

BENTO

SUSHI RESTAURANT

THE
WINTER
ISSUE



ISSUE NO.



6

THE WOW EFFECT

*Il piatto
degustazione in 26
piccoli assaggi delle
nostre
migliori proposte*

8

SLOW COOKING

*Lo Chef Italiano
Andrea Alfieri
reinterpreta per
Bento la cottura a
bassa temperatura*

10

BENTO EXPERIENCE

*'Experience is one
thing you can't get
for nothing' -*

Oscar Wilde

THE
SUSHI &
SLOW
COOKING
EXPER-
IENCE

Bento, 2014: è in corso una rivoluzione nello stile e nel gusto. Rimanendo fedeli all'amore per il Giappone e alla passione per l'innovazione e la ricerca, abbiamo scelto di rinnovare completamente il locale, dando luogo a un radicale restyling degli spazi e a un ampliamento dell'offerta culinaria.

La sfida è quella di rimanere fedeli allo spirito originario di Bento, di vocazione cosmopolita, esplorando contemporaneamente nuovi territori e nuove suggestioni. Nel menu accanto ai crudi della Bento Experience, fanno la loro comparsa nuove marinature, salse dai profumi orientali e, soprattutto, i raffinati piatti cotti a bassa temperatura: lo Slow Cooking a temperature inferiori a 75°.

Il nostro desiderio è che il nuovo Bento non solo sia un ottimo ristorante, ma che diventi anche un vero luogo di incontro, caldo e accogliente, dove poter pranzare o cenare, ma anche semplicemente bere un aperitivo o fare un spuntino veloce di grande qualità.



AVOCADO HASS

L'Avocado Hass ha una buccia che maturando cambia di colore

L'avocado da verde diventa di colore scuro; la buccia è ruvida e viene considerato l'avocado dal sapore migliore. L'avocado contiene parecchi antiossidanti tra cui la vitamina E, il potassio e la vitamina B, contiene anche glutazione che con il betasitosterolo (sostanza che aiuta ad abbassare il colesterolo) che può aiutare a prevenire disturbi cardiovascolari.

.....

MISO BIANCA

Alimento di sola origine vegetale, contiene tutte le proteine nobili in buona quantità, il che lo rende un alimento utile a integrare una dieta che si voglia rendere più completa.

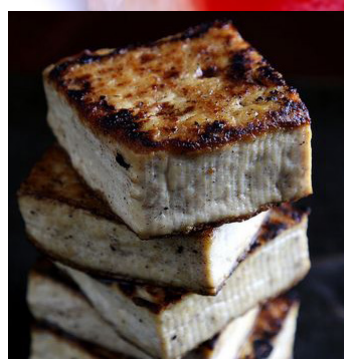
È inoltre ricco di enzimi, simili a quelli dello yogurt, e migliora la flora batterica simbiotica venendo in aiuto nei disturbi intestinali. Essendo ricco di sodio può essere sconsigliato agli ipertesi. È un alimento ricco di lecitina e di acido linoleico, che sciolgono il colesterolo nel sangue. Può quindi trovare impiego nella dieta dei cardiopatici o nella prevenzione di ictus e trombosi. Come tutti gli alimenti derivati dalla soia, contiene in buona quantità le vitamine del gruppo B, protettrici del tessuto epidermico e nervoso.

.....

TOFU

Il tofu è un'importante sorgente di proteine vegetali, è ricco di aminoacidi essenziali (come la lisina, la metionina, la cistina, la fenilalanina, la treonina, il triptofano e la valina) ed è privo di colesterolo, anzi è un valido alleato nella prevenzione dell'ipercolesterolemia

A differenza di alimenti proteici di origine animale, come la carne, le uova, il pesce e i formaggi, il tofu contiene un quantitativo calorico ridotto (80-100 kcal per 100 gr) ed è ricco di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, i cosiddetti grassi "buoni", in quanto favoriscono la sostituzione del colesterolo LDL presente nel sangue (considerato tra le principali cause dell'insorgenza di patologie cardiovascolari) con il colesterolo HDL. Il tofu ha inoltre un elevato contenuto di sostanze antiossidanti e di vitamine: B1, B2 e B3. Contiene calcio, minerali (come potassio, ferro e fosforo) ed ha un basso tenore di sodio.



IL SUSHI VA MANGIATO CON LE BACCHETTE, IN ALTERNATIVA CON LE MANI.

IL TÈ VERDE È UN'OTTIMA BEVANDA PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO PASTO. NON VA AGGIUNTO LO ZUCCHERO NE TANTO MENO IL LIMONE. NE SERVIAMO DIVERSI TIPI, ANCHE AROMATIZZATI.



La zuppa di miso viene servita senza il cucchiaino perché secondo l'usanza giapponese è preferibile gustarla dalla ciotola.

OGNI MOMENTO È IDEALE PER CONSUMARE UNA TAZZA DI ZUPPA: È POSSIBILE FARLO ALL'INIZIO MA ANCHE A FINE PASTO.

È consigliabile utilizzare la salsa di soia con moderazione. Versate alcune gocce nella ciotolina e intingete nella salsa solo il pesce, non il riso.

LA ZUPPA DI MISO VIENE SERVITA SENZA IL CUCCHIAIO PERCHÉ SECONDO L'USANZA GIAPPONESE È PREFERIBILE GUSTARLA DALLA CIOTOLA.

Il wasabi è ricavato da una radice che cresce esclusivamente in Asia. Il suo aroma - estremamente forte - esalta il gusto del pesce: usatelo con moderazione.

Si consiglia di masticare lo zenzero tra un tipo di pesce e l'altro: toglie dalla bocca tutti i sapori precedenti, quindi permette di gustare al meglio i sapori.

IL SAKÈ, UNA TIPICA BEVANDA ALCOLICA GIAPPONESE OTTENUTA DALLA FERMENTAZIONE DEL RISO, PUÒ ESSERE CONSUMATA CALDA O FREDDA, IN OGNI MOMENTO DEL VOSTRO PASTO.

Secondo il bon-ton non andrebbero usate le posate, tuttavia se vi sentite più a vostro agio con la forchetta, non esitate a chiedercelo.

COPERTO EURO 3,00 *ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE

ORA CRUDO



Apparentemente facile, sostanzialmente complesso. Il pesce crudo esige una grande materia prima che viene accuratamente selezionata tutte le mattine da mani esperte.

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

maionese alle carote, lemongrass e brodo freddo di olive taggiasche

EUR 15

TRILOGIA DI TONNO

-pomodoro, basilico e balsamico
-gelatina di soia e zenzero all'agro e germogli di soia
-uovo di quaglia, kazuboshi e crema leggera al wasabi

15

TARTARE DI SALMONE

con daikon sott' aceto, rapanello, ikura e yogurt alle erbe

10

LE CINQUE SFUMATURE DEL CARPACCIO

con emulsione di mandarino, arancio, lime e pompelmo rosa e Yuzu

18

TATAKI DI TONNO

al sesamo con crema di avocado e salsa di soia agrodolce

20

TATAKI DI SALMONE

con salsa al miele e wasabi, petali di cipolle ai lamponi

18

CHIRASHI BENTO STYLE

selezione di sashimi rivisitata su un letto di riso

20

C'ERA UNA VOLTA IL CRUDO



...Poi l'abbiamo scottato

TONNO, SALMONE E BRANZINO

al sesamo con salsa agli agrumi e erba cipollina

EUR 20

ANGUS

mela fuji, germolgi shiso e dressing alla salsa yakiniku

20

1. LE 5 SFUMATURE DEL CARPACCIO

con emulsione di mandarino, arancio, lime, pompelmo rosa e yuzu



1

2. SCOTTATO DI TONNO

salmone e branzino al sesamo con salsa agli agrumi e erba cipollina



2

4. TRILOGIA DI TONNO

pomodoro, basilico e balsamico gelatina di soia, zenzero all'agro, germogli di soia, uovo di quaglia demicuit e crema leggera al wasabi



4



3

3. TATAKI DI SALMONE

con salsa al miele e wasabi e petali di cipolle ai lamponi



THE WOW EFFECT

5. IL PIATTO DEGUSTAZIONE
di 26 piccoli assaggi delle nostre
migliori proposte

>> *Il piatto degustazione in 26 piccoli assaggi delle nostre migliori proposte*

SIX AND THE CITY

la nostra selezione di gunkan con tartare di salmone, tonno, branzino, salsa agrodolce di zenzero, soia aceto di riso e zucchero di canna

TARTARE DI TONNO

-gelatina di soia e zenzero all'agro e germogli di soia
-uovo di quaglia, kazuboshi e crema leggera al wasabi

TATAKI DI SALMONE

con salsa al miele e wasabi, petali di cipolle ai lamponi

SUSHI SCOTTATO

la nostra selezione speciale di nigiri scottati alla fiamma con cream cheese e salsa kabayaki

SELEZIONE DI URAMAKI

con astice alla fiamma, avocado e gambero cotto, gambero crudo e salmone scottato

HOTATE KAI

capasanta caramellata con gin tonic, cetrioli ed emulsione di ricci di mare

EURO 45



6. OMAKASE "OSAKA"
le migliori creazioni del Bento
interpretate dal nostro sushi chef
a mano libera

OMAKASE

>> *È comunemente usato nei ristoranti giapponesi e significa "Mi affido alla creatività, esperienza e fantasia dello chef"*

KYOTO 30 PZ.

EUR 60

Consigliato per 2 persone

OSAKA 50 PZ.

90

Consigliato per 2-3 persone

YOKOHAMA 75 PZ.

145

Consigliato per 3-4 persone

TOKYO 100 PZ.

195

Consigliato per 4-5 persone

7. POLPETTE DI POLPO
con salsa di soia e zenzero candito
con purea di yuca



7

8. SALMONE IN LENTA COTTURA

al miele e lime con riso venere, insalata di germogli e maionese al wasabi



8

LO CHEF ITALIANO
ANDREA ALFIERI
REINTERPRETA PER BENTO
LA COTTURA A BASSA
TEMPERATURA



9

9. MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA
con bok choy, umeboshi e salsa alla senape



10

10. PETTO D'ANATRA
in salsa teryaki , pere nashi e fagioli azuky

SLOW COOKING *UNDER 75*



La cottura a bassa temperatura e una tecnica innovativa che permette di cuocere in maniera lenta e delicata, senza aggredire e seccare il prodotto, mantenendo invariate le proprietà nutritive e organolettiche della materia prima, carne o pesce. Il risultato è un prodotto tenero e gustoso.

BLACK COD DELL'ALASKA

marinato in salsa di miso e sake con crudité di spinacini

EUR 25

SALMONE IN LENTA COTTURA

al miele e lime con riso venere, insalata di germogli e maionese al wasabi

19

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA

con pack choy, umeboshi e salsa alla senape

16

POLPETTE DI POLPO con salsa di soia e zenzero candito con purea di yuca

16

GAMBERI E CAPESANTE cotte nel te Matcha con crema di carote e funghi shitake

16

PETTO D'ANATRA in salsa teryaki, pere nashi e fagioli azuky

18

TOFU CON VERDURE agrodolci allo sciroppo di riso e sale alle spezie

12

RISO SALTATO CON GAMBERI

funghi shitake, taccole, cipollotto, lemongrass e peperoncino fresco

10

ZUPPA UDON con verdure, fiori di loto, spezie e uovo cotto a bassa tempratura e tofu

12

LA RICETTA
DEL NOSTRO CHEF

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr di coppa di
Maialino da latte
- 200 gr di fondo di verdure
(carote, sedano, cipolle)
- 1 bott di birra giapponese
- 50 gr di senape in grani
- 80 gr di olio evo
- 100 gr di prugne giapponesi
- Mmeboshi
- 30 gr di zucchero
- 30 gr di aceto di riso
- 70 gr di riso sushi cotto
- 100 gr di acqua
- 2 pack choy
(cavolo proveniente dall'Asia)
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino fresco
- 50 gr di olio evo

Procedimento

Rosolare a fuoco vivo le verdure con la coppa di maialino, salare, sfumare con la birra e lasciarla evaporare, coprire con acqua e cuocere in forno per 4 ore a 170°.

A cottura terminata tenere in caldo la coppa, frullare il fondo, passarlo al setaccio e aggiungere la senape. Cuocere fino ad ottenere una crema densa.

Lavare le prugne sotto l'acqua corrente per 5 mn, sciropparle per 10 mn con acqua, zucchero e aceto. Dopodiché frullarle in un cutter con il riso del sushi fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare raffreddare.

Tagliare in 2 il pack choy, rosolarlo con aglio in camicia, peperoncino e olio. Regolare di sale e tenere in caldo.

Composizione del piatto

Tagliare la coppa e adagiarla nel piatto, farcirla con la salsa, aggiungere il pack choy e una quenelle di crema di umeboshi

Itadakimasu!

Chef Andrea Alfieri



LE SELEZIONI DI SUSHI CLASSICI E RIVISITATI



*Le nostre selezioni di
Sushi e Sashimi misti*

SUSHI SCOTTATO SPZ EUR 19

la nostra selezione speciale di
nighiri scottati alla fiamma con
cream cheese e salsa kabayaki

SUSHI ANGUS SPZ 19

4 nighiri con olio evo e
mostarda di pere
4 rolls con manzo bollito,
salsa verde

SUSHI INTRO 10PZ 18

la selezione classica di
nighiri, uramaki e hosomaki

SUSHI BENTO STYLE 21PZ 35

la selezione speciale di
nighiri, uramaki e hosomaki

SASHI INTRO 10PZ 18

la selezione classica di
sashimi, uramaki e new style

SASHI BENTO STYLE 18PZ 35

la selezione speciale di sashimi
old e new style

SASHI TOKYO STYLE 15PZ 24

il sushi come viene servito a
Tokyo



11. SUSHI SASHI BENTO STYLE
la nostra selezione speciale di old e new style



12. **SUSHI BURGER**
un gustoso "burger" di riso, salmone, tonno, avocado, tobiko e salsa kabayaki



13. **RYUKYU**
una selezione di tre gunkan creati dallo chef a mano libera

BENTO EXPERIENCE

>> "Experience is one thing you can't get for nothing"
-Oscar Wilde

HOTATE KAI

capasanta caramellata con gin tonic, cetrioli ed emulsione di ricci di mare

EUR 10

IPANEMA

tartare di salmone, crema di avocado leggermente piccante, riso e ikura

14

SUSHI BURGER esclusiva Bento

"burger" di riso, salmone, tonno, avocado, tobiko e salsa kabayaki

18

ASTICE ALLA FIAMMA

con avocado e tobiko

18

D-LIGHT

un delicato roll di salmone, hiyashi wakame, gambero cotto, mango servito con la sua salsa

12

SIX AND THE CITY

la nostra selezione di gunkan con tartare di salmone, tonno, branzino, salsa agrodolce di zenzero, soia aceto di riso e zucchero di canna

17

A LA CARTE

Un assaggio di 2 pezzi delle nostre creazioni

IL GUNKAN

È UNA VARIETÀ DI SUSHI RELATIVAMENTE MODERNA, INVENTATA IN UN RISTORANTE DI GINZA, QUARTIERE DI LUSO DI TOKYO.

La sua forma particolare, che ricorda quella delle navi giapponesi, permette una maggiore creatività e varietà degli ingredienti, rispetto al sushi tradizionale. Le nostre creazioni di gunkan prendono i nomi di isole giapponesi situate nell'Oceano Pacifico.

MIYAKO

tartare di capesante, mela, cetrioli, tobiko nero, lime e salsa ponzu

EUR 10

AMAKUSA

uova di quaglia, salmone, cream cheese, ikura e cipolla candita

10

IKI

tartare di gamberi dolci, olio al limone, pomodoro confit, tobiko al wasabi

12

AWAJI

tartare di salmone, ikura, maionese alle erbe, fragole, aceto balsamico

8

MINAMI

astice al vapore, avocado, tobiko nero e salsa chili

10

OKINAWA

anguilla giapponese grigliata, mango, ikura

12

AMAMI

amaebi, salmone, cetriolo, avocado, zenzero fresco grattugiato, salsa chili

10

RYUKYU

una selezione di tre tipi di gunkan a scelta

24

SPERIMENTARE
PROVARE
ASSAGGIARE
SELEZIONARE

URAMAKI ROLL

>> *Selezione esclusiva del Bento Spz*

FOUR SEASONS lobster e tobiko, anguilla e mango, amaebi e avocado, cooked salmon e cream cheese	EUR 19
EBI ROLL gambero crudo o saltato con zenzero, avocado e salsa bisque	16
ALASKAN SCOTTATO salmone, avocado, cream cheese, cetriolo e ikura	15
MANGO CALIFORNIA mango, polpa di granchio, avocado, insalata, maionese	16
BENTO tonno, avocado, gambero cotto	15
BENTONY salmone, avocado, gambero cotto	15
ANGUS ROLL avocado, erba cipollina, cream cheese, salsa chili	15
HOT SALMON salmone cotto al vapore, erba cipollina, spinacini novelli e formaggio cremoso	15
LOBSTER astice al vapore, insalata, tobiko, salsa kabayaki	18
KABAYAKI anguilla giapponese alla griglia, avocado con la sua salsa	16
RED HOT CHILI PEPPER salmone/tonno, avocado, salsa piccante	14



14. **ALASKAN SCOTTATO**
salmone, avocado, cream
cheese, cetriolo e ikura

15. **FOUR SEASONS**
lobster e tobiko - anguilla e
mango - amaebi e avocado -
cooked salmon e cream cheese

INSALATE

HIYASHI WAKAME alghe fresche	EUR 10
WAKAME alghe in foglie	10
TAI SALAD GAMBERO melone bianco, taccole e dressing piccante al sesamo	12
TAI SALAD DI TONNO alle erbe con avocado, songino e salsa all'uovo	12
16. HIYASHI WAKAME (alghe fresche)	

BIRRE

Asahi Super “Dry” Steiny - chiara, fruttata 44 cl.	EUR	8
Asahi Super “Dry” Steiny Magnum - chiara, fruttata 2 l.		35
Kirin Ichiban - liscia, corposa 33 cl.		6
Sapporo Silver - chiara, lievemente amara 65 cl.		10
Lurisia Normale - artigianale, chiara non pastorizzata 33 cl.		6
Baladin Isaac - artigianale, chiara, speziata 75 cl.		23
Baladin Super - artigianale, ambrata, puro malto 75 cl.		23

TE VERDE

Sencha, il te verde quotidiano	EUR	4
Genmaicha, con mais soffiato e riso tostato		4
Kimono ai petali di rosa e ciliegie		4
Jasmine cinese		4
Celebration, arance mandorle e cannella		4
Brasilian Detox, mate e zenzero		4

TISANE

Rooibos Vert Belle Epoque con frutti di bosco	EUR	4
Lemon Sparkle, scorza di limone e radice di zenzero		4
Flower Dreams, fiori di camomilla, tiglio, melissa e malva		4

SAKE

Sake caldo - tradizionale 120 ml.	EUR	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.c alice		5



17. TÈ VERDE GIAPPONESE GENMAICHA
con mais soffiato e riso tostato



TE VERDE

Il tè verde è ricco di vitami-
mine, polifenoli e sostanze
nutritive che ne fanno un
vero elisir di lunga vita. Ecco
perché una tazza di ques-
ta preziosa bevanda può
essere considerata la fonte
di salute e benessere per
eccellenza.



TE MAT
CHA

Aiuta a mantenere la
giovinezza, è un potente
anti-age e antiossidante;
tonifica corpo e spirito nei
momenti di stanchezza;
migliora la concentrazione
e il tono generale
affaticato dal cambio di
stagione; così come rende
i pensieri lucidi e veloci.



CREME BRULEE AL TE VERDE

>> **DESSERT** EURO 8**MOUSSE**

al cioccolato equatoriale e grue di cacao

FROLLA ALLE MANDORLE

con crema di fagioli azuki e pere nashi sciroppate al mirin

IL NOSTRO TIRAMISU**CREME BRULEE**

al te verde matcha

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA

con gelatina di yuzu e sesamo dolce

**MOUSSE AL CIOCCOLATO
EQUATORIALE E GRUE
DI CACAO**

18

>> **MOCHI** EURO 6

cioccolato e cocco, sakura (ciliegio), cioccolato e vaniglia, te verde

19



19. SORBETTI

>> **GELATI** EURO 5

riso, sesamo bianco, cioccolato e zenzero

>> **SORBETTI** EURO 5

te verde, mandarino, passion fruit

>> **FRUTTA** EURO 8

selezione di frutta fresca

21. CREME BRULEE AL TE VERDE, PANNACOTTA ALLA VANIGLIA,
IL NOSTRO TIRAMISU

20. MOCHI
dolce
tradizionale
giapponese

20



21

VINI DA DESSERT

PASSITO DI GEWURZTRAMINER COMTESS S. Michele Appiano	EUR	7
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE Donnafugata		7
DON PX GRAN RESERVA 1985 Bodegas Toro Albala		7
BAROLO CHINATO Schiavenza		6
MOSCATO D'ASTI Vajra		4
MOSCATO D'ASTI 0,375 l. Vajra		15
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE 0,375 l. Donnafugata		38





LIQUORI

TAKARÀ liquore alla prugna	EUR 5
ZEN 23/39 liquore allo zenzero	EUR 7
YUZU NO KIMOCHI liquore di yuzu e shochu	EUR 5

GRAPPA

Grappa di Brunello	EUR 6
Grappa di Gewurztraminer	EUR 6
Grappa al miele di Montalcino	EUR 6
Grappa di Brunello Riserva	EUR 6
Barrique	EUR 7
Acquavite d'uva Prime Uve 25°	EUR 7
Anniversario	EUR 7

VODKA

Vodka Belvedere	EUR 7
Vodka Grey Goose	EUR 7
Vodka Chopin	EUR 7
Vodka Idol	EUR 7

WHISKY

WHISKY LAGAVULIN	single malt 16 years	EUR 7
WHISKY OBAN	single malt 14 years	EUR 7
WHISKY TALISKER	single malt 10 years	EUR 7

WHISKY MADE IN JAPAN

WHISKY YAMAZAKI	single malt 12 years	EUR 9
WHISKY HAKUSHU	single malt 12 years	EUR 9
WHISKY HIBIKI SUNTORY	blended 17 years	EUR 12
WHISKY HIBIKI SUNTORY	blended 17 years	EUR 12

RHUM

RHUM BALLY PYRAMID	7 years	EUR 8
RHUM BARBAN COURT RS	15 years	EUR 8
RHUM EL DORADO	12 years	EUR 8

Amaro	EUR 6
Whisky	EUR 6
Cognac	EUR 6

TAKE AWAY & DELIVERY

VUOI ORDINARE, ECCO COME FARE

COLLEGANDOVICI AL SITO WWW.BENTOSUSHI.IT:
CLICCANDO SULLA VOCE “SUSHI A DOMICILIO”
TROVATE TUTTE LE INFORMAZIONI E LE FOTO
DEI PIATTI. OPPURE TELEFONANDO AL NUMERO

02 6598075

IL COSTO DI CONSEGNA PER UN ORDINE FINO
A 50 EURO E DI 5 EURO, E GRATUITO SE
SUPERIORE A 50 EURO. MINIMO D'ORDINE:

DI 20 EURO PER I CAP: 20121, 20124, 20154

DI 50 EURO PER I CAP: 20122, 20123,
20125, 20127, 20129, 20131, 20135,
20136, 20144, 20145, 20149, 20155, 20158,
20159

DI 100 EURO PER I CAP: 20126, 20128,
20132, 20133, 20134, 20138, 20139,
20141, 20142, 20143, 20146, 20147,
20148, 20151, 20156, 20161, 20162

PER ORDINI TAKE AWAY E DELIVERY I PREZZI
SONO SCONTATI DEL 15%.



NON ESITATE A CONTATTARCI
PER EVENTI E SERVIZI DI
CATERING.

Le consegne vengono effettuate tutti i giorni tra le 19.00 e le
22.30, vi consigliamo di ordinare con un'ora di preavviso

I NUMERI DEL BENTO 2013

**11 nazionalità
diverse del personale**

*132 risposte negative alla domanda
"Ma fate l'all you can eat?"*

**2.137 LITRI
DI SALSA DI SOIA
CONSUMATA**

**42 CARTE
DI CREDITO
DIMENTICATE**

**23 recensioni
su giornali**

**37.855 paia di bacchette
utilizzate**

7.520 km percorsi per effettuare le consegne a domicilio

**1.423 LITRI DI GEWURZTRAMINER
BEVUTI**



**115
lampade
cambiate**

**389
BICCHIERI
ROTTI**



4.953 fan su facebook

**151.356 SINGOLI
PEZZI DI MAKI
CONSUMATI**

*1.487 vini degustati per scegliere quei 113 che
abbiamo messo in carta*



**97 I RISTORANTI
CHE ABBIAMO
VISITATO PER
CONFRONTARCI E
MIGLIORARE DI CUI
42 IN GIAPPONE,
DALLO STREET
FOOD ALLE 2
STELLE MICHELIN**





BENTO

SUSHI RESTAURANT

Milano - Corso Garibaldi 104
T 02 6598075 - www.bentosushi.it



www.facebook.com/bentosushi