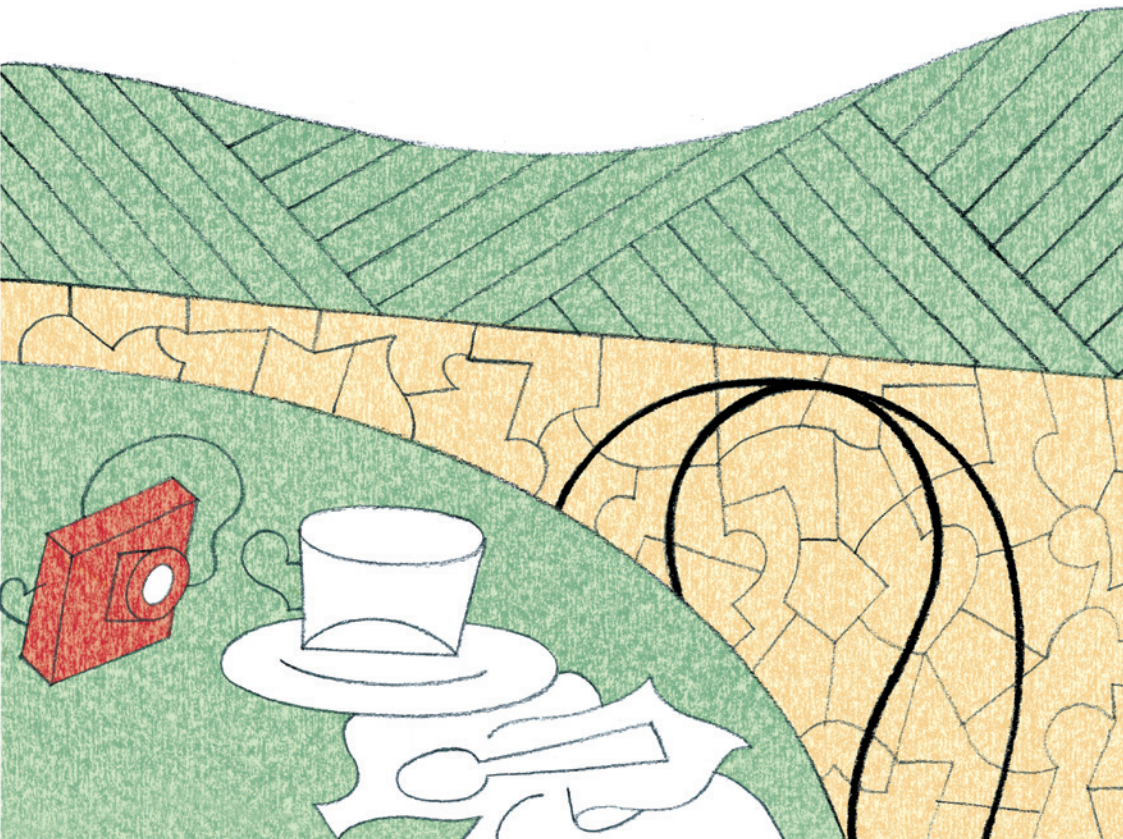

BENCI
BAR

Menu

CAFETERIA
FOOD
BEERS
WINES
COCKTAILS
LIQUEURS






Benvenuti al BenciBar
Welcome to the BenciBar

In accordo con i principi che hanno da sempre guidato la Pensione Bencistà, l'**offerta del BenciBar** comprende prodotti scelti con attenzione per condividere la genuinità delle cose buone, frutto del lavoro di piccoli produttori che custodiscono tradizioni e biodiversità.

*In line with the principles that have always guided Pensione Bencistà, **the products on offer at BenciBar** have been carefully selected in order to share the authenticity of good food, and the work of small-scale producers who **safeguard traditions and biodiversity.***



Caffetteria - Cafeteria

€

SOFT DRINKS

Acqua 45 - 75 ml	Water 45 - 75 ml	1 - 2
Limonata fatta in casa	Homemade lemonade	4
Coca Cola - Chinotto - Cedrata Tassoni		4
Succhi di frutta	Fruit juices	4
Galvanina Bibita bio frizzante ARANCIA ROSSA - MANDARINO POMPELMO - MELOGRANO	Fizzy organic drink BLOOD ORANGE - MANDARIN GRAPEFRUIT - POMEGRANATE	4
Acqua Tonica	Tonic Water	3
Crodino - San Bitter		4
Ginger Beer - Ginger Ale		4

CAFFÈ - COFFEE

Espresso		2
Cappuccino - Caffè shakerato		3
Caffè Latte	Latte	3
Caffè Latte con ghiaccio	Iced Latte	4
Caffè di singola piantagione filtrato	Filtered specialty coffee	5

TÈ & INFUSI - TEA & HERBALS

Tè freddo del giorno	Homemade iced tea of the day	5
Infuso alla menta del nostro giardino	Mint tea from the garden	
Infuso di verbena	Verbena herbal tea	
Tè verde giapponese	Japanese green tea	
Tè verde aromatizzato	Flavored green tea	
Tè nero alla frutta FRUTTI ROSSI FRUTTA TROPICALE	Fruit black tea RED BERRIES BLACK TEA TROPICAL FRUIT BLACK TEA	


Gastronomia - Food

€

PANINI - SANDWICHES

Prosciutto crudo semi-dolce toscano e burro d'alpeggio	Tuscan semi-sweet crudo ham and mountain butter	8
Pecorino toscano fresco, insalata dell'orto, marmellata di cipolle	Tuscan mild pecorino, salad from the garden, fresh onions jam	8

STUZZICANDO - NIBBLES

Prosciutto crudo dolce d'Oswaldo	Artisanal Crudo ham from Friuli	10
 La rivincita dell'acciuga: burro d'alpeggio, alici del presidio Slow Food di Menaica e scorza di limone	A fabulous match: mountain butter, anchovies from the Slow Food Presidia of Menaica, lemon zest	9
Mozzarella di bufala campana, melanzane grigliate, pomodoro canestrino di Lucca	Buffalo mozzarella from Campania, grilled aubergine and heirloom tomato variety	10
La classica bruschetta coi pomodori	The time-honored tomatoes bruschetta	5
Le forme del latte. Cinque declinazioni del formaggio di pecora di Corzano e Paterno	Five variations of artisanal sheep milk cheese from Corzano e Paterno farm	12
Insalata dell'orto della Talea	Salad from the organic garden of Talea farm	9
Dolce del giorno fatto in casa	Homemade dessert of the day	5



I **Presidi** sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

The **Presidia** are **Slow Food** projects that protect small-scale, quality foods made using traditional techniques and at risk of extinction.

Birre - Beers

Birra Artigianale - 50 cl	Craft Beer - 50 cl	€	9
Moretti - Ichnusa - Menabrea - 33 cl			5

Vini - Wines

BOLLICINE - BUBBLES

Veneto			
Prosecco DOC Brut , 2018 - Col di Luna			5 - 18
GLERA			
MaZero Metodo classico pas dosé , 2015 - Masiero			40
CHARDONNAY			

BIANCHI - WHITES

Alto Adige			
Vigneti delle Dolomiti Bianco 448 s.l.m. , 2018 - Giralan			5 - 20
CHARDONNAY, PINOT BIANCO, SAUVIGNON			
Friuli-Venezia Giulia			
• Piantagrane , 2017 - Villa Job			30
PINOT GRIGIO			
Toscana			
Vermentino DOC Colline Lucchesi , 2018 - Fattoria Sardi Giustiniani			5 - 20
VERMENTINO			
• Prunecchio , 2018 - Fattoria di Sammontana			5 - 18
SAUVIGNON, TREBBIANO, MALVASIA BIANCA			
Abruzzo			
• Giocheremo coi Fiori , 2018 - Torre dei Beati			8 - 32
PECORINO			
Sicilia			
• Terre Siciliane S.P. 68 Bianco , 2018 - Arianna Occhipinti			32
ALBANELLO, ZIBIBBO			

• Vini Naturali - Natural wines

ROSÉ

Toscana			
Rosé , 2017 - Fattoria Sardi Giustiniani			5 - 20
SANGIOVESE, CILIEGIOLO E PICCOLE QUANTITÀ DI BACCHE BIANCHE			
• Rosato , 2018 - Buondonno			22
SYRAH, SANGIOVESE			

ORANGE

Toscana			
• Le Rondini , 2017 - Podere Erica			7 - 28
TREBBIANO, MALVASIA			
• Bianco alla Marta , 2017 - Buondonno			38
TREBBIANO TOSCANO			

ROSSI - REDS

Alto Adige			
Vigneti delle Dolomiti Rosso 448 s.l.m. , 2018 - Giralan			18
Lagrein, Pinot Noir, Vernatsch			
Piemonte			
• Lia Vù , 2016 - Carussin			7 - 30
Barbera			
Toscana			
• Alberese , 2018 - Fattoria di Sammontana			5 - 18
SANGIOVESE, TREBBIANO			
• La Ghiandaia , 2015 - Podere Erica			25
SANGIOVESE, CANAILOLO			
Chianti Classico , 2017 - Istine			6 - 26
SANGIOVESE			
Rosso di Montepulciano , 2017 - Le Berne			7 - 30
SANGIOVESE			
• Tinaio , 2015 - Fattoria di Sammontana			22
SYRAH, SANGIOVESE, COLORINO			

• Vini Naturali - Natural wines



Cocktails

SPRITZ € 8

PROSECCO CON APEROL, CAMPARI O CYNAR

The wildly popular aperitif cocktail

NEGRONI € 10

GIN, VERMOUTH ROSSO, BITTER

Invented in Florence 100 years ago, it still stands as the most enduring ménage-à-trois in mixology

AMERICANO € 9

BITTER, VERMOUTH, SELTZ A PIACERE

Also known as Milano-Torino: sprang from the encounter between the milanese bitter Campari and the Sabaudia vermouth

GIN & TONIC € 8

GIN, ACQUA TONICA

First created as a form of medicine, it remains one of the few certainties in life

DARK 'N' STORMY € 9

RUM SCURO, GINGER BEER

Historically compared by sailors to the colors of storm clouds of Bermuda

MOSCOW MULE € 8

VODKA, GINGER BEER, SUCCO DI LIME

The summer vodka drink with a pungent touch

BLOODY MARY € 10

VODKA, SUCCO DI POMODORO, SALSA WORCESTERSHIRE, TABASCO

A perfect excuse to have a vodka boost any time of the day

GARDEN & TONIC € 8

DISTILLATO ANALCOLICO SEEDLIP, TONICA

Regardless of why you're not drinking alcohol, here is your option to enjoy a grown up distilled drink

Amari e Liquori - Liqueurs

€ 4

Vino Liquoroso - Porto - Vermouth

Limoncello - Mirto

Pastis - Sambuca

Cynar

China - Alkermes

Pimm's

Grand Marnier - Cointreau

Averna - Lucano - Fernet Branca - Jägermeister - Amaro del Capo - Amaro Speciale

Liquore Strega - Genepy

Kahlua - Baileys - Disaronno

Distillati - Spirits

€ 6

Grappa - Acquavite

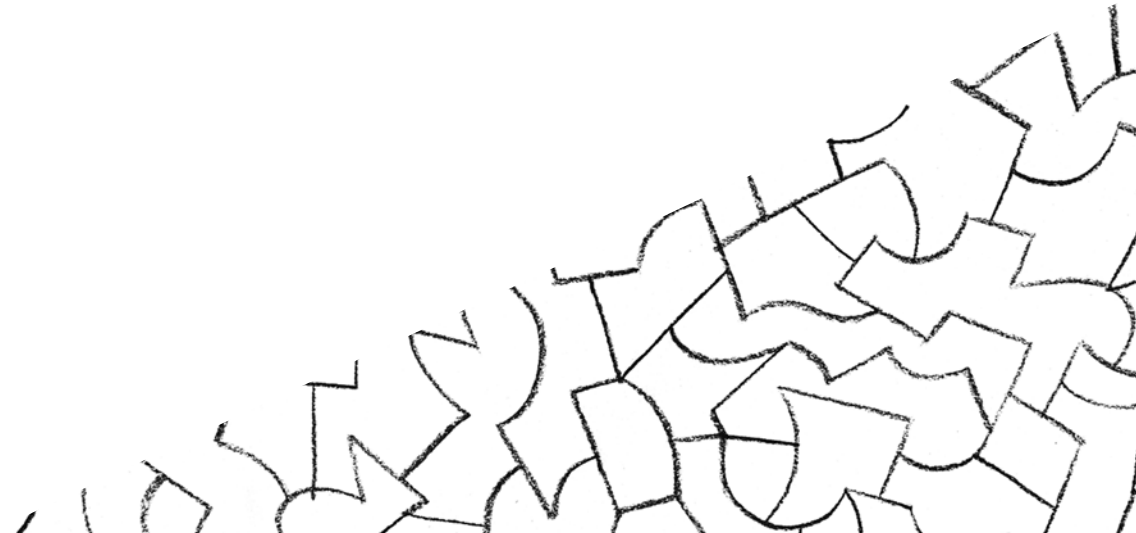
Brandy

Rum

Vodka

Tequila

Whisky



In caso di **allergie** o **intolleranze** vi preghiamo di chiedere al personale che vi mostrerà l'elenco degli ingredienti ed allergeni contenuti nei cibi e bevande servite (Reg.UE 1169-2011)

*If you have any **food allergies** or **intolerances**, please ask our staff for the list of ingredients and allergens contained in food and drinks served (Reg.UE 1169-2011)*

Condividi la tua esperienza - **Share** your experience at **BenciBar**



#bencibar

#pensionebencistà

#bencistyle

Il servizio bar è aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 23.00.

La cucina è aperta dal martedì al sabato, dalle 17.30 alle 22.30.

The bar service is open everyday from 9 am to 11 pm.

The kitchen is open from Tuesday to Saturday, from 17.30 to 22.30.



