IL MENÙ DI CASA BENTO

NUOVO MENU

AUTUNNO INVERNO 26/27

CASA BENTO

Gastronomia Giapponese

DOMENICA E LUNEDI CHIUSI

BENTO DELLA SETTIMANA

Ogni giorno prepariamo due proposte. Scegli sempre il bento in base al giorno in cui effettui l'ordine.

MARTEDÌ

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.

Allergeni: *base: 1, 3, 6 + **due contorni del giorno.

Le crocchette possono essere acquistate anche sfuse. 1 pz / 3€.

CURRY KOROKKE BENTO — € 12

Un bento con due deliziose crocchette ripiene di verdure al curry.
E' un piatto vegetariano, assolutamente non piccante e molto leggero.

Allergeni: *base: 1, 6 + **due contorni del giorno.

Le crocchette possono essere acquistate anche sfuse. 1 pz / 3€.

NEW GYOZA BENTO — € 13

Abbiamo realizzato questo nuovo bento con cinque gyoza° tutti cotti al vapore e conditi con salsa allo yuzu (bergamotto), tre ripieni di gamberi e gli altri due con verdure. Oltre ad essere buonissimi e leggeri si accompagnano perfettamente con il riso e le verdure di stagione.

Allergeni: *base: 1, 2, 3, 6, 9 + **due contorni del giorno. Attenzione contiene funghi.

I gyoza non vengono venduti singolarmente.

MERCOLEDÌ

SHAKE BENTO — € 13

Salmone cotto al forno e rifinito solo con un pizzico di sale.
E' uno dei piatti più apprezzati della cucina casalinga giapponese ed uno dei nostri best seller. La freschezza del nostro salmone unita alla semplicità della ricetta regalano a questo piatto una perfetta armonia di sapori.

Allergeni: *base: 4 + **due contorni del giorno.

Il salmone può essere acquistato anche sfuso. Porzione da 130 gr / 8€.

TERIYAKI BURGER BENTO — € 12

Un succulento burger con un mix di carne di manzo, vitello e maiale servito con la salsa teriyaki, anch'essa di nostra produzione.

Allergeni: *base: 1, 3, 6, 7, 12 + **due contorni del giorno.

I burger possono essere acquistati anche sfusi. 1 pz / 5€.

BENTO DELLA SETTIMANA

ATTENZIONE !

OGNI BENTO È COMPOSTO DA UNA *BASE DI RISO CON CARNE, PESCE CROCCHETTE ETC... + **DUE CONTORNI DEL GIORNO, SEMPRE DIVERSI FRA LORO.

GLI ALLERGENI VARIANO ANCHE IN BASE ALLE VERDURE DI ACCOMPAGNAMENTO. CHIEDI ALLO STAFF PER INFO.

GIOVEDÌ

KARA-AGE BENTO — € 12

Bocconcini di pollo fritti, croccanti fuori e succosi all'interno, preparati con una marinatura equilibrata, tra sapidità e una delicata nota dolce. Così gustosi da essere perfetti anche senza salse. Venite in gastronomia a scoprirne il segreto.

*Allergeni *base: 1, 6 + **due contorni del giorno.*

I bocconcini possono essere acquistati anche sfusi. Porzione da 130 gr / 6€.

NEW EBI & AJI FURAI BENTO — € 13

Un bento dai sapori del mare, con sugarello° giapponese (Aji) fritto nel panko e due gamberoni°. In Giappone l'Aji è apprezzato come pesce azzurro per le sue proprietà nutritive e il suo gusto delicato. Viene servito con riso e due contorni di stagione.

*Allergeni: *base: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12 + **due contorni del giorno.*

VENERDÌ

CHICKEN NANBAN BENTO — € 12

Questo delizioso piatto è originario della Prefettura di Miyazaki (zona Sud del Kyushu). Il pollo viene prima fritto poi fatto lentamente marinare e successivamente servito con una deliziosa salsa tartara, anch'essa di nostra produzione. Semplicemente squisito!

*Allergeni: *base: 1, 3, 6 + **due contorni del giorno.*

NEW GYOZA BENTO — € 13

Abbiamo realizzato questo nuovo bento con cinque gyoza° tutti cotti al vapore e conditi con salsa allo yuzu (bergamotto), tre ripieni di gamberi e gli altri due con verdure. Oltre ad essere buonissimi e leggeri si accompagnano perfettamente con il riso e le verdure di stagione. *I gyoza non vengono venduti singolarmente.*

*Allergeni: *base: 1, 2, 3, 6, 9 + **due contorni del giorno. Attenzione contiene funghi.*

SABATO

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.

*Allergeni: *base: 1, 6 + **due contorni del giorno.*

NEW EBI & AJI FURAI BENTO — € 13

Un bento dai sapori del mare, con sugarello° giapponese (Aji) fritto nel panko e due gamberoni°. In Giappone l'Aji è apprezzato come pesce azzurro per le sue proprietà nutritive e il suo gusto delicato. Viene servito con riso e due contorni di stagione.

*Allergeni: *base: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 12 + **due contorni del giorno.*

VEGETARIANO · VEGANO · GLUTEN FREE · FERMENTATO · LEGGERMENTE PICCANTE · SURGELATO

PROPOSTE GIORNALIERE!

SPECIALITÀ

カレーライス

CURRY RICE GIAPPONESE — € 11

Il curry giapponese si distingue per il suo gusto morbido e leggermente speziato.
Il nostro, preparato con cura da mamma Ayako, unisce carne di vitello e riso giapponese.
Un piatto che non mancherà mai nel nostro menu e che vale davvero l'assaggio!

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

EBI CURRY RICE GIAPPONESE — € 13

La nostra stessa ricetta del curry rice con carne, resa ancora più golosa
grazie a due °gamberoni avvolti nel panko e fritti. Un vero piatto top!

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11.

TOFU BENTO — € 13

Scoprite uno dei nostri best seller: due burger di tofu fatti in casa, arricchiti
con verdure e funghi saltati, serviti con riso caldo e due contorni di stagione.
Un piatto gustoso e sorprendente, sicuramente capace di farvi cambiare idea sul tofu.

*Allergeni: *Base: 1, 3, 6 + **due contorni del giorno. Attenzione contiene funghi.*

I burger di tofu possono essere acquistati anche sfusi. 1 pz / 3,5€.

MIDORI BENTO — € 10

Un piccolo bento con riso giapponese caldo e tre varietà di verdure del giorno.
Una proposta vegetariana, leggera e gustosa, ideale per una pausa pranzo veloce.

***tre contorni del giorno a vostra scelta (in gastronomia).*

GYUDON — € 12

Una ciotola di caldo riso giapponese arricchita da un succulento stufato
di carne di vitello, insaporito con la salsa agrodolce di Casa Bento
e accompagnato da namuru (spinaci e germogli di soia conditi con olio di sesamo).
Un piatto semplice con un umami intenso, molto apprezzato dai nostri Clienti.

Allergeni: 1, 3, 6, 11.

納豆ごはん

NATTO COMBO — € 12

Amato quanto odiato, il natto° (fagioli di soia fermentati) è un alimento simbolo della cucina giapponese. Grazie alla fermentazione, è naturalmente ricco di proprietà benefiche per l'intestino e il sistema immunitario. Il nostro set comprende una bowl di riso giapponese con natto, due contorni del giorno a vostra scelta e una zuppa di miso (classica).

Con questo piatto desideriamo farvi conoscere e, ci auguriamo, apprezzare un alimento fermentato unico nel suo genere, dalle caratteristiche straordinarie e dai preziosi benefici per la nostra salute.

*Allergeni: *base 1, 6, 10 + due contorni del giorno.*

PROPOSTE GIORNALIERE!

Le proposte giornaliere ci sono sempre e sono preparate al momento.

SPECIALITÀ un 'pò street food

YAKISOBA
€ 10

Spaghetti di grano saltati in padella con salsa Worcestershire, cavolo cinese, carote e germogli di soia, completati da una nota fresca e speziata di zenzero. Un grande classico dello street food giapponese.

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

TAKOYAKI
€ 6

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

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

CURRY PAN
€ 6

Un delizioso e caldo panino° fritto ripieno di curry vegetariano.

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

NIKUMAN
€ 6

I nikuman sono soffici panini° giapponesi cotti al vapore, simili ai baozi cinesi. I nostri sono farciti con carne di pollo e ancora più gustosi se accompagnati da un tocco di salsa di soia, senza esagerare. Il set comprende due panini.

Allergeni: 1, 6.

VEGAMAN
€ 6

Soffici panini° al vapore ripieni di verdure, tra cui carote, funghi e cavolo cinese. Senza uova, sono perfetti per chi segue un'alimentazione vegana. Il set comprende due panini.

Allergeni: 1, 6, 11. Attenzione, contiene funghi.

EBI TEMPURA
€ 6

La tempura, perfezionata in Giappone nel XVI secolo da precedenti influssi portoghesi, è una tecnica di frittura leggera e croccante che esalta il gusto naturale degli ingredienti senza appesantirli. Set composto da due gamberoni° serviti con salsa teriyaki.

Allergeni: 1, 2, 6.

UN PÒ DI CHIAREZZA SULLO STREET FOOD GIAPPONESE...

*Lo street food giapponese si distingue da quello di altri paesi orientali per la sua natura stagionale e legata ai **MATSURI** (festival tradizionali), più che alla quotidianità delle strade. Mentre in Cina, Thailandia o Vietnam il cibo di strada è parte integrante della vita urbana e si consuma camminando, in Giappone è concentrato nei matsuri e in aree specifiche come i mercati storici. Comprende specialità come takoyaki, yakisoba, okonomiyaki, karaage, taiyaki e molti altri snack, spesso preparati al momento e consumati fermi accanto alla yatai (bancarella).*

VEGETARIANO VEGANO GLUTEN FREE FERMENTATO LEGGERMENTE PICCANTE SURGELATO

RAMEN, ZUPPE & CONTORNI DEL GIORNO

LE ZUPPE CALDE DI CASA BENTO

RAMEN — € 13,5

Il ramen casalingo di Casa Bento nasce dal nostro dashi,
il tradizionale brodo giapponese, arricchito con salsa di soia e miso.
Lo completiamo con carne di maiale, uovo sodo, fagiolini e alga nori.
È disponibile anche nella versione vegetariana, con tofu al posto della carne. 13,5€
Allergeni: 1, 3, 6, 11.

SHAKE CHAZUKE — € 12

Zuppa supercasalinga giapponese con un brodo caldo (dashi) aromatizzato
al tè verde, riso, riso soffiato, salmone -precedentemente cucinato al forno-, edamame e
croccante alga nori. E' la zuppa invernale di nonna Masako e mangiarlo ci riporta a Kyoto.
Allergeni: 4, 6.

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, zuppe raffinate e nella cucina Kaiseki.
Allergeni: 1, 6.

HATCHO MISO rosso — € 4

Il miso rosso Hatchō, tipico della prefettura di Aichi, nasce da una fermentazione
lunghissima, di tre anni o più. È il contraltare del miso bianco: intenso e ricco di umami,
con profonde note terrose e tostate. Fino a circa un secolo e mezzo fa era considerato
un prodotto d'élite; oggi è riconosciuto come uno dei miso più puri e tradizionali,
storicamente apprezzato anche dai samurai e dalle classi benestanti.
Un autentico pilastro della cucina giapponese.

Grazie Giappone per questo capolavoro. Arigatō gozaimasu!
Allergeni: 6.

**CONTORNI DEL GIORNO

Ogni giorno prepariamo con cura una selezione di contorni stagionali, ispirati alle ricette di nonna Masako, la mamma di Ayako. Piatti semplici, genuini e ricchi di sapore.
Alcuni di questi sono fermentati, rafforzando il nostro intestino e il sistema immunitario.

***ATTENZIONE** **Due contorni del giorno, scelti da noi e sempre variabili, accompagnano le *basi dei nostri bento. Proprio per la natura variabile dei nostri contorni, gli allergeni presenti nei bento possono cambiare quotidianamente.*

In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a consultare preventivamente la lista degli allergeni presente in gastronomia e sulla nostra homepage www.casabento.it oppure a rivolgervi al nostro Personale. Saremo felici di assistervi nella scelta.

I contorni del giorno possono essere acquistati anche sfusi, a peso, in comode vaschette da asporto.

ONIGIRI

I NOSTRI ONIGIRI preparati a mano

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.
Allergeni: 1, 3, 4, 6.

KATSUOBUSHI & SESAMO — € 3

Leggeri fiocchi di palamita (tonnetto essiccato) con l'aggiunta di semi di sesamo.
Allergeni: 1, 4, 6, 11.

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.
Allergeni: nessuno ma può contenere tracce di mela.

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.
Allergeni: 1, 6.

SHIO & NORI — € 2.5

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

BREVE STORIA DELL'ONIGIRI *si legge oniGHIri*

L'onigiri nasce in Giappone più di duemila anni fa: semplice riso pressato a mano, comodo da portare e mangiare durante il lavoro nei campi. In epoca Heian (794-1185) veniva offerto ai servi nei banchetti nobiliari, mentre nel periodo Sengoku (1467-1615) diventò la razione dei samurai, spesso con un'umeboshi al centro per conservare il riso.

La forma triangolare arrivò nel periodo Edo (1603-1868), insieme all'abitudine di avvolgerlo nell'alga nori. Ma la vera svolta è negli anni '70 e '80, con i konbini: confezioni che tengono l'alga croccante e ripieni nuovi come tonno e maionese lo trasformano in un fenomeno di massa. Oggi è un simbolo della cucina giapponese, amato come spuntino di tutti i giorni e cibo da viaggio.

VEGETARIANO · VEGANO · GLUTEN FREE · FERMENTATO · LEGGERMENTE PICCANTE · SURGELATO

DOLCETTI GIAPPONESI

PICCOLA PASTICCERIA FATTA IN CASA

Ogni giorno mamma Natsuki e mamma Ayako preparano i dolcetti che amavano gustare durante la loro infanzia in Giappone. Prima di ordinare chiedete allo Staff la disponibilità: sono fatti in casa, in quantità limitate e non sempre presenti.

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 fatto in casa. Fate attenzione, potrebbe creare dipendenza!
Allergeni: 3, 7.

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.
Allergeni: 1, 3.

TOFU CHEESE CAKE — € 4

Questa cake è stata creata per un evento che richiedeva un dessert leggero e con un ingrediente fermentato. È una piccola delizia, bassissima in calorie con una base di biscotto al miso ed un contrasto molto armonico.
Allergeni: 1, 3, 6, 7, 10, 11.

DOLCETTI CONFEZIONATI

どら焼き

DORAYAKI — € 3

Il pancake° giapponese per eccellenza ripieno di anko. (fagioli di soia dolci)
Allergeni: 1, 3, 6, 7.

DAIFUKU — € 3

Semifreddo° con farina di riso glutinoso ed un cuore di anko.
Allergeni: 6.

TAIYAKI — € 3

Waffle a forma di pesce, farcito con anko e servito caldo.
Allergeni: 1, 3, 6.

GELATO MOCHI ai gusti: — € 2

MATCHA *Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 11.*
COCCO & CIOCCOLATO *Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 11.*
YUZU *Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 11.*
SESAMO NERO *Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 11.*

VEGETARIANO VEGANO GLUTEN FREE FERMENTATO SURGELATO

BIBITE, TÈ, BIRRE & NIHONSHU

BIBITE fredde

ACQUA / 50 cl	€ 1.2
TÈ VERDE OI OCHA / 33 cl	€ 3
RAMUNE / 33 cl	€ 3.5
COCA COLA CLASSIC & ZERO / 33 cl	€ 2,5

TÈ GIAPPONESI preparati in casa

Le nostre miscele di tè sono selezionate personalmente da un caro amico giapponese, sommelier del tè, e provengono dalle Prefetture di Shizuoka e Kyoto. I filtri (bustine) che utilizziamo, realizzati con materiali naturali, vengono riempiti a mano da noi, uno per uno.

TÈ GENMAICHA caldo, refill incluso — € 3.5

Il tè Genmaicha - **玄米茶** - è uno dei più celebri e affascinanti tè verdi tradizionali del Giappone. Caratterizzato da un inconfondibile mix visivo e olfattivo, è composto per il 50% da tè verde (noi utilizziamo il Sencha) e per il 50% da chicchi di riso integrale tostato e soffiato.

NEW TÈ KUKICHA caldo, refill incluso — € 3.5

Il Kukicha - **茎茶** - è un tè verde giapponese ottenuto dai rametti e dagli steli della pianta del tè, solitamente scartati nella produzione di altri tè come il Sencha. Il nome deriva dal giapponese kuki, che significa "rametto" o "stelo". Ha un sapore più delicato e dolce rispetto agli altri tè verdi, con note che ricordano le castagne e un leggero aroma erbaceo, ed è molto meno astringente. Da conoscere.

TÈ MATCHA AL LATTE caldo o freddo — € 5

Allergeni: 7.

BIRRE & NIHONSHU

BIRRA SAPPORO / 33 cl	€ 4
BIRRA KIRIN / 50 cl	€ 5
LEMON REISHU kikumasamune / 180 ml	€ 5,5

Con limone dell'area di Setouchi, kabosu (agrume) di Oita e seekwasa (agrume) di Okinawa. Alcol 10%

IL BENTO

STORIA, PREPARAZIONE E ALLERGENI.

Cari Amici,

il bento è un pasto giapponese completo servito in un contenitore da asporto, spesso suddiviso in piccoli scomparti.

Nato oltre otto secoli fa e raffinatosi nel tempo, racchiude in un solo piatto equilibrio, varietà e bellezza.

Ogni nostro bento comprende riso giapponese e una portata principale — carne, pesce, tofu e molto altro — che costituisce ***LA BASE** della preparazione. A questa aggiungiamo ****DUE CONTORNI DEL GIORNO**, sempre diversi, scelti in base alla stagionalità e all'ispirazione del momento.

Questo modo di comporre il bento, autentico e sempre variabile, riflette la nostra idea di gastronomia giapponese: piatti freschi, armoniosi e mai uguali a se stessi.

Proprio perché i contorni cambiano quotidianamente, anche gli allergeni presenti nei bento possono variare di giorno in giorno.

Per le consegne tramite piattaforme di delivery, forniamo sempre una scheda allergeni chiara e dettagliata, con tutte le informazioni su basi e contorni del giorno.

Per gli acquisti in gastronomia, vi invitiamo a consultare la nostra lista allergeni oppure a rivolgervi al nostro staff: saremo felici di assistervi.

Grazie / Arigatou gozaimasu

CASA BENTO
Gastronomia Giapponese

FOR OUR INTERNATIONAL GUEST

A BRIEF INTRODUCTION TO OUR BENTO: ITS HISTORY, HOW WE PREPARE IT, AND EVERYTHING YOU NEED TO KNOW ABOUT ALLERGENS.

Dear Friends,

the bento is a complete Japanese meal served in a takeaway container, often divided into small compartments.

Born over eight centuries ago and refined over time, it brings together balance, variety, and beauty in a single dish.

Each of our bentos includes Japanese rice and a main dish — meat, fish, tofu, and much more — which forms ***THE BASE** of the preparation.
To this, we add two different ****SIDE DISHES** every day, chosen according to the season and the inspiration of the moment.

This way of composing the bento, authentic and always varied, reflects our idea of Japanese gastronomy: fresh, harmonious dishes that are never the same.

Because the side dishes change daily, the allergens present in the bentos may also vary from day to day.

For deliveries through delivery platforms, we always provide a clear and detailed allergen sheet, with all the information on the day's bases and side dishes.

For purchases in the shop, we invite you to check our allergen list in advance or ask our staff: we will be happy to assist you.

Thank you / Arigatou gozaimasu

CASA BENTO
Gastronomia Giapponese

LISTA ALLERGENI

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 and products thereof
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 and products containing 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 / Lupins and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

I Clienti con allergie e/o intolleranze 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.

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

PLEASE NOTE: DUE TO THE NATURE OF OUR KITCHEN, CROSS-CONTAMINATION OF ALLERGENS DURING PREPARATION CANNOT BE EXCLUDED.

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

LISTA ALLERGENI

MENU

CASA BENTO
Gastronomia Giapponese

La cucina casalinga giapponese,
nelle sue infinite espressioni territoriali,
è un patrimonio prezioso che merita di essere
raccontato con cura, rispetto e amore.

—

CASA BENTO, attraverso la propria autentica
gastronomia giapponese e un menù in costante
evoluzione, si impegna ogni giorno a condividere
questa cultura e a diffonderne i valori.

—

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

MENU AGGIORNATO IL 1° OTTOBRE 2026

CASA BENTO
Gastronomia Giapponese