

BENTO

---

# O'MAKASE

## おほせ

È una frase giapponese che significa "lascio a te la scelta" o "mi fido di te".

Da qui nasce la tradizione di affidarsi nelle mani dello chef, dandogli libertà creativa in cambio di un'esperienza memorabile.

**Lasciate creare al nostro chef la vostra selezione di sushi della serata.**

*Let our chef create your selection of sushi for the night*

**Akita** 10 pezzi  
18

**Nara** 20 pezzi  
35

**Kyoto** 30 pezzi  
50

**Osaka** 50 pezzi  
85

**Yokohama** 75 pezzi  
125

**Tokyo** 100 pezzi  
175

## T-A-R-T-A-R-E

- 
- Tartare di gamberi rossi di Mazara** 22  
olio al tartufo e ikura  
*Mazara red prawns tartare, truffle oil and ikura*
- Tartare di ricciola** 16  
scorza di limone, finocchietto, tobiko nero, pinoli, germogli,  
basilico e sale Maldon  
*Amberjack tartare, lemon peel, wild fennel, black tobiko, pine nuts,  
sprouts, basil and Maldon salt*
- Tartare di tonno** 16  
capperi, pistacchio e sale Maldon  
*tuna tartare, capers, pistachio nuts and Maldon salt*
- Tartare di salmone** 12  
dressing al melograno, insalata croccante e bacche di goji  
*Salmon tartare, pomegranate dressing, crispy salad and goji berry*

## did you say CEVICHE?

- Sa-viche** 16  
sashimi di salmone, branzino, gambero e capasanta marinati  
con lime, coriandolo, avocado, pomodorini e ikura  
*Sa-viche with salmon, sea-bass, shrimp, and scallops sashimi marinated  
with lime, coriander, avocado, cherry tomatoes and ikura*
- Ceviche & Quinoa** 16  
capesante, gambero e polpo marinati con lime, quinoa rossa,  
selezione di frutta secca e mela verde  
*Ceviche & Quinoa with scallops, shrimps and octopus marinated  
with lime, red quinoa, dried fruits and green apple*

## for real SUSHI-SASHI LOVERS

- Selezione di sushi** 12 pezzi 20  
*Sushi selection*
- Selezione di sashimi** 10 pezzi | 16 pezzi 18 | 28  
*Sashimi selection*
- Selezione di sushi e sashimi** 14 pezzi 22  
*Sushi and sashimi selection*
- Selezione di sushi e sashimi del sushi chef** 14 pezzi 30  
tonno, toro, ricciola, gambero rosso di Mazara,  
scampi di Sicilia, capasanta e anguilla  
*Sushi and sashimi chef selection with tuna, tuna belly, amberjack,  
Mazara red prawns, scallops, Sicily scampi and japanese eel*
- Cirashi** 20  
salmone, tonno, branzino, amaebi, gambero cotto e tamago  
*Salmon, tuna, sea-bass, amaebi, shrimps and tamago*

# rock 'n' ROLL

---

- Gambero rosso di Mazara** 20  
avocado e salsa yuzu  
*Mazara red prawns, avocado and yuzu sauce*
- Astice** 18  
avocado, tobiko, maio e salsa kabayaki  
*Lobster, avocado, maio, tobiko and kabayaki sauce*
- Salmone affumicato** 16  
avocado, cream cheese, cetriolo e ikura  
*Smoked salmon, avocado, cream cheese, cucumber and ikura*
- Gambero** *riso nero* 16  
saltato con zenzero, avocado e salsa bisque  
*Shrimp sautéed with ginger, black rice, avocado and bisque sauce*
- Salmone scottato** 16  
gambero crudo, avocado e cream cheese al mirtillo  
*Salmon, amaebi and avocado with blueberries cream cheese*
- Capasanta** 16  
marinata allo zenzero e guacamole,  
avocado, tobiko e kataifi croccante  
*Scallops, marinated with ginger and guacamole, avocado and crispy kataifi*
- Granchio** 16  
mango, avocado, insalata e maio  
*Crab, mango, avocado, salad and maio*
- Tonno** 16  
gambero cotto e avocado  
*Tuna, steamed shrimp and avocado*
- Salmone** 15  
gambero cotto e avocado  
*Salmon, steamed shrimp and avocado*
- Spicy** 15  
tonno, salmone, avocado e kataifi croccante  
*Spicy tuna and salmon, avocado and crispy kataifi*
- 

# BENTO STYLE

Creazioni in equilibrio tra un'identità chiara e riconoscibile e il desiderio di cambiare

*Chef's creations*

## Tartare Bento Style

Capasante, salsa yuzu e tobiko | *Scallops and tobiko*

Ricciola, scorza di limone e finocchietto | *Amberjack and wild fennel*

Gamberi rossi di Mazara, tartufo e ikura | *Mazara red prawns, truffle and ikura*

24

## Nighiri Bento Style

Scampi e yuzu | *Sicily scampi and yuzu*

Capasanta e tobiko | *Scallops and tobiko*

Salmone e guacamole | *Salmon and guacamole*

Tonno e teryaki | *Tuna and teriyaki*

Gamberi rossi di Mazara e olio tartufato | *Mazara red prawns and truffle oil*

Anguilla e kabayak | *Japanese eel and kabayaki*

22

## Nighiri alla fiamma Bento Style

Gambero, cetriolo e ikura | *Shrimp, cucumber and ikura*

Capasanta, limone e tobiko | *Scallops, lemon and tobiko*

Branzino, zenzero e avocado | *Sea bass, ginger and avocado*

Salmone, cream cheese ai mirtilli | *Salmon with blueberries cream cheese*

Tonno, pomodoro secco e burro di pinoli | *Tuna, dried tomatoes and pine nut butter*

Ventresca, mela cotogna e foie gras | *Tuna belly, quince and foie gras*

24

## Gunkan Bento Style

Scampi di Sicilia e pomodoro confit | *Sicily scampi and tomato confit*

Gambero dolce e spicy avocado | *Shrimp and spicy avocado*

Capasanta e mela verde | *Scallops and green apple*

Salmone e uova di quaglia | *Salmon and quail egg*

Astice e tobiko nero | *Lobster and black tobiko*

Anguilla e mango | *Japanese eel and mango*

22

## Roll Bento Style

Scampi di Sicilia e salmone | *Sicily scampi and salmon*

Scampi di Sicilia e limone candito | *Sicily scampi and candied lemon*

Capasanta e avocado | *Scallops and avocado*

Capasanta e uova di quaglia | *Scallops and quail egg*

Astice e avocado | *Lobster and avocado*

Astice e salmone | *Lobster and salmon*

20

## bento HOT COURSES

- Astice alla fiamma** 18  
mousse di avocado e lime, meringa dolce salata e tobiko  
*Flambé lobster, avocado and lime mousse, sweet and salty meringue and tobiko*
- Polpo in lenta cottura** 19  
marinato allo yuzu, patata al nero di seppia e soia, chips di riso soffiato e salsa teryaki  
*Slow cooked octopus marinated with yuzu, cuttlefish ink potatoes with soy, puffed rice*
- Black cod dell'Alaska** 24  
marinato in salsa di miso e sake con crudité di spinacini  
*Alaskan Black Code in miso and sake sauce, with spinach*
- Salmone scozzese** 19  
al miele e lime con riso venere, insalata di germogli di soia e maionese al wasabi  
*Slow cooking salmon honey and lime with black rice, soy sprouts salad and wasabi maio*
- Riso nero** 14  
verdure, gamberi, zenzero e lemongrass  
*Black rice with vegetables, shrimps and lemongrass*

### SINCE 2004

- Sushi burger**® *riso bianco e nero* 18  
tartare di tonno, tartare di salmone, avocado, ikura, maio e salsa kabayaki  
*Tuna tartare, salmon tartare, avocado, ikura, maio and kabayaki sauce*

## ALGHE & ZUPPE

- Hiyashi wakame** 6  
alghe piccanti con semi di sesamo  
*Spicy seaweeds with sesame seeds*
- Wakame** 6  
insalata di alghe brune giapponesi  
*Japanese dark seaweeds*
- Edamame** 4  
bacelli di soia  
*Soy beans*
- Miso** 3  
wakame, tofu ed erba cipollina  
*Miso soup with tofu and chives*

## BEVANDE

**Lurisia** 0,50 2  
naturale o frizzante  
*Still or sparkling*

**Lurisia** 0,75 3  
naturale o frizzante  
*Still or sparkling*

**Bibite** 4  
*Soft drinks*

## TÈ VERDE E TISANE

**Sencha** il tè verde quotidiano 4  
*Everyday green tea*

**Genmaicha** con mais soffiato e riso tostato 4  
*With puffed corn and toasted rice*

**Kimono** ai petali di rosa e ciliegie 4  
*Rose petals and cherry*

**Jasmine** il tè cinese al gelsomino 4  
*Jasmine chinese tea*

**Celebration** arance, mandorle e cannella 4  
*Orange, almond and cinnamon*

**Flower Dreams** petali di rosa, fiori di camomilla,  
grani di anice, menta e malva 4  
*rose petals, chamomile flowers, anise, mint and malva grains*

## BIRRE GIAPPONESI

**Sapporo** 33 cl. 5

**Asahi Super "Dry" Steiny** 33 cl. 6

## BIRRE ARTIGIANALI

**Coedo Shiroe** *made in japan* 33 cl. 8

**La Virata - Birrificio Milano** 66 cl. 14

**La Veloce - Birrificio Milano** 66 cl. 14

Invitiamo i nostri gentili ospiti a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordine.

A richiesta il libro degli allergeni e il menù degli ingredienti.

Vi informiamo inoltre, che i prodotti serviti in questo locale sono trattati con sistema di abbattimento termico.

*We kindly ask to our guests to inform us about any allergies or alimentary intolerances before ordering.*

*Book of allergenes and ingredients are at guests' disposal any time.*

*We inform our kind clients that all products served are processed with thermal blowdown system.*