENTO**

Riso, tofu, cipolle, carote, funghi, uova, fecola di patate, pangrattato, aglio, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: **1, 3, 6.**

### **GYUDON**

Riso, carne di vitello, salsa di soia, cipolla, zenzero, aglio.

Allergeni: **6.**

### **TAKOYAKI**

Farina di frumento, uova, salsa di soia, polpo, sale, salsa worcerstershire, maionese, palamita.

Allergeni: **1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 14.**

### **CURRY PAN**

Farina di frumento, curry\*, salsa di soia, pangrattato, noce moscata.

Allergeni: **1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12.**

### **NATTO GOHAN**

Riso, fagioli di soia, salsa di soia, senape, cipolla, alga nori.

Allergeni: **6, 10.**

### **SHAKE CHAZUKE**

Riso, salmone, bacelli di soia, brodo aromatizzato al tè verde, alga konbu, alga nori.

Allergeni: **4, 6.**

## **ZUPPE**

### **MISOSHIRU (ZUPPA DI MISO)**

Pasta di miso, acqua, alga wakame disidratata, tofu.

Allergeni: **6.**

## **CONTORNI DEL GIORNO**

### **MELANZANE CON MISO**

Melanzane, farina di frumento, miso, sesamo.

Allergeni: **1, 6, 11.**

### **MELANZANE MARINATE**

Melanzane, farina di frumento, zenzero, salsa di soia.

Allergeni: **1, 6.**

### **DASHIMAKI TAMAGO (OMELETTE GIAPPONESE)**

Uova, salsa di soia, brodo di funghi.

Allergeni: **3, 6.**

### **RADICI DI LOTO**

Radici di loto, salsa di soia, carote, farina, olio di sesamo.

Allergeni: **1, 6, 11.**

### **INSALATA DI PATATE**

Patate, cipolla, uova, cetrioli, maionese, bergamotto.

Allergeni: **3.**

### **SPAGHETTINI DI SOIA**

Spaghettoni di soia, surimi, cetriolo, sesamo, aceto.

Allergeni: **1, 2, 4, 6, 11.**

### **CAVOLFIORE CON SESAMO**

Cavolfiore, sesamo, salsa di soia, aceto di mele.

Allergeni: **6, 11.**

### **FAGIOLINI CON SESAMO**

Fagiolini, sesamo, salsa di soia, aceto di mele.

Allergeni: **6, 11.**

### **INSALATA DI DAIKON E SURIMI**

Daikon (rapa giapponese), surimi, sesamo, maionese.

Allergeni: **2, 3, 11.**

### **DAIKON BOLLITO**

Daikon (rapa giapponese), salsa di soia, brodo di alga kombu, mirin, chikuwa (pressato di pesce)

Allergeni: **4, 6.**

### **SUNOMONO DI CETRIOLI E WAKAME**

Cetrioli, alga wakame, salsa di soia, aceto di mele, zucchero.

Allergeni: **6.**

### **PASTICCIO DI ZUCCA**

Zucca, bacon, maionese, salsa di soia, curry\*.

Allergeni: **1, 3, 6, 8, 9, 10.**

### **INSALATA HIJIKI**

Alga hijiki, carote, bacelli di soia, tofu.

Allergeni: **6.**

## **CONDIMENTI PER IL RISO**

### **SEMI DI SESAMO NERO TOSTATI**

Sale, semi di seamo nero tostati

Allergeni: **11.**

### **POLVERE DI UMEBOSHI**

(allergeni: nessuno)

## SOTTACETI E VERDURE FERMENTATE

### SHIBAZUKE

Cetrioli e melanzane sotto sale, foglie di shiso viola (erba aromatica *Perilla frutescens*), zenzero, farina di frumento.

Allergeni: **1**.

### AOKAPPA

Cetriolo sottaceto fermentato, zenzero, sesamo, salsa di soia.

Allergeni: **6, 11**.

### SAKURA DAIKON

Daikon (rapa giapponese) fermentato, foglie di shiso viola (erba aromatica *Perilla frutescens*), aceto, sesamo, farina di frumento.

Allergeni: **1, 11**.

### TAKUAN

Daikon (rapa giapponese) fermentato, aceto, sale, crusca di riso, zucchero.

Allergeni: nessuno

### CETRIOLO MARINATO

Cetriolo, zenzero, sesamo, aceto.

Allergeni: **11**.

### FUKUJIN ZUKE

Daikon (rapa giapponese) in salamoia, melanzana, zucchero, salsa di soia, grano, sale, aceto, zenzero, shiso (erba aromatica *Perilla frutescens*), sesamo.

Allergeni: **1, 6, 11**.

### EDAMAME

Bacelli di soia, sale.

Allergeni: **6**.

## BEVANDE

### Tè Sencha

Tè verde non ossidato.

(allergeni: nessuno)

### Tè Genmaicha

Tè verde matcha e riso integrale tostato.

(allergeni: nessuno)

### Tè Matcha al latte (caldo e freddo)

Tè matcha, latte.

Allergeni: **7**.

## DOLCI

### **BUDINO ALLA ZUCCA**

Zucca, amido di mais, panna fresca, uova, aroma di vaniglia, noci moscate, zucchero, cannella.

Allergeni: **1, 3, 7, 8.**

### **DORAYAKI (classico)**

Farina di frumento, uova, burro, soia, fagioli di soia rossi, zucchero, olio di palma, miele.

Allergeni: **1, 3, 6, 7.**

### **DORAYAKI (gusto castagna)**

Farina di frumento, uova, burro, soia, fagioli di soia rossi, zucchero, olio di palma, miele, farina di castagne.

Allergeni: **1, 3, 6, 7, 8.**

### **DAIFUKU**

Farina di riso glutinoso, zucchero, anko (fagioli di soia rossi zuccherati).

Allergeni: **6.**

### **MOCHI GELATO**

Gusti: Matcha, Cocco, Yuzu (bergamotto), Cream Caramel, Sesamo Nero.

Allergeni: **1, 3, 7, 11.**

### **TAIYAKI**

Farina di frumento, uova, olio di semi, anko (fagioli di soia rossi zuccherati).

Allergeni: **1, 3, 6.**

### **MATCHA CAKE**

Uova, zucchero, olio di riso, farina di frumento, lievito per dolci, cioccolato bianco, polvere di matcha, sale.

Allergeni: **1, 3.**



# LEGENDA INGREDIENTI GIAPPONESI

## **ANKO**

L'anko è una sorta di confettura giapponese preparata con i semi di azuki (*vigna angularis*), una leguminosa estensivamente coltivata nell'Asia orientale.

## **AOKAPPA**

Cetriolo sottaceto.

## **CHIKUWA**

Surimi giapponese.

## **DAIKON**

E' una cultivar del "ravanello comune", originaria dell'Asia orientale.

## **FUKUJIN TSUKE**

Sottaceti tagliati a piccoli pezzi fra cui la melanzana, il fior di loto asiatico o cetrioli, ed è utilizzato per il curry giapponese.

## **MIRIN**

Si tratta di un condimento simile al sakè, più dolce e poco alcolico, che deriva dall'unione di riso glutinoso cotto a vapore, koji (fungo *aspergillus oryzae*) e distillato di riso.

## **MISO**

Condimento fermentato ottenuto dai semi di soia gialla, a cui vengono aggiunti sale, il fungo *Aspergillus Oryzae* ed altri cereali come orzo, riso e segale.

## **NATTO**

Fagioli di soia cotti e fermentati con il bacillus subtilis.

## **KATSUOBUSHI**

Fiocchi di palamita essiccata.

## **SHISO**

Erba aromatica *Perilla frutescens*.

## **SHIBAZUKE**

Shibazuke è una specialità della zona di Kyoto fatta di cetriolo, melanzana, shiso (vedi sopra) e zenzero marinato in salamoia e aceto di prugna ume, un tipo di prugna in salamoia.

## **TAKUAN**

Sottaceto giapponese derivato dal daikon.

## **TOFU**

Cagliata di soia.

## **UMEBOSHI**

Prugne in salamoia.

Lista aggiornata in data 06 Gennaio 2025

**CASA BENTO**

