

IL MENÙ DI CASA BENTO

Autunno / Inverno 24/25



BENTO DELLA SETTIMANA!



MARTEDI

MENCHI KATSU BENTO

€ 12

Succulente pollpette farcite con carne di vitello, maiale e cavolo cinese. Una volta assaggiato non potrai che innamorartene. Assolutamente consigliato!

EBI TEMPURA BENTO **NEW**

€ 13

La tempura, di origine portoghese, è una forma di frittura sana e leggera. Il nostro tempura bento con i gamberoni, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, bilanciato e croccante.

MERCOLEDI

SHAKE BENTO

€ 12

Salmone cotto al forno e condito solo con un pizzico di sale. E' una delle ricette più apprezzate della cucina casalinga giapponese ed è anche uno dei nostri best seller. La freschezza del nostro salmone unita alla semplicità della ricetta regalano a questo piatto una perfetta armonia di sapori.

KOROKKE HOKU HOKU BENTO

€ 12

L'onomatopea "hoku hoku" in giapponese sottintende il senso di caldo e morbido. Queste crocchette racchiudono un morbido cuore di soffice patata e carne macinata di vitello e maiale. E' un piatto perfetto sia per gli adulti che per i più piccoli.

GIOVEDI

TERIYAKI BURGER BENTO

€ 12

Un succulento burger di carne di manzo servito con la salsa teriyaki, anch'essa fatta in casa da mamma Ayako. Il tutto accompagnato dai nostri contorni di stagione.

KARA-AGE BENTO

€ 12

Croccanti bocconcini di pollo, succosi e teneri all'interno, preparati con una leggera marinatura sunomono (agrodolce) per renderli perfetti senza salse di accompagnamento. E' un piatto fritto ma estremamente leggero. Entrate in gastronomia per scoprirne il segreto.



BENTO DELLA SETTIMANA!

VENERDÌ

CHICKEN NANBAN BENTO

€ 12

Questo delizioso piatto è originario della Prefettura di Miyazaki, nel sud del Giappone. Il pollo viene prima fatto lentamente marinare nel sake e nello zenzero, successivamente infarinato, fritto e servito con una deliziosa salsa tartara, anch'essa di nostra produzione. Semplicemente squisito!

EBI TEMPURA BENTO **NEW**

€ 13

La tempura, di origine portoghese, è una forma di frittura sana e leggera. Il nostro tempura bento con i gamberoni, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, ben bilanciato e croccante.



海老フライ

SABATO

SHAKE BENTO

€ 12

Salmoncotto al forno e condito solo con un pizzico di sale. E' una delle ricette più apprezzate della cucina casalinga giapponese ed è anche uno dei nostri best seller. La freschezza del nostro salmone unita alla semplicità della ricetta regalano a questo piatto una perfetta armonia di sapori.

KARA-AGE BENTO

€ 12

Croccanti bocconcini di pollo, succosi e teneri all'interno, preparati con una leggera marinatura sunomono (agrodolce) per renderli perfetti senza salse di accompagnamento. E' un piatto fritto ma leggero. Entrate in gastronomia per scoprirne il segreto.



DOMENICA

e **LUNEDÌ CHIUSI**



Message alla Clientela

- I bento includono sempre riso giapponese e due contorni del giorno.
- I nostri fritti vengono cucinati a bassa temperatura, utilizzando anche il vapore.
- Usiamo una tecnologia innovativa per ottenere cibi leggeri e salubri.

PROPOSTE GIORNALIERE!

ONIGIRI



TONNO & MAIONESE

€ 3

Tonno cotto al vapore e maionese giapponese fatta in casa.

Uno fra gli onigiri più famosi ed apprezzati in Giappone e anche nella nostra gastronomia.

KATSUOBUSHI & SESAMO

€ 3

Leggeri fiocchi di palamita (tonnetto essiccato) con l'aggiunta di semi di sesamo.

UMEBOSHI

€ 3

Prugna giapponese in salamoia delicatamente aromatizzata con lo shiso.

In Oriente la prugna ume è nota fin dall'antichità per le sue ottime qualità nutrizionali e terapeutiche. E' l'onigiri giapponese per eccellenza, perfetto in qualsiasi momento della giornata.

EDAMAME & KOMBU

€ 3

Bacelli di soia cotti al vapore accompagnati dall'alga kombu.

Non tutti sanno che.. l'alga kombu è uno straordinario concentrato di vitamine, minerali, iodio e fibre preziose per la nostra salute.

SHIO & NORI

€ 2.5

Il nostro onigiri più semplice, solo riso con l'aggiunta di un pò di sale e una croccante alga nori.

DASHIMAKI-TAMAGO



だし巻き卵

CONTORNI DEL GIORNO

Ogni giorno in Casa Bento prepariamo con tanta passione una selezione sempre diversa di *contorni di stagione*, dalle verdure saltate in padella oppure bollite, all'omelette giapponese o semplici ma deliziose insalate casalinghe.

Rivolgiti al nostro Staff per scoprire le proposte del giorno più adatte ai tuoi gusti. I contorni sono sempre di accompagnamento ai nostri bento ma vengono venduti anche sfusi a peso.

MISO SHIRU



味噌汁

ZUPPE

MISOSHIRU

€ 3

Evergreen per natura, in Giappone la zuppa di miso è un must have perchè, oltre ad essere deliziosa, ci riscalda e ci offre un grande contributo di vitamine e proteine, tutte di origine vegetale.



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

PROPOSTE GIORNALIERE!

SPECIALITÀ

CURRY RICE GIAPPONESE

Il curry di Casa Bento con carne di vitello e riso giapponese.

Da sempre e per sempre nel nostro menu, assolutamente da provare! (non è piccante)

€ 10



カレーライス

EBI CURRY RICE GIAPPONESE

Identica ricetta del nostro curry rice con la carne ma reso ancora più sfizioso grazie all'aggiunta di due gamberoni in tempura. Piatto top!

€ 13

RAMEN *

Il ramen casalingo di Casa Bento con brodo a base di shoyu (salsa di soia).

I nostri toppings sono carne di pollo, uovo sodo, cipollotto, menma (germogli di bambù fermentati) ed alga nori. Vi consigliamo di gustarlo in gastronomia.

€ 13



ラーメン

SHAKE CHAZUKE * 🌱 NEW 🌟

Zuppa supercasalinga giapponese con un brodo (dashi) aromatizzato al tè verde, riso, salmone -precedentemente cucinato al forno-, edamame e croccante alga nori.

€ 10

TOFU BENTO 🌱

Gustosissimi burger di tofu ripieni di verdure e funghi, perfetti per i vegetariani e non. Siamo sicuri che questi burger cambieranno il vostro preconcetto sul tofu.

€ 12

GYUDON

Una base di caldo riso giapponese ricoperto con un morbido e succoso stufato di carne di vitello condito con la salsa agrodolce di Casa Bento. Semplice ma saporitissimo.

€ 10

YAKISOBA 🌱

Spaghetti di frumento salati in padella e conditi con salsa worchester, cavolo cinese, carote e germogli di soia. Come topping aggiungiamo lo zenzero oppure la palamita.

€ 10



焼きそば

TAKOYAKI

Piccole polpettine oginarie della zona del Kansai con al loro interno del polpo. Street food per eccellenza, vengono servite con salsa teriyaki e flocchi di palamita essiccata.

€ 6



たこ焼き

NATTO GOHAN 🌱 🌱 NEW 🌟

Amato quanto odiato, questo piatto, insieme alla zuppa di miso, è l'essenza della cucina casalinga nipponica. Riso bianco con sopra piccoli fagioli di soia fermentati e un pò di cipollotto. Noi di Casa Bento lo adoriamo ma attenzione, non è per tutti!

€ 5



納豆ごはん

CURRY PAN 🌱

Un delizioso panino ripieno del nostro curry fatto in casa. Mamma Ayako lo prepara impanandolo nel panko e poi friggendolo a 160°, per avere una frittura leggera e croccante.

€ 5

* + 0.50 € PER ASPORTO

🌱 GLUTEN FREE

🌱 VEGETARIANO

DOLCI & BIBITE

DOLCI



DORAYAKI

€ 3

Il dolcetto giapponese per eccellenza, apprezzato anche da Doraemon!
E' composto da due deliziosi pancakes che racchiudono una farcitura di anko, la confettura di fagioli azuki.

DAIFUKU

€ 3

Semifreddo con farina di riso glutinoso all'esterno ed un cuore di marmellata di anko, la confettura di fagioli azuki.

TAIYAKI

€ 3

Dolce a forme di pesce (orata) tipicissimo dello streed food nipponico.
Il nostro taiyaki è ripieno di anko, la confettura di fagioli azuki.

GELATO MOCHI

€ 2

Disponibile nei gusti matcha, yuzu (bergamotto) cocco & cioccolato, sesamo.

DOLCI DELLA CASA

Ogni settimana ci divertiamo a preparare dolci che mamma Ayako mangiava a Kyoto quando era piccolina. Ti invitiamo ad entrare in gastronomia, saremo felici di raccontarti quello che abbiamo preparato.

BIBITE



ACQUA

€ 1.2

BOTTIGLIA 50 CL

RAMUNE CLASSIC & FLAVOURED

€ 3.5

BOTTIGLIA 20 CL

TÈ VERDE SENCHA / TÈ OOLONG

€ 3

LATTINA 30 CL

TE VERDE SENCHA

€ 4

BOTTIGLIA 50 CL

Disponibili solo in gastronomia



TÈ VERDE GENMAICHA, caldo o freddo € 3.5

TÈ MATCHA AL LATTE, caldo o freddo € 5

La nostra selezione prevede tè giapponesi provenienti dalle Prefetture di Shizuoka e di Kyoto (Uji).

LA CUCINA CASALINGA GIAPPONESE,
NELLE SUE INFINITE DECLINAZIONI TERRITORIALI,
È UN BENE PREZIOSO CHE MERITA DI ESSERE
RACCONTATO CON CURA E AMORE.

-

CASA BENTO, ATTRAVERSO LA SUA
AUTENTICA GASTRONOMIA GIAPPONESE
ED UN MENÙ IN COSTANTE EVOLUZIONE,
SI IMPEGNA A DIFFONDERE QUESTO MESSAGGIO.

-

LA CUCINA È UN VIAGGIO MERAVIGLIOSO
E CI PIACE PENSARE DI POTERLO
PERCORRERE INSIEME.

ありがとうございます！



CASA BENTO

Gastronomia  Giapponese

CASA BENTO®

Gastronomia 🏠 Giapponese

Menù aggiornato il 6 Gennaio 2025