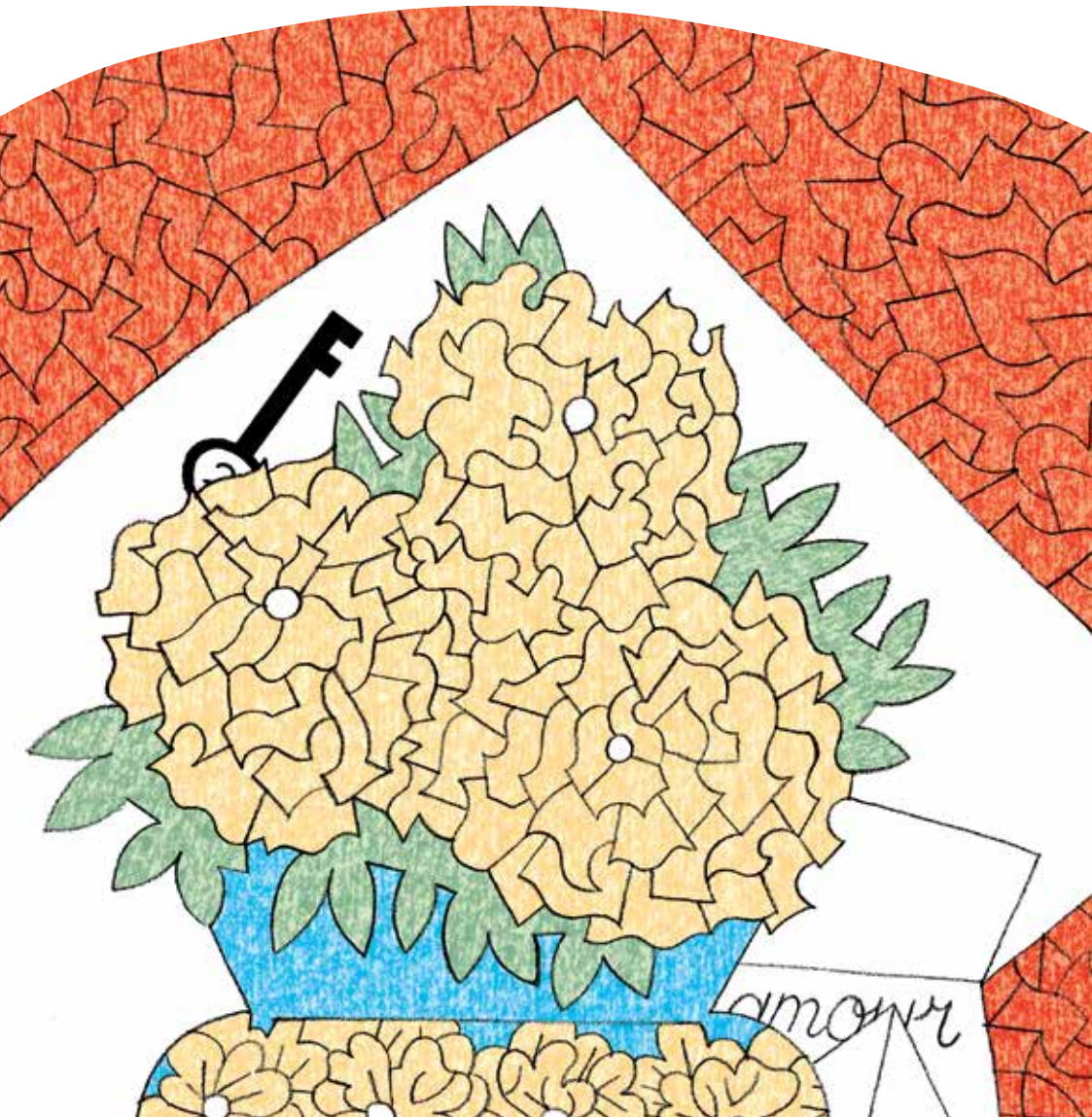

Menu

Pranzo

BENCISTÀ



Antipasti - Starters

Mortadella, ricotta di pecora e pane tostato <i>Mortadella, sheep's milk ricotta and toasted bread</i>	€ 10
Formaggio affinato da Giolito e verdura in conserva <i>Cheese matured by Giolito and preserved vegetables</i>	€ 8
Selezione di salumi artigianali delle Selve di Vallolmo e giardiniera <i>Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo and pickles</i>	€ 14
Alici di Menaica, burro e scorza di limone <i>Menaica's anchovies, butter and lemon zest</i>	€ 10

Primi Piatti - First Courses

Tagliatelle al ragù bianco <i>Tagliatelle with white ragu</i>	€ 14
Timballo di riso e scamorza, al pomodoro <i>Rice and scamorza timbale with tomato sauce</i>	€ 13
Crespelle spinaci e Taleggio <i>Crepes spinach and Taleggio</i>	€ 14

Secondi Piatti - Second Courses

Polpette al sugo con rucola e pecorino <i>Meatball, tomato sauce, rocket and pecorino salad</i>	€ 14
Galletto arrosto con patate al forno e lattuga <i>Roasted rooster, potatoes and lettuce salad</i>	€ 16
Asparagi, uova al burro e pane tostato <i>Asparagus, fried eggs and toasted bread</i>	€ 13

Da condividere - To share (2-4 pax)

€60

Bistecca di maiale grigio del Casentino e il suo intingolo, patate al forno e insalata di stagione <i>Grey pork steak with his sauce, roasted potatoes and seasonal salad</i>
Gran pezzo di manzo e il suo intingolo, patate al forno e cicoria al parmigiano <i>Beef steak with his sauce, roasted potatoes and chicory with parmesan</i>

Dolci - Desserts

Torta della nonna <i>Custard tart</i>	€ 6
Torta al cioccolato <i>Chocolate cake</i>	€ 7
Crema caramel <i>Crema caramel</i>	€ 5
Acqua, pane e coperto <i>Water, bread and service</i>	€ 4



