

SAKE

SAKE CALDO - tradizionale 120 ml.	5
SHO CHIKU BAI - equilibrato, tradizionale 180 ml.	7
SIERRA COLD JUNMAI GINJO - leggero, fresco, puro 300 ml.	16
JUNMAI GINJO - delicato, secco, profumato 300 ml.	16
NIGORI JUNMAI SILKY MILD - non filtrato, secco 375 ml.	17
KIMOTO JUNMAI - complesso, profumato, morbido 180 ml.	12
SHOCHU TOWARI - distillato di grano saraceno 500 ml. calice	8

BEVANDE

LURISIA 0,50 naturale o gasata	2
LURISIA 0,75 naturale o gasata	3
BIBITE	4

I gentili ospiti interessati da allergie alimentari o celiachia sono pregati di comunicarlo al momento dell'ordine.

Per garantire la massima qualità del prodotto, alcuni alimenti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento della temperatura.

Coperto 3€

BENTO
SUSHI RESTAURANT

MENÙ

Solo da noi la possibilità di scegliere tra
riso bianco, riso nero e riso integrale

TARTARE&CO.

TARTARE DI SALMONE daikon sott'aceto, erba cipollina, bacche di goji, olio EVO	10
TARTARE DI TONNO capperi, olio EVO, fiocchi di sale, granella di pistacchi	12
TARTARE DELIZIOSA salmone, avocado, cream cheese, mandorle tostate	12
TARTARE MEDITERRANEA branzino, pomodori pachino, basilico, olio EVO, fiocchi di sale	12
TATAKI DI SALMONE con salsa al miele, wasabi e petali di cipolle ai lamponi	12

SUSHI-SASHI

INTRO 10Pz <i>a scelta tra</i> selezione classica di sashimi selezione classica di sushi <i>con nighiri, uramaki e gunkan</i> selezione classica di sushi-sashimi	18
BENTO STYLE 20Pz <i>a scelta tra</i> selezione di sashimi selezione di sushi <i>con nighiri, uramaki e gunkan</i> selezione di sushi-sashimi	34
NIGHIRI CLASSIC 8PZ	15
VEGETARIAN SUSHI 12PZ	20

GUNKAN AL CUCCHIAIO

EXPERIENCE 6PZ // tartare di capesante, cetrioli, tobiko, lime, salsa ponzu // astice al vapore, avocado, tobiko, salsa chili // amaebi, salmone, cetriolo, avocado, zenzero fresco grattugiato, salsa chili	21
SIX AND THE CITY 6PZ // salmone, avocado // tonno, erba cipollina // branzino, tobiko	18

BIRRE

SAPPORO SILVER - chiara, lievemente amara 65 cl.	10
ASAHI SUPER "DRY" STEINY - chiara, fruttata 44 cl.	8
KIRIN ICHIBAN - liscia, corposa 33 cl.	5
ASAHI SUPER "DRY" STEINY MAGNUM - chiara, fruttata 2 l.	35

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA32 "CURMI" - bianca, rinfrescante gradevolmente acidula 75 cl.	5,8°	17
BIRRA32 "OPPALE" - chiara, complessa con note dolci e amare 75 cl.	5,5°	17
BIRRA32 "AUDACE" - bionda, note agrumate, mandorla e pesca 75 cl.	8,4°	17

THE VERDE

SENCHA: il tè verde quotidiano	4
GENMAICHA: con mais soffiato e riso tostato	4
KIMONO: ai petali di rosa e ciliegie	4
JASMINE: il tè cinese al gelsomino	4
CELEBRATION: arance, mandorle e cannella	4
BRASILIAN DETOX: mate, tè verde e zenzero	4

TISANE

ROOIBOS VERT BELLE EPOQUE	4
LEMON SPARKLE	4
FLOWER DREAMS	4

“EXPERIENCE IS ONE THING YOU CAN'T GET FOR NOTHING ”

Oscar Wilde

OMAKASE

Le migliori creazioni del Bento interpretate dal nostro sushi chef a mano libera

KYOTO 30PZ consigliato per 2 persone	60
OSAKA 50PZ consigliato per 2-3 persone	95
YOKOHAMA 75PZ consigliato per 3-4 persone	145
TOKYO 100PZ consigliato per 4-5 persone	190

SLOW COOKING

Lo chef italiano Andrea Alfieri reinterpreta per Bento la cottura a bassa temperatura

BLACK COD DELL'ALASKA marinato in salsa di miso e sake con crudite di spinacini	25
SALMONE IN LENTA COTTURA al miele e lime con riso venere, insalata di germogli di soia, maionese al wasabi	19
POLPETTE DI POLPO con salsa di soia, purea di yuca e chips di yuca	16

THE BENTO EXPERIENCE

HOTATE KAI capasanta caramellata con gin tonic, tartare di cetrioli	8
IPANEMA <i>riso bianco e nero</i> tartare di salmone, avocado, riso, ikura	14
SUSHI BURGER® <i>riso bianco e nero</i> “burger” di salmone, tonno, avocado, mandorle, tobiko	18
D-LIGHT <i>low carb</i> un delicato roll di tapioca con salmone, hiyashi wakame, gambero cotto, mango	12

THE WOW EFFECT

Il piatto degustazione in 26 piccoli assaggi delle nostre migliori proposte

EXPERIENCE 6PZ la nostra selezione di gunkan speciali	45
TARTARE DI MEDITERRANEA 2PZ branzino, pomodori pachino, basilico, olio EVO, fiocchi di sale	
TATAKI DI SALMONE 4PZ con salsa al miele, wasabi e petali di cipolle ai lamponi	
SUSHI SCOTTATO 4PZ la nostra selezione speciale di nighiri	
SELEZIONE DI URAMAKI 8PZ con astice alla fiamma, avocado e gambero cotto, gambero crudo, salmone scottato	
HOTATE KAI 2PZ capasanta caramellata con gin tonic, tartare di cetrioli	