

CARTELLO ALLERGENI

CASA BENTO



CASA BENTO GASTRONOMIA GIAPPONESE

CARTELLO ALLERGENI E LISTA INGREDIENTI

I CLIENTI CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SONO PREGATI DI RIFERIRLO AL NOSTRO PERSONALE. INFORMAZIONI IN MATERIA DI ALLERGENI AI SENSI DEL Reg UE 1169/2011 SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SERVIZIO.

CUSTOMERS WHO HAVE FOOD ALLERGY, PLEASE REFER TO OUR STAFF. FOR INFORMATION ON ALLERGENS (by the EU Regulation 1169/2011), PLEASE ASK TO OUR STAFF ABOUT.

Elenco dei principali ALLERGENI utilizzati in questo esercizio: List of Allergens:

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof
8. Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

IN QUESTA GASTRONOMIA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE DI ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE

Quando non disponibili freschi, usiamo prodotti congelati o surgelati all'origine 【*】
When fresh is not available, we use frozen stuff 【*】

BENTO

KARE-AGE BENTO

Riso, pollo, farina di frumento, fecola di patate, salsa di soia, aglio, zenzero, mirin, noce moscata, vino bianco.

Allergeni: 1, 6.

TERIYAKI BURGER BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, latte, cipolle, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: 1, 3, 6, 7.

EBI TEMPURA BENTO

Riso, gamberoni*, pangrattato.

Allergeni: 1, 2, 3.

MENCHI KATSU BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, cipolle, zenzero, farina di frumento.

Allergeni: 1, 3.

KOROKKE HOKU HOKU BENTO

Riso, manzo, maiale, vitello, pangrattato, uova, cipolle, farina di frumento.

Allergeni: 1, 3.

CHICKEN NANBAN BENTO

Riso, pollo, farina di frumento, salsa di soia, cipolla, mirin, vino bianco, aceto di mela, uova.

Allergeni: 1, 3, 6.

SHAKE BENTO

Riso, salmone (cotto al forno).

Allergeni: 4.

TOFU BENTO

Riso, tofu, cipolle, carote, funghi, uova, fecola di patate, pangrattato, aglio, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: 1, 3, 6.

Tutti i nostri bento vengono sempre accompagnati da due tipologie di verdure scelte in modalità random fra quelle riportate sotto la voce “contorni del giorno” ed almeno una fra quelle elencate nella lista “sottaceti e verdure fermentate”.

Questa modalità di preparazione dei bento nasce dalla nostra caratteristica di essere una vera cucina casalinga giapponese e, proprio come farebbe una mamma, di utilizzare ciò che c'è di fresco, sano e stagionale.

Ogni bento viene servito con una scheda di accompagnamento che segnala la tipologia di contorni del giorno presenti al suo interno e i relativi ALLERGENI.

ONIGIRI

TONNO & MAIONESE

Riso, tonno cotto al vapore, maionese giapponese, salsa di soia, alga nori.

Allergeni: 3, 4, 6.

KATSUOBUSHI & SESAMO

Riso, sale, tonnetto striato essiccato (bonito), alga nori, sesamo.

Allergeni: 1, 4, 6, 11.

UMEBOSHI

Riso, sale, prugna ume, alga nori.

Allergeni: nessuno ma può contenere tracce di mela.

EDAMAME & KOMBU

Riso, sale, bacelli di soia, alga nori, alga kombu.

Allergeni: 1, 6.

SHIO & NORI

Riso, sale, alga nori.

Allergeni: nessuno

SPECIALITA'

CURRY RICE GIAPPONESE

Riso, carne di vitello, cipolla, farina di frumento, curry*, peperoncino rosso.

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11.

EBI CURRY RICE GIAPPONESE

Riso, carne di vitello, gamberoni*, cipolla, farina di frumento, curry*, peperoncino rosso.

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11.

UDON AL CURRY

Farina di frumento, acqua, sale, curry*.

Allergeni: 1, 5, 6, 8, 9, 10, 11.

YAKISOBA

Farina di frumento, salsa worcestershire (Ingredienti salsa: acqua, zucchero, aceto fermentato, proteine idrolizzate (soia, sale), verdura in proporzione (cipolla, pomodoro, mela, arancia, aglio), spezie (noce moscata, cannella, pepe nero), sale, lievito addensante, soia, mais, frumento, olio di colza. Può contenere tracce di crostacei, uova, latte, pesce, semi di sesamo, molluschi, mela e cannella.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 14.

RAMEN

Farina di frumento, brodo di soia, acqua, carne trita (manzo e maiale), alga wakame disidratata,

cipollotto, uovo sodo, spinaci.

Allergeni: 1, 3, 6.

HIYASHI RAMEN

Brodo di miso, sesamo, salsa di soia, brodo di pesce, farina di frumento, carne trita (manzo e maiale), uova, spinaci, pomodori, aglio.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11.

TOFU BENTO

Riso, tofu, cipolle, carote, funghi, uova, fecola di patate, pangrattato, aglio, noce moscata, salsa di soia, mirin, vino bianco.

Allergeni: 1, 3, 6.

GYUDON

Riso, carne di vitello, salsa di soia, cipolla, zenzero, aglio.

Allergeni: 6.

TAKOYAKI

Farina di frumento, uova, salsa di soia, polpo, sale, salsa worcestershire, maionese, palamita.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 14.

CURRY PAN

Farina di frumento, curry*, salsa di soia, pangrattato, noce moscata.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12.

NATTO GOHAN

Riso, fagioli di soia, salsa di soia, senape, cipolla, alga nori.

Allergeni: 6, 10.

SHAKE CHAZUKE

Riso, salmone, bacelli di soia, brodo aromatizzato al tè verde, alga konbu, alga nori.

Allergeni: 4, 6.

CONTORNI DEL GIORNO

MELANZANE CON MISO

Melanzane, farina di frumento, miso, sesamo.

Allergeni: 1, 6, 11.

MELANZANE MARINATE

Melanzane, farina di frumento, zenzero, salsa di soia.

Allergeni: 1, 6.

DASHIMAKI TAMAGO (OMELETTE GIAPPONESE)

Uova, salsa di soia, brodo di funghi.

Allergeni: 3, 6.

RADICI DI LOTO

Radici di loto, salsa di soia, carote, farina, olio di sesamo.

Allergeni: 1, 6, 11.

INSALATA DI PATATE

Patate, cipolla, uova, cetrioli, maionese, bergamotto.

Allergeni: 3.

SPAGHETTINI DI SOIA

Spghettini di soia, surimi, cetriolo, sesamo, aceto.

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11.

CAVOLFIORE CON SESAMO

Cavolfiore, sesamo, salsa di soia, aceto di mele.

Allergeni: 6, 11.

FAGIOLINI CON SESAMO

Fagiolini, sesamo, salsa di soia, aceto di mele.

Allergeni: 6, 11.

INSALATA DI DAIKON E SURIMI

Daikon (rapa giapponese), surimi, sesamo, maionese.

Allergeni: 2, 3, 11.

DAIKON BOLLITO

Daikon (rapa giapponese), salsa di soia, brodo di alga kombu, mirin, chikuwa (pressato di pesce)

Allergeni: 4, 6.

CONTORNI DEL GIORNO

SUNOMONO DI CETRIOLI E WAKAME

Cetrioli, alga wakame, salsa di soia, aceto di mele, zucchero.

Allergeni: 6.

PASTICCIO DI ZUCCA

Zucca, bacon, maionese, salsa di soia, curry*.

Allergeni: 1, 3, 6, 8, 9, 10.

INSALATA HIJIKI

Alga hijiki, carote, bacelli di soia, tofu.

Allergeni: 6.

CONDIMENTI PER IL RISO

SEMI DI SESAMO NERO TOSTATI

Sale, semi di seamo nero tostatati

Allergeni: 11.

POLVERE DI UMEBOSHI

(allergeni: nessuno)

ZUPPE

MISOSHIRU (ZUPPA DI MISO)

Pasta di miso, acqua, alga wakame disidratata, tofu.

Allergeni: 6.

SOTTACETI E VERDURE FERMENTATE

SHIBAZUKE

Cetrioli e melanzane sotto sale, foglie di shiso viola (erba aromatica *Perilla frutescens*), zenzero, farina di frumento.

Allergeni: 1.

AOKAPPA

Cetriolo sottaceto fermentato, zenzero, sesamo, salsa di soia.

Allergeni: 6, 11.

SAKURA DAIKON

Daikon (rapa giapponese) fermentato, foglie di shiso viola (erba aromatica *Perilla frutescens*), aceto, sesamo, farina di frumento.

Allergeni: 1, 11.

TAKUAN

Daikon (rapa giapponese) fermentato, aceto, sale, crusca di riso, zucchero.

Allergeni: nessuno

CETRIOLO MARINATO

Cetriolo, zenzero, sesamo, aceto.

Allergeni: 11.

FUKUJIN ZUKE

Daikon (rapa giapponese) in salamoia, melanzana, zucchero, salsa di soia, grano, sale, aceto, zenzero, shiso (erba aromatica *Perilla frutescens*), sesamo.

Allergeni: 1, 6, 11.

EDAMAME

Bacelli di soia, sale.

Allergeni: 6.

BEVANDE

Tè' SENCHA

Tè verde non ossidato.

(allergeni: nessuno)

Tè GENMAICHA

Tè verde matcha e riso integrale tostato.

(allergeni: nessuno)

Tè MATCHA AL LATTE (caldo e freddo)

Tè matcha, latte.

Allergeni: 7.

DOLCI

BUDINO ALLA ZUCCA

Zucca, amido di mais, panna fresca, uova, aroma di vaniglia, noci moscate, zucchero, cannella.

Allergeni: 1, 3, 7, 8.

DORAYAKI (classico)

Farina di frumento, uova, burro, soia, fagioli di soia rossi, zucchero, olio di palma, miele.

Allergeni: 1, 3, 6, 7.

DORAYAKI (gusto castagna)

Farina di frumento, uova, burro, soia, fagioli di soia rossi, zucchero, olio di palma, miele, farina di castagne.

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8.

DAIFUKU

Farina di riso glutinoso, zucchero, anko (fagioli di soia rossi zuccherati).

Allergeni: 6.

MOCHI GELATO

Gusti: Matcha, Cocco, Yuzu (bergamotto), Cream Caramel, Sesamo Nero.

Allergeni: 1, 3, 7, 11.

TAIYAKI

Farina di frumento, uova, olio di semi, anko (fagioli di soia rossi zuccherati).

Allergeni: 1, 3, 6.

MATCHA CAKE

Uova, zucchero, olio di riso, farina di frumento, lievito per dolci, cioccolato bianco, polvere di matcha, sale.

Allergeni: 1, 3.