

“ Abbiamo scelto di usare
solo la parte più pregiata ”

- ANTIPASTI -

TAKOYAKI A MODO NOSTRO

Polpo fritto in pastella all'Alga Nori, Salsa agrodolce e Katsuobushi (1,4,12,14,*) 14€

YAKI HOTATE

Capesante di Hokkaido alla griglia, Wagyu Jerky, potato salad e Edamame (1,6,10,12,14,*) 20€

WAGYU GYOZA

Ravioli di Wagyu Kagoshima A5 (5 pezzi), con salsa Teriyaki al balsamico (1,6,11,12) 18€

WAGYU KATSU SANDO

Sandwich di Hamburger di Wagyu Kagoshima A5 panato al Panko e fritto, servito con Honey Mustard (1,3,6,7,10,12) 22€

CARPACCIO DI WAGYU

Carpaccio di Wagyu Kagoshima A5 appena scottato con tuorlo marinato grattugiato, gelè di Mentsuyu (3,6,12) 22€

CHICKEN NAMBAN

Pollo Fritto servito in agrodolce con salsa tartara Giapponese (3,6,7,10,12) 14€

LOBSTER SALAD

Insalata riccia con Astice, Mele Fuji, dressing allo Shiso, avocado, pomodori e coulis al mango (2,6,12) 26€

- PER CONTINUARE -

TEMPURA SOBA

Soba Noodles di Grano Saraceno in brodo, tempura di gamberi e chikuwa, alga wakame e cipollotti (1,2,4,6,11,12,*) 22€

WAGYU MAZESOBA

Noodles con soboro di Wagyu Kagoshima A5, cavolo cinese, zenzero, uovo marinato e germogli di porri (1,3,6,11,12) 24€

WAGYU OMURICE

Riso saltato con verdure, avvolto in uno strato sottile di uovo fritto e ragù di Wagyu Kagoshima A5 (1,3,7,9,12) 22€

WAGYU STEAK

Tagliata di Wagyu Kagoshima A5, servita con wasabi fresco marinato e salsa ponzu (6,12) 48€

BLACK COD

Pesce pregiato dell'Alaska marinato nel Miso, cotto al forno, servito con crema di miso allo Yuzu (4,6,12,*) 28€

TATAKI DI TONNO

Tonno scottato con Sesamo, crema di Wasabi, Yuzu, Teriyaki e Shichimi (4,6,7,11) 24€

- IN ACCOMPAGNAMENTO -

TOFU SALAD

Tofu, Misticanza, Wakame, Daikon, Ravanelli, Cetriolo, dressing "Bentoro" (4,6,12) 12€

GOHAN

Riso bianco cotto al vapore 4€

EDAMAME

Fagioli di soia cotti al vapore (6) 6€

MISO SHIRU

Zuppa di miso con Tofu, Alga Wakame (4,6,12) 4€

WAKAME (11) 6€

POTATO SALAD

Insalata di Patate e Verdure in stile Giapponese (6,7,10,12) 6€



BENTO CHIRASHI

Riso sushi, Sashimi di Salmone scozzese, Tonno, Branzino, Gambero rosso crudo, avocado, Ikura e Tamagoyaki (2,3,4,6) 34€

BENTO WAGYU

Riso, Controfiletto di Wagyu Kagoshima A5 scottato, verdure miste, Wasabi fresco marinato (6) 42€

BENTO SAKE

Riso sushi, Sashimi di Salmone scozzese, Avocado, Ikura (4) 32€

In base alla disponibilità del Mercato:

BENTO OTORO

Riso sushi, Tonno Otoro e Akami crudo, Wasabi fresco marinato, cipollotto fresco (4) 40€

WI-FI "BENTORO"
password: bentorofirenze

seguici su INSTAGRAM:
@bentoro.firenze 

BENTORO

Bentoro porta a tavola l'arte della Cucina giapponese rigorosa, essenziale e dai sapori delicati. "BENTORO" è una parola che unisce tre significati. "Bento", un tipico pasto servito in box, destinato al trasporto a scuola, al lavoro che le mamme preparano con amore ogni mattina. "Toro", Manzo, Wagyu. "Otoro" è la parte più pregiata del Tonno nella tradizione giapponese.

Con questo spirito, vi invitiamo a scoprire i nostri piatti, preparati dalle mani dei nostri Chef Giapponesi.

BANCO SUSHI

Il Pesce viene preparato ogni mattina dal nostro Maestro Sushi.

Il riso all'aceto è importante per il Sushi e si ottiene cuocendo riso di Alta Qualità controllandone la consistenza e la temperatura durante la preparazione del Nigiri.

La nostra Salsa di Soia (Umami) Una ricetta originale, che la rende poco salata e molto delicata.

Usiamo solo Tonno Rosso Certificato

NIGIRI 1pz.
(allergeni: 2,4)

Otoro 6€
Akami di Tonno Rosso 4€
Ricciola 4€
Anguilla 4€
Salmone scozzese 4€
Branzino 4€
Gambero Rosso di Mazara 5€
Gambero Cotto 4€
Capasanta 5€

MISTO (9pz) 28€

SASHIMI 3pz.
(allergeni: 2,4)

Otoro 15€
Tonno Rosso 9€
Salmone scozzese 7€
Branzino 6€
Ricciola 8€
Gambero Rosso di Mazara 10€

MISTO (12pz) 32€

HOSOMAKI 6pz.
(allergeni: 4)

TORO MAKI 14€
Ventresca di Tonno, riso sushi, alga nori

SALMONE 12€
Salmone scozzese crudo, riso sushi, alga nori

TONNO 12€
Tonno Rosso, riso sushi, alga nori

AVOCADO 10€
Riso sushi, avocado, alga nori

BRANZINO 12€
Branzino, riso sushi, alga nori

Coperto 3€