

# La Cucina Giapponese

“ Abbiamo scelto di utilizzare 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€

## GYUTAN STEW

Lingua di Manzo cotta in salsa demi-glace al Miso, con spuma di cavolfiore (1,6,7,9,12) 16€

## TORI TSUKUNE

Polpette di pollo con salsa Tsukune, Tuorlo cotto a bassa temperatura, Erba cipollina e Peperoncini filangè (3,6) 12€

## LOBSTER SALAD

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

- PER CONTINUARE -

## MAZESOBA DI PESCE

Noodles alla pescatora, con cozze, polpo e pescato del giorno, erba cipollina, germogli di soia, alga wakame e katsuobushi (1,4,6,11,12,14) 22€

## BLACK COD

Pesce pregiato dell'Alaska marinato nel Miso, cotto al forno, servito con verdure e crema di Miso all'Aglione (4,6,12) 26€

## TATAKI DI TONNO

Tonno scottato con Sesamo, crema di Wasabi, Yuzu, Teriyaki e Shichimi (4,6,7,11) 22€

## Specialità di Wagyu

- ANTIPASTI -

## WAGYU GYOZA

Ravioli di **Wagyu Kagoshima A5** (5 pezzi), con salsa Teriyaki al balsamico (1,6,11,12) 16€

## WAGYU KOROKKE

Crocchetta di **Wagyu Kagoshima A5** e Patate servita con mayonese e ginger marinato (1,3,6,10,12) 10€

## CARPACCIO DI WAGYU

Carpaccio di **Wagyu Kagoshima A5** appena scottato con tuorlo marinato grattugiato, gelèe di Mentsuyu (3,6,12) 20€

- PER CONTINUARE -

## 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) 20€

## WAGYU SUKIYAKI

Fettine di **Wagyu Kagoshima A5**, Tofu, Funghi, Verdure, cotto nel brodo con uovo cotto a 63° (3,4,6) 38€

## WAGYU STEAK

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

- 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, Wakame (4,6,12) 4€



### BENTO CHIRASHI

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

### BENTO WAGYU

Riso, Controfiletto di **Wagyu Kagoshima A5** scottato,  
verdure miste, Wasabi fresco marinato <sup>(6)</sup> 42€

### BENTO SAKE

Riso sushi, Sashimi di Salmone scozzese,  
Avocado, Ikura <sup>(4)</sup> 32€

*In base alla disponibilità del Mercato:*

### BENTO OTORO

Riso sushi, **Tonno Otoro e Akami** crudo,  
Wasabi fresco marinato, cipollotto fresco <sup>(4)</sup> 40€

# BENTŌRO

*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€

Tonno Rosso 4€

Ricciola 4€

Salmone scozzese 4€

Branzino 4€

Seppia 4€

Gambero Rosso  
di Mazara 5€

Gambero Cotto 4€  
Capesante 4€

**MISTO** (9pz) 28€

### SASHIMI 3pz.

(allergeni: 2,4)

Otoro 12€

Tonno Rosso 9€

Salmone  
scozzese 7€

Branzino 6€

Seppia 6€

Ricciola 8€

Gambero Rosso  
di Mazara 9€

**MISTO** (12pz) 32€

### HOSOMAKI 6pz.

(allergeni: 4)

**NEGHITORO** 14€

Cipollotto,  
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,  
cipollotto, alga nori

Coperto 3€