



BENTO fatti a MODO



MENU



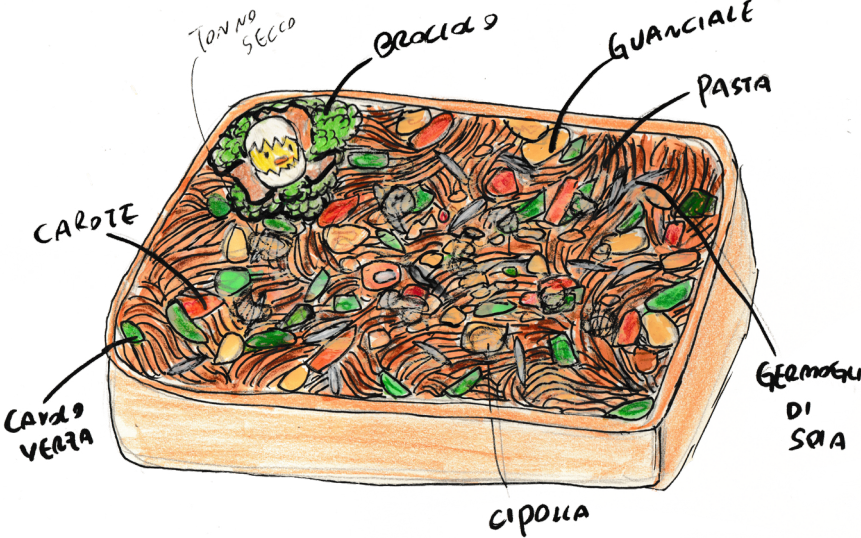
BENTŌ DEL GIORNO DAILY SPECIAL

YAKISOBA

€11,50

SPAGHETTI DI GRANO INTEGRALE*
CIPOLLA
CAROTA
SALSA YAKISOBA
CAVOLO VERZA
TACCOLE
GUANCIALE DI MAIALE
TONNO SECCO AFFUMICATO*

WHOLE-WHEAT NOODLES*, ONION, CARROT, YAKISOBA SAUCE,
SAVOY CABBAGE, FLAT GREEN BEANS, PORK CHEEK, DRIED SMOKED TUNA*

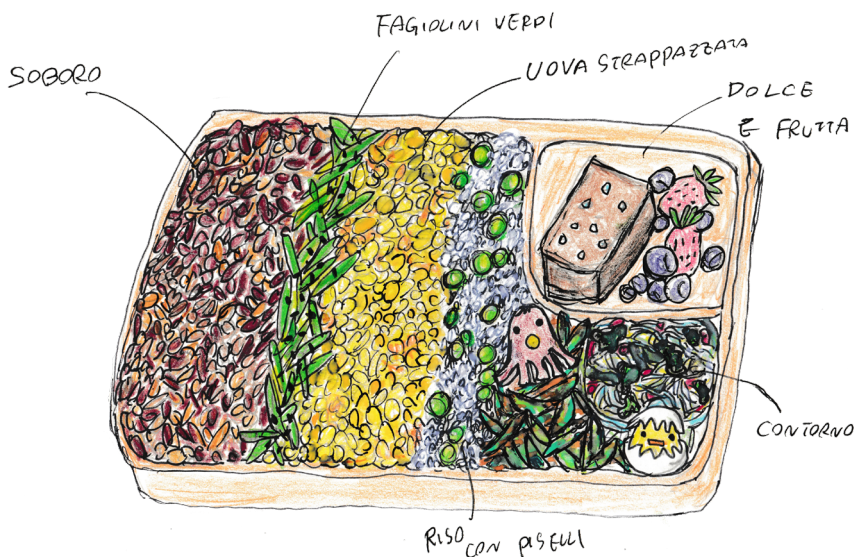


SOBORO (CARNE)

€11,50

RISO
PISELLI
CARNE DI MANZO (MACINATA)
UOVA*
SALSA DI SOIA*
MIRIN (SALSA DI SAKE DOLCE DA CUCINARE)
ZENZERO
TACCOLE
SEMI DI SESAMO BIANCO*
ZUCCHERO E SALE

RICE, PEAS, GROUND BEEF, EGGS*, SOY SAUCE*, MIRIN (SWEET COOKING RICE WINE),
GINGER, FLAT GREEN BEANS, WHITE SESAME SEEDS*, SUGAR AND SALT

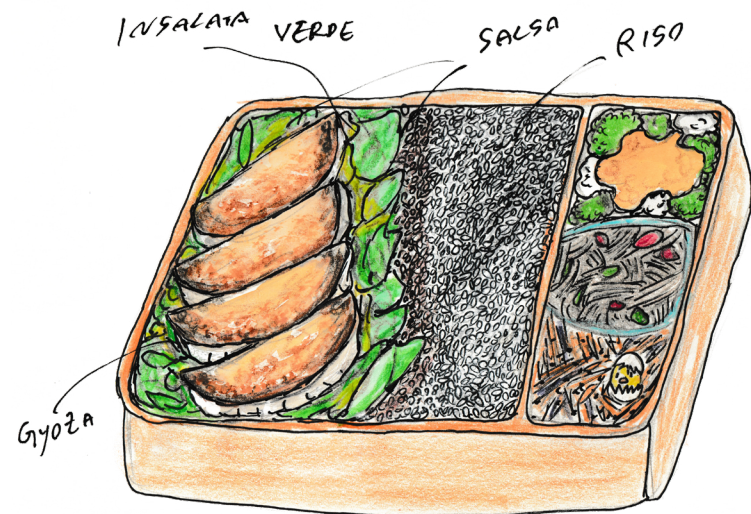


GYŌZA (VEG)

€12,00

EDEMAME (FAGIOLI DI SOIA)*
FUNGHI CHAMPIGNON
TACCOLE
VERMICELLI DI SOIA*
ZENZERO
MIRIN (SALSA DI SAKE DOLCE PER CUCINARE)
OLIO DI SEMI DI SESAMO*
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
FARINA DI GRANO
ACETO DI RISO
SALE

EDAMAME (SOY BEANS)*, CHAMPIGNON MUSHROOMS, FLAT GREEN BEANS, SOY VERMICELLI NOODLES*, GINGER,
MIRIN (SWEET COOKING RICE WINE), SESAME SEEDS OIL*, SUNFLOWER SEEDS OIL, WHEAT FLOUR, RICE VINEGAR, SALT

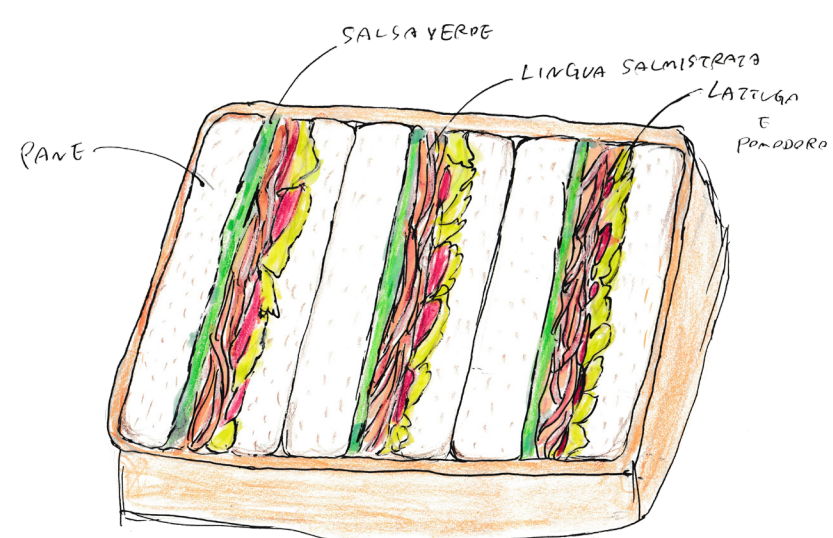


SANDWICH LINGUA SALMISTRATA

€10,50

PANE*
LINGUA DI VITELLO SALMISTRATA
PREZZEMOLO
CAPPERI
ACCIUGHE SOTTOLIO
LATTE DI SOIA*
SUCCO DI LIMONE
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
POMODORO
LATTUGA

BREAD*, CORNED VEAL TONGUE, PARSLEY, CAPERS,
ANCHOVIES IN OIL, SOY MILK*, LEMON JUICE, SUNFLOWER SEEDS OIL, TOMATOES, LETTUCE

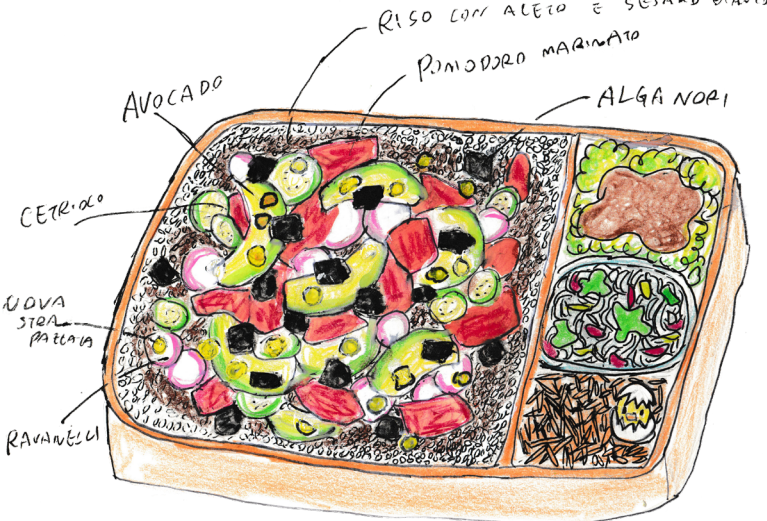


CIRASHI (VEG)

€11,00

RISO
ACETO DI RISO
RAYANELLO
CETRIOLO
UOVA*
AVOCADO
POMODORO
SALSA DI SOIA*
ACETO BALSAMICO
OLIO DI OLIVA
ALGA NORI
SEMI DI SESAMO BIANCO*
SALE E ZUCCHERO

RICE, RICE VINEGAR, RADISH, CUCUMBER, EGGS*, AVOCADO, TOMATOES, SOY SAUCE*, BALSAMIC VINEGAR,
OLIVE OIL, NORI SEAWEED, WHITE SESAME SEEDS*, SALT AND SUGAR



COS'È IL BENTŌ

Il bentō è un pasto equilibrato portatile in scatola, di solito le persone lo preparano la mattina e lo mangiano all'ora di pranzo. I giapponesi lo usano per picnic nel parco o viaggi in treno (eki ben).
BENTŌ fatti a MODŌ è il nostro MODO di raccontarvi. Buon appetito. Itadakima-su!!!

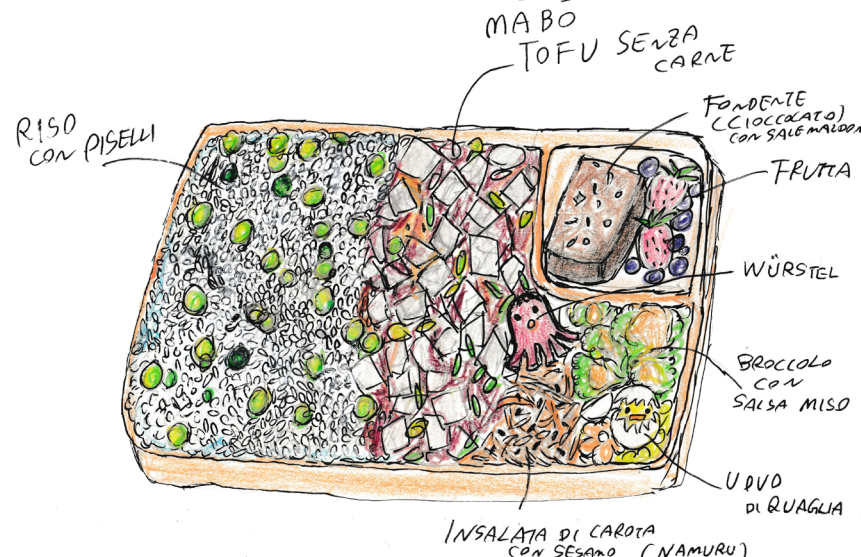
Bentō is a portable balanced meal in a box. Usually is prepared it in the morning for the lunch. The Japanese use it for picnics in the park or during their train rides (eki ben).
BENTO fatti MODO is our way to do bentō. Enjoy your meal! Itadakima-su!!!

VEGETARIANO MABŌ TOFU

€9,90

TOFU*
ZUCCHINE
TACCOLE
MISO DI RISO
OLIO DI SEMI DI SESAMO*
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
ZENZERO
AMIDO DI MAIS
TO-BAN-JAN (FAVE E PEPERONCINO FERMENTATO)
SEMI DI SESAMO BIANCO*
ZUCCHERO

TOFU*, COURGETTES, FLAT GREEN BEANS, RICE MISO, SESAME SEEDS OIL*, SUNFLOWER SEEDS OIL, GINGER,
CORNSTARCH, TO-BAN-JAN (BROAD BEANS AND FERMENTED CHILLI), WHITE SESAME SEEDS*, SUGAR

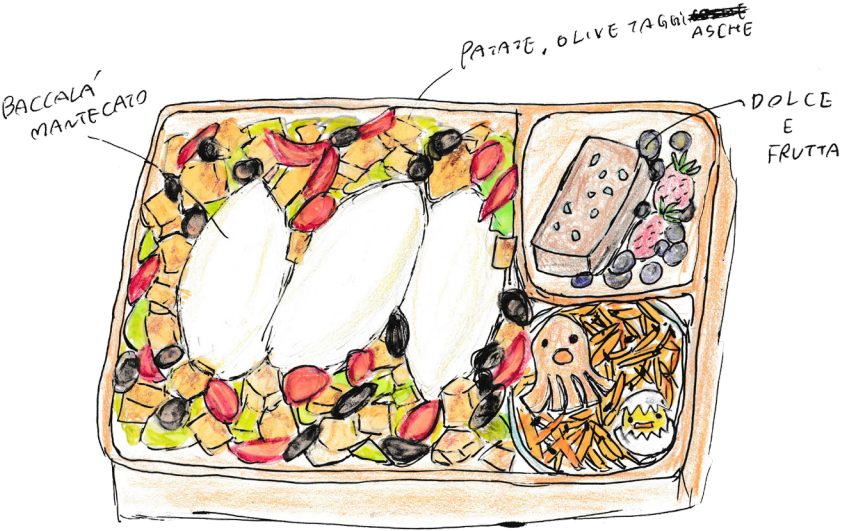


BACCALÀ MANTECATO CON VERDURE

€12,50

BACCALÀ*
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BUCCIA DI LIMONE
PATATE
POMODORI DATTERINI
ZUCCHINE
OLIVE TAGGIASCHE*
SALE E PEPE

COD FISH*, SUNFLOWER SEEDS OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON PEEL,
POTATOES, DATE TOMATOES, COURGETTES, TAGGIASCA OLIVES*, SALT AND PEPPER



ONIGIRI

€11,00

RISO
ALGA NORI
SHIES ROSSO (ERBA GIAPPONESE)
TONNO SECCO AFFUMICATO*
SALSA DI SOIA*
SEMI DI SESAMO BIANCO E NERO*
TONNO IN SCATOLA*
LATTE DI SOIA*
SUCCO DI LIMONE
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
SALE E ZUCCHERO

RICE, NORI SEAWEED, RED SHIES (JAPANESE HERB), DRIED SMOKED TUNA*, SOY SAUCE*,
WHITE AND BLACK SESAME SEEDS*, CANNED TUNA*, SOY MILK, LEMON JUICE, SUNFLOWER SEEDS OIL, SALT AND SUGAR

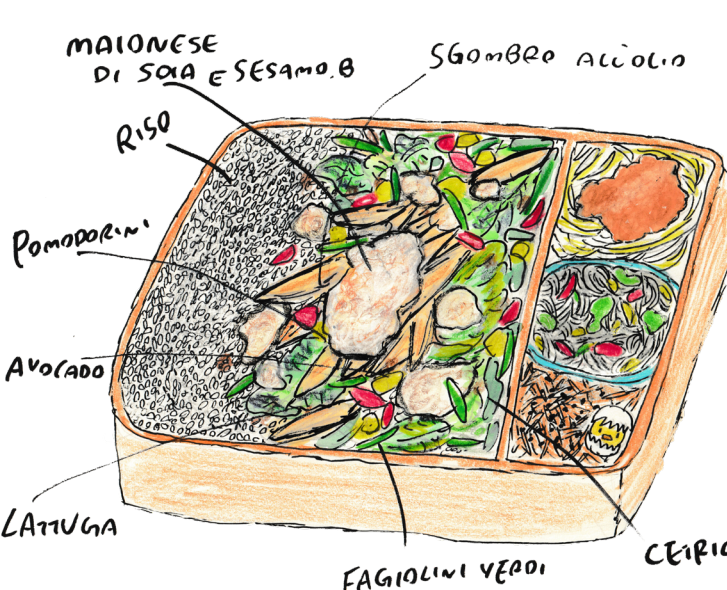


INSALATA DI SGOMBRO CON CREMA DI SESAMO E RISO

€11,50

RISO
SGOMBRO SOTTOLIO*
LATTUGA
AVOCADO
TACCOLE
POMODORINI
CETRIOLO
SALSA DI SOIA*
LATTE DI SOIA*
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
BUCCIA E SUCCO DI LIMONE
SEMI DI SESAMO BIANCO*
PEPE

RICE, MACKEREL IN OIL*, LETTUCE, AVOCADO, FLAT GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, SOY SAUCE*, SOY MILK*,
SUNFLOWER SEEDS OIL, LEMON JUICE, LEMON PEEL , WHITE SESAME SEEDS*, PEPPER

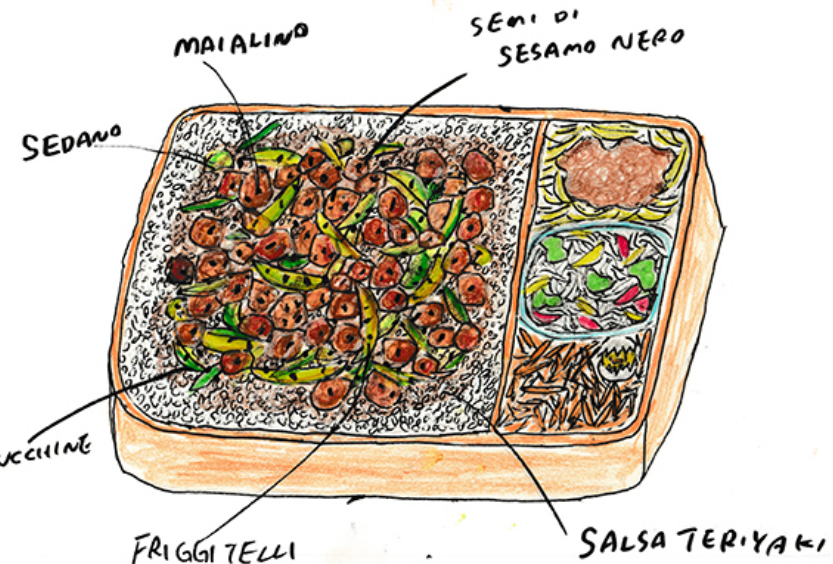


MAIALINO TERIYAKI

€11,50

RISO
CARNE DI SUINO
PEPERONI FRIGGITELLI
ZUCCHINE
CAVOLO VERZA
SEDANO*
SALSA DI SOIA*
MIRIN (SALSA DI SAKE DOLCE PER CUCINARE)
SEMI DI SESAMO NERO*
ZUCCHERO

RICE, PORK, FRIGGITELLI PEPPERS, COURGETTES, SAVOY CABBAGE, CELERY*, SOY SAUCE*,
MIRIN (SWEET COOKING RICE WINE), BLACK SESAME SEEDS*, SUGAR



*ALLERGENI | *ALLERGENS

TODO
MODO
FIRENZE

Todo Modo è una libreria/enoteca indipendente nel cuore del quartiere di Santa Maria Novella, a Firenze. I **BENTŌ fatti a MODO** nascono come una originale soluzione di asporto in tempi di chiusure generali. Oggi trovano una sede definitiva presso la **MANIFATTURA TABACCHI** dove li potrete trovare tutti i giorni.

Todo Modo is an independent book and wine shop, in the heart of the Santa Maria Novella neighborhood, in Florence. **BENTŌ fatti a MODO** are born as an original take-away solution in times of general closures. Today they find a permanent home at the **MANIFATTURA TABACCHI**, where you can find them every day.