

SENTÒ

KOREAN FUSION CUISINE & BBQ

ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e al D.Lgs. 231/2017, informiamo la clientela che i nostri piatti possono contenere o venire a contatto con i 14 allergeni previsti dalla normativa:



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. latte e derivanti



8. Frutta a guscio



10. Senape



11. Sesamo

I numeri indicati accanto ad ogni piatto si riferiscono agli allergeni presenti negli ingredienti.

Attenzione:

nonostante le procedure di lavorazione, non possiamo escludere possibili tracce di tutti allergeni dovute a contaminazioni crociate.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale.

** le foto sono puramente a scopo illustrativo*



Piccante



Vegetariano



Piatti consigliati
dallo chef

COPERTO € 2.00

PRIMA DI INIZIARE, UNA PICCOLA INTRODUZIONE ALLA CUCINA COREANA

HANSIK Cucina coreana

La cucina coreana, o Hansik (한식), è una cucina millenaria composta da più di 2 mila ricette a base di riso, cereali, carne, pesce, frutta e verdura. Conosciuta per essere una cucina molto salutare, la sua filosofia culinaria rappresenta le tre “Yok Sik Dong Won (약식동원)”, ovvero “il cibo è la medicina”, avendo la stessa radice. Inoltre, una delle più importanti caratteristiche dell’Hansik è la condivisione dei piatti tra i commensali, i quali condividono insieme tutte le pietanze al centro della tavola.

BANCHAN

A proposito di condivisione, ti presentiamo i Banchan: piccoli contorni condivisi tra i commensali, i quali hanno la funzione di accompagnare le portate principali e il riso (Bap 밥), per arricchire i valori nutrizionali del pasto. I banchan possono variare ogni giorno a seconda degli ingredienti stagionali, e ne esistono più di mille tipi diversi.

I Banchan sono **INCLUSI** nelle portate principali.



KIMCHI

Il Kimchi è il contorno più amato e consumato della cucina coreana. Riconosciuto come Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità dall’UNESCO, rappresenta uno dei pilastri fondamentali della tradizione gastronomica coreana. Preparato attraverso un processo di salamoia e fermentazione, il Kimchi utilizza ingredienti quali peperoncino coreano Gochugaru, aglio, zenzero, cipollotti e salsa di pesce fermentata. Esistono oltre 200 varietà di Kimchi, realizzate con diverse tipologie di verdure. La versione più diffusa, che potrete degustare presso il nostro ristorante come Banchan (contorno tradizionale), è il Baechu Kimchi (배추김치), a base di cavolo napa. Considerato un vero superfood, il Kimchi è noto per le sue proprietà benefiche: è ricco di vitamine (A, B, C e K), minerali (potassio, fosforo, ferro e calcio) e lattobacilli, che favoriscono la salute dell’intestino.

ANTIPASTI

전채



01 INVOLTINI COREANI 2PZ 🌶️🌿 € 5.00

Verdure miste, kimchi, crauti e zacai
Allergeni: 1

BEST 02 JIN MANDU MAIALE 5PZ € 8.00

Ravioli con maiale, verdure, porro e spaghettoni di soia
Allergeni: 1, 6

03 JIN MANDU KIMCHI 5PZ 🌶️ € 8.00

Ravioli con maiale, kimchi e verdura mista
Allergeni: 1, 6

04 JIN MANDU VERDURE 5PZ € 8.00

Ravioli con verdure miste
Allergeni: 1, 6

BEST 05 JIN MANDU MANZO E WAGYU 4PZ € 12.00

Ravioli con manzo, wagyu e verdure grigliati su grasso di wagyu e scaglie di tartufo
Allergeni: 1, 6

06 TWIGIN MANDU 5PZ € 9.00

Ravioli fritti con carne di maiale, verdure e cipollotto
Allergeni: 1, 6

07 SENTO JEON 🌿 € 8.00

Pancake con Farina frumento, fecola patate, uova e porro
Allergeni: 1, 3, 7

BEST 08 KIMCHI JEON 🌶️🌿 € 9.00

Pancake con Farina frumento, fecola patate, porro, uova e kimchi
Allergeni: 1, 3, 7

09 HAEMUL JEON € 10.00

Pancake con Farina frumento, fecola patate, uova, porro, gamberetti e polpa di granchio
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7

10 KIMCHI 🌶️🌿 € 3.50

Cavolo cinese fermentato piccante
Allergeni: 1

11 WOLNAM-SSAM 🌶️ € 6.00

Involtini con sfoglia di riso, latuga, riso, kimchi e straccetti di manzo
Allergeni: 2, 6

전채

ANTIPASTI



12 YUK HEE € 12.00

Tartara di manzo condito con tuorlo, sesamo, soia ed erba cipollina
Allergeni: 1, 3, 6, 11

13 WAGYU TATAKI €24.00

controfiletto di wagyu di prima scelta scottato con ponzu al tartufo ed erba cipollina
Allergeni: 1, 6



14 INVOLTINI DI MANZO 4PZ 🌶 € 8.00

Involtini di manzo avvolti con funghi enoki e salsa ai fagioli piccanti
Allergeni: 1, 6



15 INVOLTINI DI MAIALE 4PZ 🌶 € 7.00

Involtini di maiale avvolti con funghi enoki e salsa ai fagioli piccanti
Allergeni: 1, 6

16 ENOKI FRITTO € 8.00

Funghi enoki fritti in pastella
Allergeni: 1

찌개

ZUPPA



17 KIMCHI-JJIGAE 🌶

Zuppa di kimchi cavolo cinese fermentato con pancetta di maiale, tofu, cipolla, zucchina, funghi enoki e cipollotto accompagnato da una ciottola di riso bianco
Allergeni: 1, 6

€ 13.00

PRIMI

프리미



18 JAJANG MION

Spaghetti di farina, maiale, cipolle, patate, crauti cetrioli, daikon, arachidi e salsa di fagioli

Allergeni: 1, 5, 6

€ 10.00

19 NAENGMYEON FREDDO IN BRODO

Spaghetti di soba in brodo freddo con manzo, cetrioli, uova, daikon e sesamo

Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 10.00



20 TTEOKBOKKI PICCANTE

gnocchi di riso con salsa kimchi, cipolla, carota, crauti, pasta di pesce e sesamo

Allergeni: 1, 2, 4, 11

€ 9.00



21 TTEOKBOKKI CHEESE

Gnocchi di riso con salsa kimchi, pasta di pesce, formaggio fuso, cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 7, 11

€ 10.00



22 RABOKKI

Gnocchi di riso, ramen con salsa kimchi, pasta di pesce, uova, formaggio, cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 7, 11

€ 12.00

프리미

PRIMI



23 GUNGJUNG TTEOKBOKKI

Gnocchi di riso saltati con manzo, carote, zucchini, peperoni, salsa di soia e sesamo
Allergeni: 1, 6, 11

€ 10.00

24 DAK TTEOBOKKI

Gnocchi di riso con salsa kimchi, pollo, cipolla, carota, cipollotto e sesamo
Allergeni: 1, 6, 11

€ 10.00



25 JAPCHAE

Spaghetti di patate dolci con peperoni, carote, cipolle, spinaci, soia e sesamo
Allergeni: 1, 6, 11

€ 8.00



26 JAPCHAE BULGOGI

Spaghetti di patate dolci con stracetti di manzo, peperoni, cipolle, carote, spinaci, soia e sesamo
Allergeni: 1, 6, 11

€ 9.00



PRIMI

프리미



27 YACHAE MION 🌿

Spaghetti di farina saltati con uova, carote, zucchine, cipolle, cipollotti, arachidi e sesamo
Allergeni: 1, 3, 5, 6, 11

€ 8.00

28 SOEGOGI YACHAE MION

Spaghetti di farina saltati con manzo, uova, carote, zucchine, cipolle, cipollotti e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 9.00



29 RAMION YACHAE 🌶️ 🌿

Noodles coreani in brodo con mais, spinaci, cavolo cinese, straccetti di uova e cipollotti
Allergeni: 1, 3, 11

€ 8.00

30 RAMION BYOJUN 🌶️

Noodles coreani in brodo piccanti con manzo, mais, spinaci cavolo cinese, straccetti di uova e cipollotti

Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 9.00



비빔밥

BIBIMBAP RISO

COME MANGIARE BIBIMBAP?



1 AGGIUNGERE SALSA



2 MESCOLARE TUTTO INSIEME



3 ADESSO È PRONTO PER MANGIARE



31 BULGOGI BIBIMBAP

Straccetti di manzo, carote, cipolla, spinaci, funghi, germogli di soia, tuorlo di uova, olio di sesamo e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 12.00



32 YACHAE BIBIMBAP

Cetriolo, carote, funghi, spinaci, germogli di soia, uova, olio di sesamo e sesamo

Allergeni: 3, 11

€ 10.00



33 JEYUK BIBIMBAP

Maiale piccante, cipolla, funghi, carota, spinaci, germogli di soia, uova, olio di sesamo e sesamo

Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 12.00



34 RISO BOKKEUM BAP

Riso saltato con kimchi, pancetta aromatizzata alla soia, uova, cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 3, 11

€ 10.00



35 RISO SENTÒ

Riso saltato con carne di manzo, pancetta, uova, carote, cipolle, cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 3, 6, 11

€ 10.00

KIMBAP

김밥 니기리



36 BULGOGI KIMBAP € 13.00

Riso, alghe, manzo marinato, carote, daikon, spinaci, uova, olio di sesamo e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11

37 PANCETTA E KIMCHI KIMBAP € 12.00

Riso, alghe, pancetta marinata, kimchi, carote, daikon, uova, spinaci e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11

38 POLLO FRITTO KIMBAP € 12.00

Riso, alghe, cosce di pollo marinato fritto, carote, spinaci, uova, maionese e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11

39 TONNO KIMBAP € 13.00

Riso, alghe, tonno cotto, carote, spinaci, daikon, uova, maionese, olio di sesamo e sesamo
Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11

40 VEGETARIANO KIMBAP € 11.00

Riso, alghe, carote, daikon, spinaci, uova, cetrioli, olio di sesamo e sesamo
Allergeni: 1, 3, 6, 11



NIGIRI



41 WAGYU ROLL € 26.00

Riso, alga, avocado, asparagi in tempura, wagyu scottato, caviale e salsa dello chef
Allergeni: 1, 6

42 NIGIRI WAGYU 4PZ € 18.00

Riso e controfiletto di wagyu in salsa di soia dolce
Allergeni: 1, 6



43 NIGIRI WAGYU SCOTTATO 4PZ € 18.00

Riso e controfiletto di wagyu in salsa di soia dolce flambé e cipollotto
Allergeni: 1, 6

44 NIGIRI BULGOGI SCOTTATO 4 PZ € 10.00

Riso, manzo di black angus marinato flambé e cipollotto
Allergeni: 1, 6

주요리

SECONDI PIATTI



45 BULGOGI MANZO

Straccetti di manzo marinato saltato con cipolla, carota, cipollotto e funghi
Allergeni: 1, 6, 11

€ 12.00



46 BULGOGI MANZO PICCANTE

Straccetti di manzo marinato saltato in salsa piccante con cipolla, carota, cipollotto e funghi
Allergeni: 1, 6, 11

€ 12.00

47 JEYUK-BOKKEUM

Pancetta saltata in salsa piccante, tracce d'aglio, funghi, cipolla, carota e cipollotti
Allergeni: 1, 6, 11

€ 11.00



48 DAK-BOKKEUM

Cosce di pollo disossate saltate in salsa piccante, tracce d'aglio, funghi, cipolla carota e cipollotti
Allergeni: 1, 6, 11

€ 11.00



49 BOSSAM

Pancetta di maiale brasato in pasta di soia accompagnato da salsa ai fagioli, e lattuga e kimchi

Allergeni: 1, 6

€ 13.00

50 SAMGYEOPSAL

Pancetta di maiale brasato e grigliata accompagnato da salsa ai fagioli, lattuga e kimchi

Allergeni: 1, 6

€ 13.00

COME SI MANGIA LA CARNE CON LA LATTUGA?

SSAM

Il SSAM è un modo di mangiare la carne avvolgendola con la lattuga, aggiungendo riso, banchan e Ssamjang (pasta di soia fermentata, creata appositamente per il SSAM).

Provatelo combinando ingredienti sempre diversi!



쌈

COME SI FA IL SSAM?



1
Prendere una foglia di lattuga e posizionala sul palmo della mano.



2
Aggiungi il riso cotto a vapore sulla lattuga.



3
Aggiungi il Samgyeopsal grigliato.



4
Aggiungi la salsa Ssamjang.



5
Aggiungi un po' di kimchi e avvolgi tutto insieme formando un involtino .

주요리

SECONDI PIATTI



51 SAEU SOIA

Gamberi saltati con soia, cipolla, carota e cipollotto

Allergeni: 1, 2, 6, 11

€ 11.00

52 SAEU SOIA E PICCANTE 🌶️

Gamberi saltati con salsa piccante, cipolla, carota e cipollotti

Allergeni: 1, 2, 11

€ 12.00



53 DAKGANJON PICCANTE 🌶️

Cosce di pollo disossate fritte con salsa gochujang (salsa al peperoncino dolce), sesamo e cipollotto

Allergeni: 1, 5, 11

€ 12.00



54 DAKGANJON SENAPE MIELE

Cosce di pollo disossate fritte con salsa senape miele alla coreana, cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 3, 10, 11

€ 12.00



55 WIGIM-SAEU 🌶️

Gamberi fritti speciali con piselli di wasabi pistacchio e salsa piccante al lime

Allergeni: 1, 2, 8, 11

€ 13.00



SECONDI PIATTI

주요리

56 KKANPUNG-SAEU

Gamberi fritti alla coreana con salsa ssamjang (salsa al peperoncino dolce), cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 2, 5, 11

€ 12.00



57 GYEOJAWA-SAEU

Gamberi fritti alla coreana con salsa senape miele cipollotto e sesamo

Allergeni: 1, 2, 3, 10, 11

€ 12.00



58 TANGSUYUK

Maiale fritto in pastella con verdure miste in salsa agrodolce

Allergeni: 1, 6, 11

€ 12.00



59 STRACCETTI DI MANZO SALE E PEPPE

Straccetti di manzo stufato e fritto in pastella saltato con peperoni, cipolla e cipollotto

Allergeni: 1, 6, 11

€ 14.00

PIATTI CRUDI DEDICATI ALLA SALA BBQ O PIASTRATI IN CUCINA PER TUTTI I TAVOLI



- 60 YAKINIKU WAGYU 100GR** € 35.00
Fettine scelte di wagyu con sale, pepe e salsa di soia
accompagnato con verdure
- 61 GANJANG WAGYU 100GR** € 35.00
Fettine scelte di wagyu marinato con salsa ganjang
(salsa di soia dolce) accompagnato con verdure
Allergeni: 1, 6
- 62 PANCETTA DI MAIALE MARINATA** € 10.00
Fettine di carne di maiale marinato con salsa ganjang
(salsa di soia dolce coreana)
Allergeni: 1, 6
- 63 PANCETTA DI MAIALE PICCANTE** 🌶️ € 10.00
Fettine di carne di maiale con salsa gochujang
(salsa piccante coreana)
Allergeni: 1
- 64 INVOLTINI DI PANCETTA CON FUNGHI 4PZ** € 7.00
Pancetta di maiale avvolto con funghi enoki
e salsa ai fagioli
Allergeni: 1, 6
- 65 CARNE DI MANZO MARINATO** € 12.00
Fettine di carne di manzo scelto marinato con salsa ganjang
(salsa di soia dolce coreana)
Allergeni: 1, 6
- 66 CARNE DI MANZO PICCANTE** 🌶️ € 12.00
Fettine di carne di manzo scelto con salsa gochujang
(salsa piccante coreana)
Allergeni: 1
- 67 INVOLTINI DI MANZO CON FUNGHI 4PZ** € 8.00
Fettina di manzo avvolto con funghi enoki e salsa ai fagioli
Allergeni: 1, 6
- 68 STRACCETTI DI POLLO** € 10.00
Straccetti di cosce di pollo marinati in salsa ganjang
(salsa di soia dolce coreana)
Allergeni: 1, 6
- 69 GAMBERETTI PICCANTI** 🌶️ € 10.00
Gamberetti marinati con salsa gochujang
(salsa piccante coreana)
Allergeni: 2
- 70 MIX DI CARNE E VERDURE** € 15.00
Misto di pancetta di maiale piccante e manzo,
con contorno di verdure misto
Allergeni: 1
- 71 VERDURE BBQ** 🌿 € 8.00
Misto di verdure (variazione a stagione)
- 72 CAPOCOLLO MARINATO** € 11.00
Capocollo marinato con salsa ganjiang
(salsa di soia dolce coreana)
Allergeni: 1, 6
- 73 CAPOCOLLO PICCANTE** 🌶️ € 11.00
Capocollo di maiale marinato con salsa gochujang
(salsa piccante coreana)
Allergeni: 1

CONTORNI

사이드메뉴



74 RISO BIANCO

Riso bianco cotto al vapore

€ 3.00

75 PIATTO DI LATTUGA

Lattuga da accompagnare
con piatti di carne

€ 2.50



76 INSALATA MISTA

Insalata iceberg, mais e carote
accompagnata con salsa sesamo

Allergeni: 1

€ 6.00

77 EDAMAME

Fagioli di soia al vapore con sale

€ 6.00



78 PATATINE FRITTE

€ 4.00

79 PATATE DOLCI FRITTE

Patate dolci fritte accompagnata
da sala spicy lime

€ 6.00



80 PATATINE FRITTE AL TARTUFO

Patatine fritte con salsa di tartufo
e scaglie di formaggio

€ 7.00

BEVANDE

Per accompagnare il pasto

막걸리 – MAKGEOLLI

€ 12.00

Cos'è il MAKGEOLLI?

Il Makgeolli, conosciuto anche come vino di riso, è una bevanda alcolica fermentata coreana, dal colore bianco come il latte, è amato per il suo sapore corposo, morbido e allo stesso tempo rinfrescante.

Di gradazione alcolica bassa (circa 6°) racchiude circa 10 tipi di amminoacidi fondamentali, vitamina B e acidi organici.



Il Makgeolli viene portato a tavola nello stile tradizionale. Basta fare un giro di mestolo prima di versarlo nelle ciotoline da cui si berrà.



맥주 – BIRRA – BEER

BIRRA COREANA



테라
TERRA

330ml
(Alc. 4.6%)

€ 5.00



크러시
KRUSH

500ml
(Alc. 4.5%)

€ 7.00



카스
CASS

330ml
(Alc. 4.5%)

€ 5.00

PERONI 330ML € 3.00

PERONI 660ML € 4.50

NASTRO AZZURO 330ML € 3.00

NASTRO AZZURO 660ML € 5.00

COCKTAIL COREANO SOMEK

Ordina insieme
il SOJU CLASSICO
e la BIRRA coreana "TERRA"



Amato per il suo sapore rinfrescante e dolce, la birra alleggerisce il soju rendendola piacevole a bersi!

Per accompagnare il pasto

소주 - SOJU

€ 12.00

Cos'è il SOJU?

Il soju è un distillato coreano, un superalcolico più venduto al mondo per il suo altissimo consumo. Tradizionalmente si ottiene da riso, patate dolci. Di gradazione più leggera rispetto ai superalcolici occidentali, il soju viene consumato durante i pasti. Ottima combinazione con tutti i piatti della cucina coreana.

SOJU ORIGINAL-FRESH

350ML



SOJU FRUTTATO



PRUGNA



PESCA



UVA

Per accompagnare il pasto

IN COREA BEVIAMO ANCHE

HAITAI SUCCO D'UVA



238ml

€ 3.50

TULIP SUCCO DI ALOE VERA



500ml

€ 4.50

THÈ ALLA SETA DI MAIS



500ml

€ 4.50

ACQUA NATURALE

750ML € 3.00

ACQUA FRIZZANTE

750ML € 3.00

ACQUA NATURALE

500ML € 2.00

ACQUA FRIZZANT

500ML € 2.00

COCA COLA

330ML € 3.00

COCA COLA ZERO

330ML € 3.00

FANTA

330ML € 3.00

COCKTAIL

SEOUL TEMPTATION

Soju alla pesca, vodka, martini e lime

€ 10.00

GIN & TONIC

Gin mare e acqua tonica

€ 10.00

GIN & LEMON

Gin mare e limonata

€ 10.00

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco e soda

€ 7.00

MARTINI SPRITZ

Martini, prosecco, lime, menta e soda

€ 8.00



VINI BIANCHI

FALANGHINA DEL SANNIO MASTROBERNARDINO	€ 22.00
CHARDONNAY TORMARESCA	€ 20.00
PROSECCO CONTATI CASTALDI FRANCIACORTA	€ 30.00
ELENA WALCH PINOT BIANCO	€ 28.00
CALICE DI VINO BIANCO	€ 6/6.50

VINI ROSATI

PUNGIROSA RIVIERA	€ 20.00
TRAMARI SAN MARZANO	€ 22.00
CALAFURIA ROSATO TORMARESCA	€ 25.00
BRIÒ BIO ROSÉ FRIZZANTE PRIMITIVO SALENTO	€ 25.00
ALÌE ROSÉ FRESCOBALDI	€ 24.00
CALICE DI VINO ROSATO	€ 6/6.50

VINI ROSSI

GELSO NERO - NERO DI TROIA NERO DI TROIA	€ 24.00
NEGROAMARO - LA MARCHESANA LA MARCHESANA	€ 20.00
BANFI - ROSSO DI MONTALCINO ROSSO DI MONTALCINO	€ 25.00
TASSINAIA CASTELLO DEL TERRICCIO	€ 45.00
PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO DI MONTALCINO CANTINA ANTINORI	€ 75.00
TIGNANELLO TENUTA ANTINORI	€ 170.00
CALICE DI VINO ROSSO	€ 6

BAR

CAFFÈ	€ 1.20
AMARO	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
GRAPPA	€ 3.00
LIQUORE COREANO HWAYO	€ 5.00

DOLCE

TIRAMISÙ SCOMPOSTO CON LOTUS Disponibile anche nella versione decaffeinato	€ 7.00
GELATO ALLA VANIGLIA COMPOSTO Crumble, salsa al caramello salato e popcorn	€ 8.00
BONSAI NOIR Cupola di cioccolato, panna cotta al gianduia e crunchy di cioccolato	€ 8.00
CUORE AL PISTACCHIO Cestino di pasta frolla, semifreddo alla vaniglia con frutti di bosco e fragola e cuore di pistacchio	€ 7.00
VELLUTATO NERO ALLO ZENZERO Semifreddo di cioccolato fondente e zenzero con biscotto al cioccolato	€ 7.00
ROCHER ALLA GIANDUIA Semifreddo cioccolato, noce e cuore fondente alla nocciola	€ 7.00
MOUSSE CIOCCOLATO AL RISO SOFFIATO	€ 6.00
GELATO SORBETTO AL LIMONE	€ 5.00
YAKGWA Biscottini tradizionale coreana 4pz	€ 5.00
CHAPSSAL-TTEOK 2PZ Tortino di riso glutinoso coreano con ripieno di fagioli rossi	€ 5.00
CHAPSSAL GELATO MOCHI 2PZ Gusti al thé verde, cheesecake, fragola, cioccolato	€ 5.00

SENTÒ

KOREAN FUSION CUISINE & BBQ