

IL MENÙ DI CASA BENTO

Autunno / Inverno 25/26



BENTO DELLA SETTIMANA!



MARTEDÌ

TORI CHASHU BENTO

€ 12

Morbide fettine di pollo stufato in una saporita salsa agrodolce di nostra produzione. La cottura lenta e il tocco finale 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 bento con due gamberoni in tempura, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, bilanciato e saporito.

SHITO-SHAKE



MERCOLEDÌ

SHAKE BENTO

€ 13

Salmone 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.

KOROKKE HOKU HOKU BENTO

€ 12

L'onomatopea "hoku hoku" in giapponese descrive il senso di "caldo e morbido". Queste crocchette racchiudono un soffice 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

€ 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.

TORI CHASHU BENTO

€ 12

Morbide fettine di pollo stufato in una saporita salsa agrodolce di nostra produzione. La cottura lenta e il tocco finale di mamma Ayako rendono la carne estremamente tenera e succulenta.



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 bento con due gamberoni in tempura, accompagnato da verdure di stagione, è un piatto molto leggero, bilanciato e saporito.

SABATO

SHAKE BENTO

€ 13

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.

KARA-AGE BENTO

€ 12

Crocanti 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.



CONTORNI DEL GIORNO

Ogni giorno, a Casa Bento, prepariamo con passione verdure e contorni stagionali secondo le tradizioni della cucina giapponese.

Chiedi al nostro staff le proposte del giorno e informaci su intolleranze o allergie. I contorni sono disponibili sia come accompagnamento ai bento che sfusi a peso.



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



NO DELIVERY



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

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 per sempre nel nostro menu, assolutamente da provare!

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 impanati nel panko e poi fritti. Piatto top!

TOFU BENTO

€ 12

Scoprite uno dei nostri best seller: due burger di tofu fatti a mano ripieni con verdure e funghi. Questi burger vi faranno cambiare idea sul tofu, un alimento di origine vegetale, sostenibile e ricco di proteine, neutro nel sapore, ideale per assorbire condimenti e leggerissimo in calorie.

MIDORI BENTO **NEW**

€ 10

È un nuovo bento composto esclusivamente da riso e tre diverse varietà di verdure del giorno. L'aggettivo "midori" (che significa verde in giapponese) vuole comunicare l'idea di un piatto completamente vegetariano.



ラーメン

RAMEN

Il ramen casalingo di Casa Bento con brodo a base di shoyu (salsa di soia) e miso. I nostri toppings sono: carne di maiale, uovo sodo, sesamo, cipollotto, menma (germogli di bambù fermentati) aglio ed alga nori. Vi consigliamo di evitare l'asporto e di gustarlo caldo in gastronomia.

RAMEN VEGETARIANO

€ 13

Ricetta identica al nostro ramen classico, ma senza carne perchè nella nostra versione vegetariana troverete del 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 fatta in casa. Un piatto semplice ma saporitissimo e molto apprezzato.



焼きそば

YAKISOBA

€ 10

Spaghetti di frumento saltati in padella e conditi con salsa worchester, cavolo cinese, carote e germogli di soia. Zenzero come topping. Un evergreen.



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



NO DELIVERY



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

PROPOSTE GIORNALIERE!

SPECIALITÀ

TAKOYAKI

Piccole polpettine di polpo fritte oginarie della zona del Kansai (Osaka, Kobe, Kyoto...). Street food per eccellenza, vengono servite con maionese giapponese, salsa teriyaki e fiocchi di palamita essiccata. Set da cinque polpettine.

€ 6



たこ焼き

CURRY PAN

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.

€ 5

NIKUMAN

I nikuman sono panini 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' (non esagerate) di salsa di soia. Il nostro set comprende due panini.

€ 6

VEGAMAN



Panini al vapore farciti con 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 panini.

€ 6

NATTO SET



NEW



Amato quanto odiato, il natto è un alimento fondamentale della cucina giapponese, spesso consumato a colazione. Il nostro set include una zuppa di miso e due contorni a scelta. Ricco di proteine e vitamine, il natto è molto apprezzato da Casa Bento, ma il suo sapore potrebbe non piacere a tutti.

€ 10



納豆ごはん

EBI TEMPURA



NEW



La tempura, nata in Giappone nel XVI secolo da influenze portoghesi, è una tecnica di frittura leggera e croccante che esalta il gusto naturale degli ingredienti senza appesantirli. Set composto da due gamberoni.

€ 6

EBI FURAI



NEW



Solo gamberoni fritti con la panatura panko. Il panko è composto da fiocchi secchi di pane bianco senza crosta per rendere il fritto molto leggero. Set composto da due gamberoni.

€ 5



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



NO DELIVERY



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

ZUPPE & ONIGIRI

ZUPPE



SAIKYO MISO bianco € 4

Il miso bianco di Kyoto (Saikyō miso) è un miso chiaro, dolce e poco salato, con un tocco di umami, utilizzato in piatti delicati, marinature, zuppe raffinate e nella cucina Kaiseki.

HATCHO MISO rosso € 4

È un miso con fermentazione lunghissima (due o tre anni), tipico della pref. di Aichi.

È il fratello opposto del miso bianco, ha un sapore molto ricco di umami, con note terrose e tostate. È considerato uno dei miso più puri e tradizionali del Giappone.

SHAKE CHAZUKE * € 10

Zuppa casalinga giapponese con dashi (brodo) al tè verde, riso, salmone al forno sminuzzato, edamame, riso soffiato e alga nori croccante. È un piatto completo, antinfiammatorio e rappresenta il comfort food giapponese per eccellenza.

I NOSTRI ONIGIRI

TONNO & MAIONESE € 3

Tonno cotto al vapore e maionese giapponese fatta in casa. Uno fra gli onigiri più famosi ed apprezzati in Giappone ed 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 con shiso, nota per le sue qualità nutrizionali e terapeutiche. È l'onigiri giapponese ideale per ogni momento della giornata.

EDAMAME & KOMBU € 3

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

Forse 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.



 VEGETARIANO

 GLUTEN FREE

 NO DELIVERY

 VEGANO

 FERMENTATO

* + 0.50 € PER ASPORTO

DOLCETTI GIAPPONESI

PICCOLA PASTICCERIA FATTA IN CASA

Ogni settimana mamma Natsuki e mamma Ayako preparano dolcetti che mangiavano da bambine in Giappone. Chiedete allo Staff prima di ordinare per verificare la disponibilità, poiché i dolcetti fatti in casa sono limitati e non disponibili 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 🍴

€ 4

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

TOFU CHEESE CAKE 🍷 🍴

€ 4

Questa ricetta è stata creata per un evento che richiedeva un dessert leggero e con un ingrediente fermentato. È una piccola delizia con una base di biscotto al miso e un sapore unico che sorprende.

DOLCETTI CONFEZIONATI

DORAYAKI

€ 3

Il dolcetto giapponese per eccellenza è composto da due pancakes che contengono anko, una confettura di fagioli dolci azuki, un ingrediente chiave nella pasticceria giapponese. Apprezzato anche da Doraemon!



DAIFUKU

€ 3

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

TAIYAKI 🍴

€ 3

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

GELATO MOCHI

€ 2

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



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



NO DELIVERY



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

BIBITE, BIRRE & SAKE

BIBITE



ACQUA / 50 cl

€ 1.2

TÈ VERDE SENCHA / 33 cl

€ 3

RAMUNE gusto classico

€ 3.5

TÈ GIAPPONESI

TÈ GENMAICHA, caldo 

€ 3.5

*Le nostre miscele di tè provengono dalla prefettura di Shizuoka ed Uji.
Il Genmaicha racchiude del bancha, un pò di matcha e l'aggiunta di grani di riso,
alcuni tostati ed altri soffiati.*



TÈ MATCHA AL LATTE, caldo o freddo 

€ 5

BIRRE

BIRRA SAPPORO, bottiglia da 33 cl

€ 4

BIRRA KIRIN, lattina da 50 cl

€ 5



SAKE, LIQUORI E VINI

Abbiamo la fortuna di collaborare con un sommelier di sake giapponese che ci dispensa di consigli sulle migliori etichette :)

In cantina, offriamo solo una selezione limitata di prodotti così da conoscerli meglio e presentarli con precisione.

Applichiamo lo stesso principio ai vini, proponendo un'unica etichetta per bianco, orange, rosato e rosso, scegliendo piccoli produttori di qualità.



VEGETARIANO



GLUTEN FREE



NO DELIVERY



VEGANO



FERMENTATO



+ 0.50 € PER ASPORTO

LA CUCINA CASALINGA GIAPPONESE,
NELLE SUE INFINITE DECLINAZIONI TERRITORIALI,
È UN BENE PREZIOSO CHE MERITA DI ESSERE
RACCONTATO CON RISPETTO 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  Giapponese

CASA BENTO®

Gastronomia 🏠 Giapponese

Menù aggiornato in data 1° Ottobre 2025