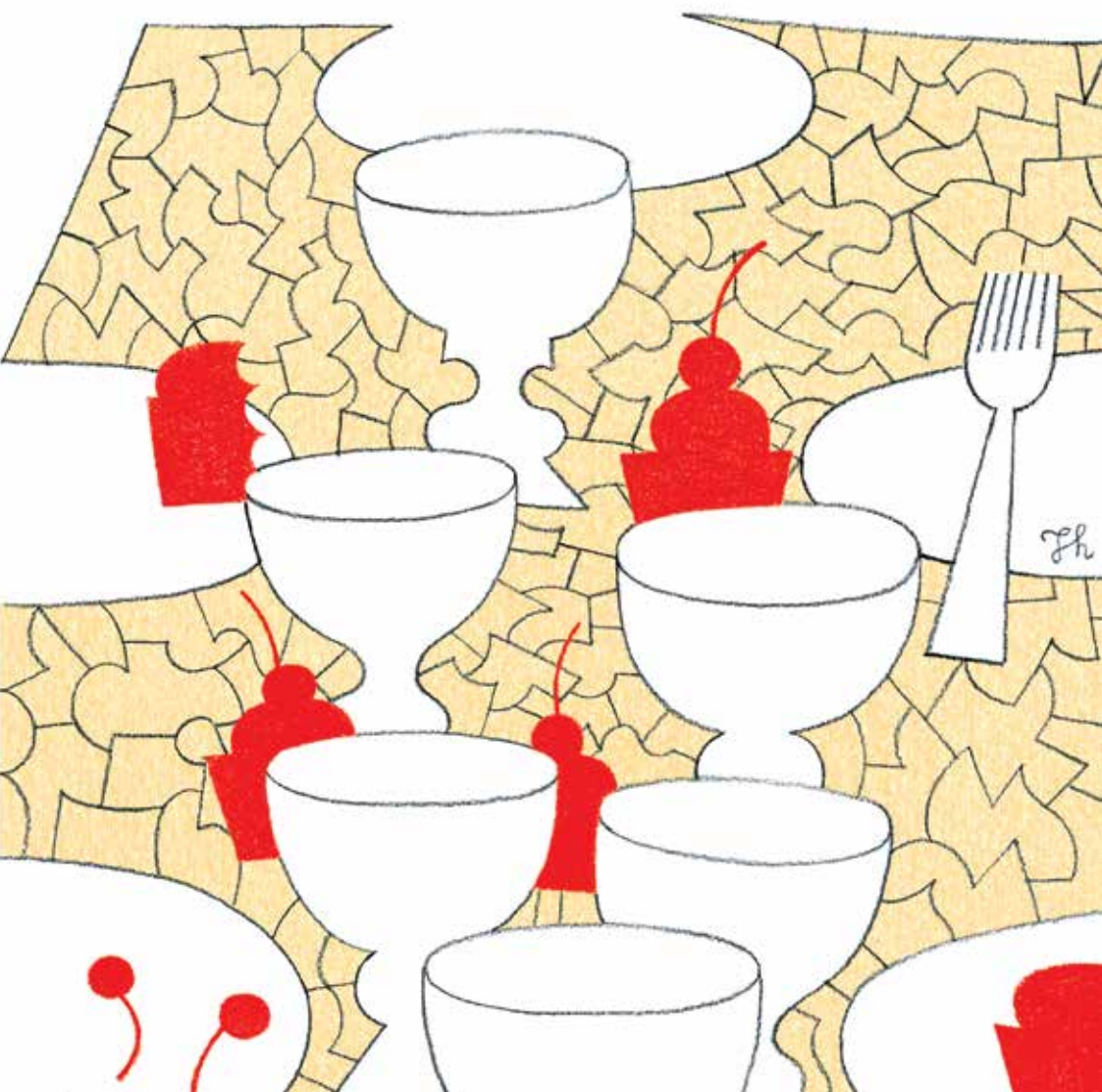


---

# Menu

BENCISTÀ

---



**Cucinare è il nostro modo per prenderci cura degli altri, unire ospitalità e gusto.**

Coltiviamo un piccolo orto e scegliamo ingredienti che ci emozionano, parlano del territorio e di chi li produce. Vi proponiamo una cucina originale, piatti semplici, un ambiente conviviale.

***Cooking is our way of caring: combining hospitality and taste.***

*We cultivate a small vegetable garden and select ingredients that tell the story of our territory and its producers. We offer original cuisine, simple dishes and a warm and welcoming environment.*

## Antipasti - Starters

Finocchio, arancia, cipollotto <i>Fennel, orange, spring onion</i>	€ 6
Carciofo, nocciola, pancetta <i>Artichoke, hazelnut, bacon</i>	€ 8
Selezione di salumi artigianali da Le Selve di Vallolmo e giardiniera <i>Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo and pickles</i>	€ 14
Selezione di formaggi affinati da Giolito e verdure in conserva <i>Selection of cheeses matured by Giolito and preserved vegetables</i>	€ 14
Alici di Menaica, burro, scorza di limone <i>Anchovies from Menaica, butter and lemon zest</i>	€ 10

## Primi Piatti - First Courses

Lenticchie, zafferano e tuorlo d'uovo <i>Lentils, saffran and egg yolk</i>	€ 12
Maccheroni con sugo di stinco di maiale grigio del Casentino <i>Maccheroni with shin grey pork sauce</i>	€ 14
Spaghettoni alla Genovese fijuta <i>Genovese fijuta spaghetti</i>	€ 13
Mezzo pacchero, spinaci e ricotta salata <i>Mezzo pacchero, spinach and salted ricotta</i>	€ 13

## Secondi Piatti - Second Courses

Tagliata di manzo e cicoria condita  
*Sliced beefsteak with chicory salad* € 18

Scamerita di maiale grigio del Casentino, rape e mela  
*Grey pork neck, turnips and apple* € 16

Bistecca di cavolfiore, limone confit, yogurt e panna  
*Cauliflower steak, confit lemon, yogurt and cream* € 14

## Contorni - Side Dishes

Lattuga brasata al vino bianco  
*Braised lettuce with white wine* € 6

Carote arrosto con salsa al prezzemolo  
*Roasted carrots with parsley sauce* € 6

Porri fondenti  
*Leeks fondant* € 6



## Dolci - Desserts

Pompelmo, meringa all'italiana e mandorle  
*Grapefruit, italian meringue and almonds* € 6

Cioccolato, caramello e panna acida  
*Chocolate, caramel and sour cream* € 7

Formaggio  
*Cheese* € 7

Acqua, pane e coperto  
*Water, bread and service* € 4

