

BENTO

---

# BENTO STYLE

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

*Chef's creations*

## Tartare Bento Style

capesante, salsa yuzu e tobiko	<i>scallops and tobiko</i>
ricciola, scorza di limone e finocchietto	<i>amberjack and wild fennel</i>
gamberi rossi di Mazara, tartufo e ikura	<i>Mazara red prawns, truffle and ikura</i>

24

## Nighiri Bento Style

scampi e yuzu	<i>Sicily scampi and yuzu</i>
capasanta e tobiko	<i>scallops and tobiko</i>
salmone e guacamole	<i>salmon and guacamole</i>
tonno e teryaki	<i>tuna and teriyaki</i>
gamberi rossi di Mazara e olio tartufato	<i>Mazara red prawns and truffle oil</i>
anguilla e kabayaki	<i>japanese eel and kabayaki</i>

22

## Nighiri alla fiamma Bento Style

gambero, cetriolo e ikura	<i>shrimp, cucumber and ikura</i>
capasanta, limone, tobiko e foglie d'oro	<i>scallops, lemon, tobiko and gold leaves</i>
branzino, zenzero e avocado	<i>sea bass, ginger and avocado</i>
salmone, panna acida ai mirtili	<i>salmon, sour cream with blueberries</i>
tonno, pomodoro secco e burro di pinoli	<i>tuna, dried tomatoes and pine nut butter</i>
ventresca, mela cotogna e foie gras	<i>tuna belly, quince and foie gras</i>

24

## Gunkan Bento Style

scampi di Sicilia e pomodoro confit	<i>Sicily scampi and tomato confit</i>
gambero dolce e spicy avocado	<i>shrimp and spicy avocado</i>
capasanta e mela verde	<i>scallops and green apple</i>
salmone e uova di quaglia	<i>salmon and quail egg</i>
astice e tobiko nero	<i>japanese eel and mango</i>
anguilla e mango	<i>lobster and black tobiko</i>

22

## Roll Bento Style

scampi di Sicilia e salmone	<i>Sicily scampi and salmon</i>
scampi di Sicilia e limone candito	<i>Sicily scampi and candied lemon</i>
capasanta e avocado	<i>scallops and avocado</i>
capasanta e uova di quaglia	<i>scallops and quail egg</i>
astice e avocado	<i>lobster and avocado</i>
astice e salmone	<i>lobster and salmon</i>

20

## TARTARE & CO.

**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, tobiko nero, finocchietto, pinoli,  
germogli, basilico e sale Maldon

*Amberjack tartare lemon peel, black tobiko, fennel, pine nuts,  
sprouts, basil and Maldon salt*

**Tartare di tonno rosso di Sicilia** 16  
capperi, ananas salato al pistacchio e sale Maldon

*Sicily red tuna tartare ananas, capers, salty ananas  
with 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*

**Tataki di tonno** 14  
salsa al miso, erba cipollina e sesamo

*Tuna tataki miso sauce, chives and sesame*

## CEVICHE

**Ceviche di astice** 20  
maionese di capasanta, mango, arancia, pomodoro camone,  
salicornia e cetriolo

*Servita con brodo freddo di acqua di pomodoro e succo di lime*

*Lobster ceviche, scallops maio, mango, orange, Camone tomato, sea  
asparagus and cucumber*

*Served with tomato cold stock and lime juice*

**Ceviche & Quinoa** 16  
capesante, gambero e polpo marinati con lime e barbabietola,  
quinoa rosa, selezione di frutta secca e mela verde

*Ceviche & Quinoa with scallops, shrimps and octopus marinated  
with lime and beet, pink quinoa, dried fruits and green apple*

**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*

# SUSHI E SASHIMI

**Sushi come da tradizione** 12 pezzi 20  
*Traditional sushi selection*

**Selezione di sashimi** 14 pezzi 24  
*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*

## GUNKAN a la carte due pezzi

**Joe** 7  
salmone e ikura  
*Salmon and ikura*

**Gamberi dolci e salmone** 8  
cetriolo, avocado e salsa chili  
*Shrimp and salmon cucumber, avocado and chili sauce*

**Salmone e uova di quaglia** 8  
ikura e cipolla candita  
*Salmon and quail egg, ikura and candied onion*

**Scampi di Sicilia** 8  
olio al limone, pomodoro confit e tobiko  
*Sicily scampi, lemon oil, confit tomato and tobiko*

**Astice al vapore** 8  
avocado, tobiko nero e salsa chili  
*Steamed lobster avocado, black tobiko and chili sauce*

**Anguilla** 8  
mango e ikura  
*Japanese eel mango and ikura*

## CREAZIONI DALLA CUCINA

- 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*
- Filetto di tonno rosso** 24  
cotto al rosa, mela caramellata ed emulsione al tè e zenzero  
*Red tuna stick half cooked, caramelized apple, tea and ginger emulsion*
- 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*
- Tagliata di pollo** 16  
ragù di funghi shiitake, spaghetti di zucchine, latte di cocco e lamponi essiccati  
*Cropped chicken with shiitake mushrooms ragu, zucchini spaghetti, coconut milk and dry raspberries*
- Riso nero** 14  
verdure, gamberi, zenzero marinato e lemongrass  
*Black rice with vegetables, shrimps and lemongrass*

## OMAKASE

*Selezione di sushi e sashimi creativo interpretato a mano libera*  
*Sushi and sashimi creative selection*

- Kyoto** 30 pezzi 60
- Osaka** 50 pezzi 100
- Yokohama** 75 pezzi 150
- Tokyo** 100 pezzi 200

# ROLL

<b>Gambero rosso di Mazara</b> avocado e salsa yuzu <i>Mazara red prawns avocado and yuzu sauce</i>	20	12
<b>Anquilla</b> avocado e salsa kabayaki <i>Japanese eel, avocado and kabayaki sauce</i>	18	12
<b>Astice</b> insalata, tobiko e salsa kabayaki <i>Lobster, salad, tobiko and kabayaki sauce</i>	18	12
<b>Salmone affumicato</b> avocado, cream cheese, cetriolo e ikura <i>Smoked salmon, avocado, cream cheese, cucumber and ikura</i>	16	10
<b>Gambero riso nero</b> saltato con zenzero, avocado e salsa bisque <i>Shrimp, black rice, sautéed with ginger, avocado and bisque sauce</i>	16	10
<b>Orata riso integrale</b> scottata con sesamo, avocado, cetriolo, hiyashi wakame e salsa yuzu <i>Sea Bream, brown rice, seared with sesame, avocado, cucumber, hiyashi wakame and yuzu sauce</i>	16	10
<b>Capasanta</b> marinata allo zenzero e guacamole, avocado, tobiko e kataifi croccante <i>Scallops, marinated with ginger and guacamole, avocado and crispy kataifi</i>	16	10
<b>Granchio</b> mango, avocado, insalata e maio <i>Crab, mango, avocado, salad and maio</i>	16	10
<b>Tonno</b> gambero cotto e avocado <i>Tuna, steamed shrimp and avocado</i>	16	10
<b>Salmone</b> gambero cotto e avocado <i>Salmon, steamed shrimp and avocado</i>	15	10
<b>Spicy</b> tonno, salmone, avocado e kataifi croccante <i>Spicy tuna and salmon, avocado and crispy kataifi</i>	15	10

## A LA CARTE

**Sushi**  
due pezzi

**Sashimi**  
tre pezzi

<b>Tonno</b> <i>Tuna</i>	7	8
<b>Capasanta</b> <i>Scallops</i>	8	10
<b>Gambero rosso di Mazara</b> <i>Mazara red prawn</i>	10	12
<b>Scampi di Sicilia</b> <i>Sicily scampi</i>	8	10
<b>Toro</b> <i>Tuna belly</i>	8	9
<b>Orata</b> <i>Sea Bream</i>	7	8
<b>Ricciola</b> <i>Amberjack</i>	8	9
<b>Anguilla</b> <i>Japanese eel</i>	8	9
<b>Sgombro</b> <i>Mackerel</i>	7	8
<b>Salmone</b> <i>Salmon</i>	6	7
<b>Salmone affumicato</b> <i>Smoked salmon</i>	7	
<b>Branzino</b> <i>Sea bass</i>	7	8
<b>Gambero crudo</b> <i>Raw shrimps</i>	7	8
<b>Gambero cotto</b> <i>Steamed shrimps</i>	6	

## BENTO STORY

**Sushi burger** ® *riso bianco e nero* 18

tartare di tonno, tartare di salmone, avocado, maionese al wasabi  
carpaccio di cetriolo, daikon e ikura

*Tuna tartare, salmon tartare, avocado, wasabi mayonnaise,  
cucumber carpaccio, daikon and ikura*

**Sushi burger unaghi** ® *riso integrale e nero* 18

anguilla alla griglia, avocado, edamame, carpaccio di zuccihna, tobiko e  
hiyashi wakame, pomodoro e lime

*Roasted eel, avocado, edamame, zucchini carpaccio, tobiko,  
hiyashi wakame, tomato and lime*

**Scottato** *riso o insalata* 18

tonno salmone e branzino al sesamo con salsa agli agrumi

*Tuna, salmon and sea-bass seared with sesame  
and citrus emulsion*

**Ipanema** *riso bianco e nero* 16

tartare di salmone, avocado e ikura

*Salmon tartare, avocado and ikura with black and white rice*

# INSALATE E ALGHE

- Gamberi dolci** 14  
baby salad, mango, nocciole e germogli  
*Sweet shrimps baby salad, mango, hazelnuts and sprouts*
- Salmone affumicato** 14  
baby salad, uova di quaglia, avocado e ikura  
*Smoked salmon baby salad, quail egg, avocado and ikura*
- Germogli di soia** 6  
croccanti con semi di sesamo  
*Soy sprouts and sesame seed*
- 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*

# ZUPPE

- Ebi Soba** 12  
spaghetti di grano saraceno in brodo con gamberetti, wakame, cipollotto giapponese e uova di quaglia  
*Buckwheat noodles in broth with shrimps, wakame, Japanese chives and quail egg*
- Miso** 3  
wakame, tofu ed erba cipollina  
*Miso soup with tofu and chives*
- Miso ebi** 5  
con gamberi e tofu  
*Miso soup with shrimps and tofu*



## BEVANDE

<b>Lurisia</b>	0,50	
naturale o frizzante		2
<i>Still or sparkling</i>		
<b>Lurisia</b>	0,75	3
naturale o frizzante		
<i>Still or sparkling</i>		
<b>Bibite</b>		4
<i>Soft drinks</i>		

## TÈ VERDE E TISANE

<b>Sencha</b> il tè verde quotidiano		4
<i>Everyday green tea</i>		
<b>Genmaicha</b> con mais soffiato e riso tostato		4
<i>With puffed corn and toasted rice</i>		
<b>Kimono</b> ai petali di rosa e ciliegie		4
<i>Rose petals and cherry</i>		
<b>Jasmine</b> il tè cinese al gelsomino		4
<i>Jasmine chinese tea</i>		
<b>Celebration</b> arance, mandorle e cannella		4
<i>Orange, almond and cinnamon</i>		
<b>Brasilian Detox</b> mate, tè verde e zenzero		4
<i>Mate, green tea and ginger</i>		

## BIRRE GIAPPONESI

<b>Sapporo</b>	33 cl.	5
<b>Asahi Super "Dry" Steiny</b>	33 cl.	6

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>Coedo Shiroe</b> <i>made in japan</i>	33 cl.	8
<b>La Virata - Birrificio Italiano</b>	66 cl.	14
<b>Birra32 "Audace"</b>	75 cl.	17

In 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.*