

## Blog: Eatitmilano.it

[Home](#)[Ricettario](#)[Recensioni](#)[Collaborazioni](#)[About](#)

6 marzo 2012 | 0 Comments

### Bento sushi - \*\*\*\*

Facciamo una premessa. Il sushi non ci fa impazzire. Ed è proprio per questo che quando ci hanno detto che Bento faceva un menù BentoExperience, una cosa completamente nuova e diversa, ci siamo tutti a provarlo pensando, finalmente, di trovare un qualcosa che finalmente facesse al caso nostro. E così è stato, anche noi possiamo dire finalmente di riuscire a mangiare sushi! D Certo, verso qualcosa abbiamo ancora un po' di diffidenza, ma è bello sapere che, in fondo, era solo una questione di gusti diversi e chi anche noi possiamo deliziarsi di questo cibo.

Dove si trova: corso Garibaldi 104, zona Moscova

Tipologia del locale: sushi restaurant

**GLI SPAZI:** Non molto grande, sulle tonalità del nero e del rosso come il logo, raffinato ed elegante. Nella bella stagione si può anche mangiare fuori.

**IL GIBO:** Visto che noi non siamo assoluti esperti ci siamo affidati oltre che al nostro gusto, ovvio, all'esperienza di palati più esperti. Il sushi classico è ottimo, ne abbiamo assaggiato qualche pezzetto e, anche se non l'abbiamo provato da moltissime altre parti, ci fidiamo. Come dicevamo prima, invece, il menù BentoExperience ci ha letteralmente spiazzati e sorpresi. Ecco, con tanto di immagini, cosa abbiamo assaggiato:



#### Amami

amabi, salmone, cetriolo, avocado, zenzero freddo, grattugiato e salsa chili



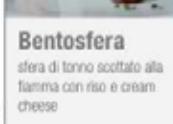
#### Awaji

tartare di salmone, cetriolo, tobiko, riso, cream cheese, tartare di fragole



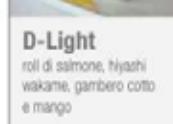
#### Okinawa

kabayaki giapponese grigliato, mango, ikura e riso



#### Bentosfera

sfera di tonno scottato alla fiamma con riso e cream cheese



#### D-Light

roll di salmone, wakame, gamberi cotti e mango



#### Minami

arrotolo al vapore, avocato, tobiko nero, riso, salsa chili

#### Tataki di salmone rivisitato

con salsa di miso e sake



BentoExperience

ma le proposte sono tantissime, a nostro avviso, tanto particolari che non si può non provarle. Noi, detto ciò, ci torneremo sicuramente.

**I PREZZI:** Vanno dai 4 euro in su, chiaramente dipende da cosa prendi. Il menu BentoExperience Deluxe con la degustazione di 26 proposte, costa 45 euro.

**ALTRO:** Personale disponibile e preparato. Interessante la grande varietà di bevande proposte.

[Like](#) [Tweet](#) [+1](#) [Share](#) [Submit](#)

Tags: bento, bento experience, bento milano, bento sushi, bentoexperience, bentosfera, recensione, sushi, tataki



AUTHOR:  
**eatitmilano**

[View all posts by eatitmilano →](#)

[Collaborazioni](#)

CERCA:

Search...



[IMIGLIORI](#)

[RECENTI](#)

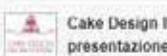
[COMMENTI](#)

[TAG](#)



Confettura (o marmellata) di pesche

26 LUGLIO 2011



Cake Design Italian Festival – La presentazione ufficiale!

2 MAGGIO 2011



Corsi di cake design by Silvoglio events!

23 MAGGIO 2011



Solo pizza – \*\*\*\*

21 OTTOBRE 2011



Oldani, quando l'alta cucina diventa Popolare

18 LUGLIO 2011

#### SEGUICI!

Seguici per essere sempre aggiornato sulle nostre novità più golose!



#### TWITTER

la nostra Bento Experience <http://t.co/TnKLaKN8>  
#bentosushi @bentosushi 12 minutes ago

[ma l'avranno mai ucciso?] WikiLeaks: Osama trascritto negli Usa il corpo "mai stato sepolto in mare" <http://t.co/0GlrOURF> via @repubblicaIt about 2 hours ago

INDAGATO BONI (LEGA) <http://t.co/qenC46s1>  
about 2 hours ago

Sì, ecco, vorrei una capacità adesso, subito. (Ambrogiooooo...!!!) #einvece about 2 hours ago

@ElenaCuboni @Nonconvenoparty  
@davideimancini @piersi ormai è un mantra! XD  
about 2 hours ago

Follow [@eatitmilano](#) on Twitter

[http://www.eatitmilano.it/2012/03/06/bento-sushi/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=bento-sushi](http://www.eatitmilano.it/2012/03/06/bento-sushi/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=bento-sushi)