

IL MENÙ DI CASA BENTO

Primavera / Estate 2025



BENTO DELLA SETTIMANA!



MARTEDÌ

TORI CHASHU BENTO **NEW**

€ 12

Delicati bocconcini di pollo stufato lentamente in una saporita salsa agrodolce. La cottura lenta e il tocco di mamma Ayako rendono la carne estremamente tenera e succulenta.

EBI TEMPURA BENTO

€ 13

La tempura, di origine portoghese, è una forma di frittura sana e leggera. Il nostro tempura bento con i gamberoni, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, bilanciato e croccante.



MERCOLEDÌ

SHAKE BENTO

€ 12

Salmoncotto al forno e condito solo con un pizzico di sale. E' una delle ricette più apprezzate della cucina casalinga giapponese ed è anche uno dei nostri best seller. La freschezza del nostro salmone unita alla semplicità della ricetta regalano a questo piatto una perfetta armonia di sapori.

KOROKKE HOKU HOKU BENTO

€ 12

L'onomatopea "hoku hoku" in giapponese sottintende il senso di caldo e morbido. Queste crocchette racchiudono un morbido cuore di patata e carne macinata di vitello e maiale. E' un piatto perfetto sia per gli adulti che per i più piccini.

CURRY KOROKKE BENTO **NEW**

€ 12

La nostra nuova proposta nata dai vostri suggerimenti è un bento con deliziose crocchette al curry. Questo piatto non è piccante ed è perfetto anche per i più piccoli.

GIOVEDÌ

TERIYAKI BURGER BENTO

€ 12

Un succulento burger di carne di manzo servito con la salsa teriyaki, anch'essa fatta in casa da mamma Ayako. Il tutto accompagnato dai nostri contorni di stagione.

KARA-AGE BENTO

€ 12

Croccanti bocconcini di pollo, succosi e teneri all'interno, preparati con una leggera marinatura sunomono (agrodolce) per renderli perfetti senza salse di accompagnamento. E' un piatto fritto ma estremamente leggero. Entrate in gastronomia per scoprirne il segreto.



BENTO DELLA SETTIMANA!

VENERDÌ

CHICKEN NANBAN BENTO

€ 12

Questo delizioso piatto è originario della Prefettura di Miyazaki, nel sud del Giappone. Il pollo viene prima fatto lentamente marinare nel sake e nello zenzero, successivamente infarinato, fritto e servito con una deliziosa salsa tartara, anch'essa di nostra produzione. Semplicemente squisito!

EBI TEMPURA BENTO

€ 13

La tempura, di origine portoghese, è una forma di frittura sana e leggera. Il nostro tempura bento con i gamberoni, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, ben bilanciato e croccante.



海老フライ

SABATO

SHAKE BENTO

€ 12

Salmonе cotto al forno e condito solo con un pizzico di sale. E' una delle ricette più apprezzate della cucina casalinga giapponese ed è anche uno dei nostri best seller. La freschezza del nostro salmone unita alla semplicità della ricetta regalano a questo piatto una perfetta armonia di sapori.

KARA-AGE BENTO

€ 12

Croccanti bocconcini di pollo, succosi e teneri all'interno, preparati con una leggera marinatura sunomono (agrodolce) per renderli perfetti senza salse di accompagnamento. E' un piatto fritto ma leggero. Entrate in gastronomia per scoprirne il segreto.



DOMENICA

e LUNEDÌ CHIUSI



Messaggio alla Clientela

- I bento includono sempre riso giapponese e due contorni del giorno.
- I nostri fritti vengono cucinati a bassa temperatura, utilizzando anche il vapore.
- Usiamo una tecnologia innovativa per ottenere fritti leggeri e salubri.
- I bento giornalieri sono a numero limitato.

PROPOSTE GIORNALIERE!

SPECIALITÀ



カレーライス

CURRY RICE GIAPPONESE

€ 10

Il curry di Casa Bento preparato da mamma Ayako con carne di vitello e riso giapponese. Da sempre e per sempre nel nostro menu, assolutamente da provare! (leggermente piccante)

EBI CURRY RICE GIAPPONESE

€ 13

Identica ricetta del nostro curry rice con la carne ma reso ancora più sfizioso grazie all'aggiunta di due gamberoni in tempura. Piatto top!

HIYASHI RAMEN NEW

€ 13

Il ramen estivo di Casa Bento preparato con un brodo di miso freddo. Al brodo si aggiungono poi gli spaghetti, un pò di carne trita, l'uovo sodo, gli spinaci pomodorini e menma (bambu). E' una delle ricette che nonna Masako a Kyoto ci prepara durante la torrida estate giapponese. E' buonissimo, provare per credere :)

HIYASHI RAMEN Vegetariano NEW € 13

Identica ricetta ma al posto della carne trita mettiamo il menma, ossia dei germogli di bambu fermentati.



焼きそば

YAKISOBA

€ 10

Spaghetti di frumento saltati in padella e conditi con salsa worchester, cavolo cinese, carote e germogli di soia. Come topping aggiungiamo dello zenzero.

TOFU BENTO

€ 12

Il nostro bento vegetariano con gustosissimi burger di tofu ripieni di verdure e funghi. Siamo sicuri che questi burger cambieranno il vostro preconconcetto sul tofu.

GYUDON

€ 10

Una base di caldo riso giapponese ricoperto con un morbido e succoso stufato di carne di vitello condito con la salsa agrodolce di Casa Bento. Semplice ma saporitissimo.

TAKOYAKI

€ 6

Piccole polpettine fritte oginarie della zona del Kansai con al loro interno del polpo. Street food per eccellenza, vengono servite con maionese, salsa teriyaki e fiocchi di palamita essiccata. Set da cinque polpettine.



たこ焼き

 VEGETARIANO  GLUTEN FREE

 VEGANO

 FERMENTATO

* + 0.50 € PER ASPORTO

PROPOSTE GIORNALIERE!

SPECIALITÀ

HIYA-JIRU



NEW



€ 10

Potremmo tradurla come zuppa di miso fredda ma in realtà questo piatto, originario della Prefettura di Miyazaki (nel sud dell'isola di Kyushu) è qualcosa di molto più sfizioso.

Al brodo aggiungiamo riso, sgombrò, cetrioli, tofu, cipolla primavera, shisou e sesamo macinato. Un gusto intrigante, lontano dal palato occidentale. Perfetto per combattere la calura estiva e per scoprire quanto è variegata la vera cucina casalinga giapponese.

NATTO GOHAN



€ 5

Amato quanto odiato, questo piatto, insieme alla zuppa di miso, è l'essenza della cucina casalinga nipponica. Riso bianco, fagioli di soia fermentati e come topping un pò di cipollotto. E' un piatto fermentato, ci fa tanto bene e noi di Casa Bento lo adoriamo ma attenzione, non è per tutti !



納豆ごはん

CURRY PAN



€ 5

Un delizioso panino ripieno del nostro curry fatto in casa. Mamma Ayako lo prepara impanandolo nel panko e poi friggendolo a 160°, per avere una frittura leggera e croccante.

NIKUMAN

NEW



€ 6

I nikuman sono ravioli al vapore giapponesi, simili ai baozi cinesi, solitamente ripieni con una farcitura di carne. I nostri nikuman sono ripieni di carne di pollo e sono perfetti accompagnati con un po' di salsa di soia. Il nostro set comprende due nikuman.

VEGAMAN



NEW



€ 6

Idem come sopra ma la farcitura prevede solo un mix di verdure fra cui carote, funghi e cavolo cinese. Non ci sono uova e sono perfetti per chi cerca un piatto totalmente vegano. Il nostro set comprende due nikuman.



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

PROPOSTE GIORNALIERE!



ONIGIRI

TONNO & MAIONESE

€ 3

Tonno cotto al vapore e maionese giapponese fatta in casa.

Uno fra gli onigiri più famosi ed apprezzati in Giappone e anche nella nostra gastronomia.

KATSUOBUSHI & SESAMO

€ 3

Leggeri fiocchi di palamita (tonnetto essiccato) con l'aggiunta di semi di sesamo.

UMEBOSHI



€ 3

Prugna giapponese in salamoia delicatamente aromatizzata con lo shiso.

In Oriente la prugna ume è nota fin dall'antichità per le sue ottime qualità nutrizionali e terapeutiche. E' l'onigiri giapponese per eccellenza, perfetto in qualsiasi momento della giornata.

EDAMAME & KOMBU



€ 3

Bacelli di soia cotti al vapore accompagnati dall'alga kombu.

Non tutti sanno che.. l'alga kombu è uno straordinario concentrato di vitamine, minerali, iodio e fibre preziose per la nostra salute.

SHIO & NORI



€ 2.5

Il nostro onigiri più semplice, solo riso con l'aggiunta di un pò di sale e una croccante alga nori.

DASHIMAKI-TAMAGO



だし巻き卵

CONTORNI DEL GIORNO



Ogni giorno in Casa Bento prepariamo con tanta passione una selezione sempre diversa di **contorni di stagione**, dalle verdure saltate in padella oppure bollite, fermentate, all'omelette giapponese o semplici ma deliziose insalate casalinghe.

Rivolgiti al nostro Staff per scoprire le proposte del giorno più adatte ai tuoi gusti e ad eventuali intolleranze e/o allergie. I contorni sono sempre di accompagnamento ai nostri bento ma vengono venduti anche sfusi a peso.

MISO SHIRU



味噌汁

ZUPPE

MISOSHIRU



€ 3

In Giappone la zuppa di miso è un must have quotidiano perchè, oltre ad essere deliziosa, racchiude un perfetto apporto di vitamine e proteine, tutte di origine vegetale.

DOLCETTI GIAPPONESI

DORAYAKI

Il dolcetto giapponese per eccellenza, apprezzato anche da Doraemon!
E' composto da due deliziosi pancakes che racchiudono una farcitura di anko, la confettura di fagioli azuki.

€ 3



DAIFUKU

Semifreddo con farina di riso glutinoso all'esterno ed un cuore di marmellata di anko, la confettura di fagioli azuki.

€ 3

TAIYAKI

Dolce a forme di pesce (orata) tipicissimo dello streed food nipponico.
Il nostro taiyaki è ripieno di anko, la confettura di fagioli azuki.

€ 3

GELATO MOCHI

Disponibile nei gusti matcha, yuzu (bergamotto) cocco & cioccolato, sesamo.

€ 2

DOLCI DELLA CASA 🍷

Ogni settimana ci divertiamo a preparare in casa dei dolcetti che la nonna e la mamma della nostra chef Ayako mangiava da piccolina a Kyoto, sua città di origine.

ATTENZIONE, PRIMA DI EFFETTUARE UN ORDINE, TI INVITIAMO CORTESEMENTE A CONTATTARE IL NOSTRO STAFF PER VERIFICARNE LA DISPONIBILITÀ, POICHÉ I DOLCETTI FATTI IN CASA SONO A NUMERO LIMITATO E NON VENGONO PREPARATI TUTTI I GIORNI.

BUDINO ALLA ZUCCA

€ 3,5

Questo budino è decisamente diverso dai gusti "occidentali". Noi di Casa Bento lo amiamo così tanto da averlo scelto come primo dolcetto tra quelli che abbiamo iniziato a preparare "in casa". Fate attenzione, potrebbe creare dipendenza!

MATCHA CAKE

€ 3,5

Un soffice muffin al tè matcha, semplice e delizioso, ricoperto da una glassa dello stesso sapore. Un vero everGREEN nei dolci tradizionali giapponesi.

COLA FLOAT Gelato & cola **NEW** 🌟

€ 5

Cola Float: Un' icona del Giappone !

Il Cola Float è una bevanda estremamente popolare in Giappone, semplice e squisita.

Questa ricetta, che ha avuto origine negli anni '80, prevede l'aggiunta di gelato ad una Coca-Cola fredda, accompagnata da una piccola guarnizione. È super rinfrescante e rappresenta davvero lo spirito giapponese.



DISPONIBILE SOLO IN GASTRONOMIA

BIBITE, BIRRE & SAKE

BIBITE

ACQUA

€ 1.2

TÈ VERDE SENCHA da 33 cl

€ 3

TÈ OLONG da 50 cl

€ 4

RAMUNE

€ 3.5



DISPONIBILI SOLO IN GASTRONOMIA

TÈ GENMAICHA, caldo o freddo

€ 3.5

TÈ MATCHA AL LATTE, caldo o freddo

€ 5

La nostra selezione prevede tè giapponesi provenienti dalla Prefettura di Shizuoka.



BIRRE

BIRRA SAPPORO, bottiglia da 33 cl

€ 4

BIRRA KIRIN, lattina da 50 cl

€ 5



SAKE, LIQUORI E VINI

Vi invitiamo a consultare la nostra lista "cantina di Casa Bento" dove troverete una piccolissima selezione di sake, liquori e vini italiani.



LA CUCINA CASALINGA GIAPPONESE,
NELLE SUE INFINITE DECLINAZIONI TERRITORIALI,
È UN BENE PREZIOSO CHE MERITA DI ESSERE
RACCONTATO CON CURA E AMORE.

-

CASA BENTO, ATTRAVERSO LA SUA
AUTENTICA GASTRONOMIA GIAPPONESE
ED UN MENÙ IN COSTANTE EVOLUZIONE,
SI IMPEGNA A DIFFONDERE QUESTO MESSAGGIO.

-

LA CUCINA È UN VIAGGIO MERAVIGLIOSO
E CI PIACE PENSARE DI POTERLO
PERCORRERE INSIEME.

ありがとうございます!



CASA BENTO

Gastronomia  Giappone

CASA BENTO®

Gastronomia 🏠 Giapponese

Menù aggiornato in data 8 Giugno 2025