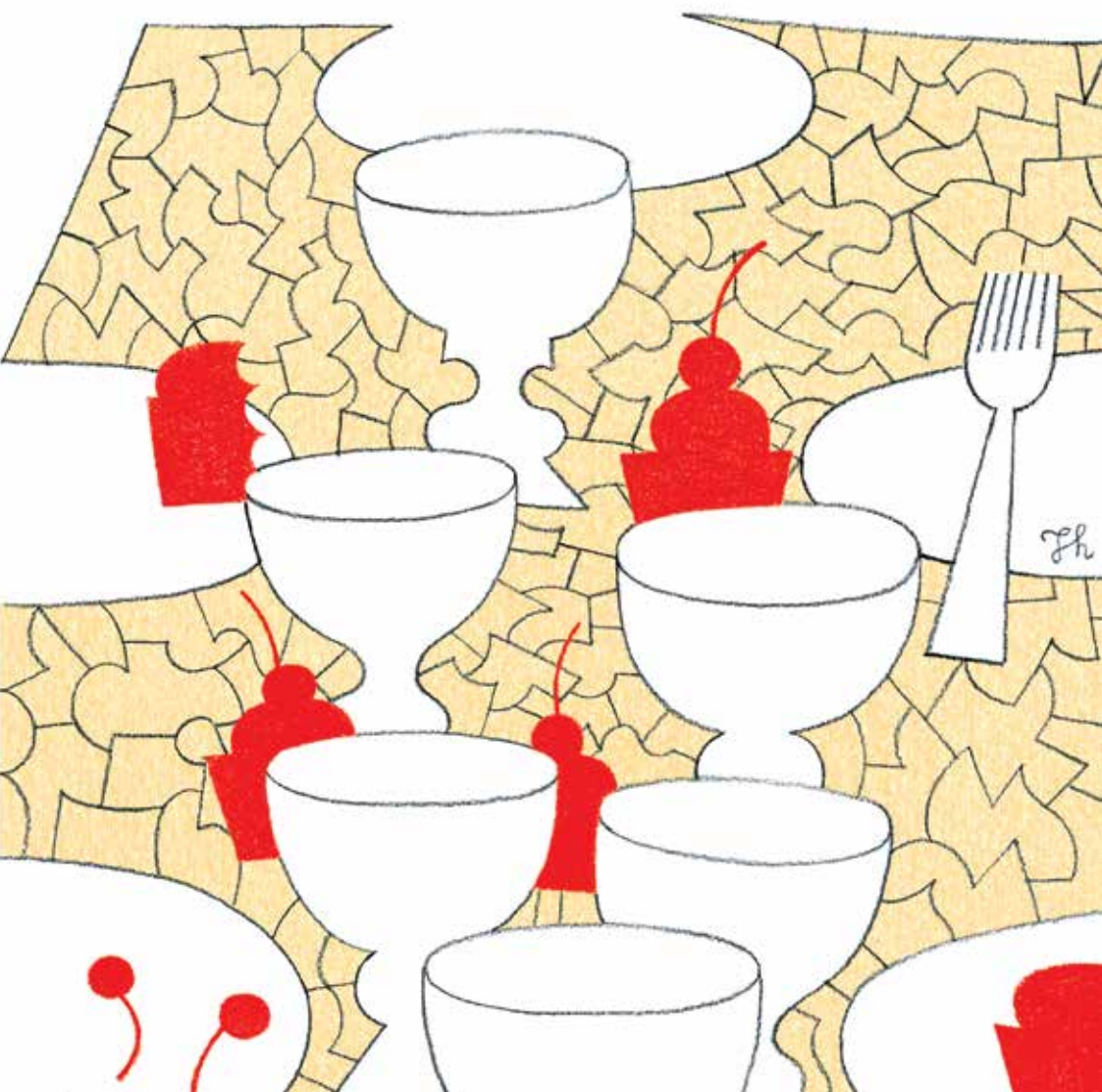


---

# Menu

BENCISTÀ

---

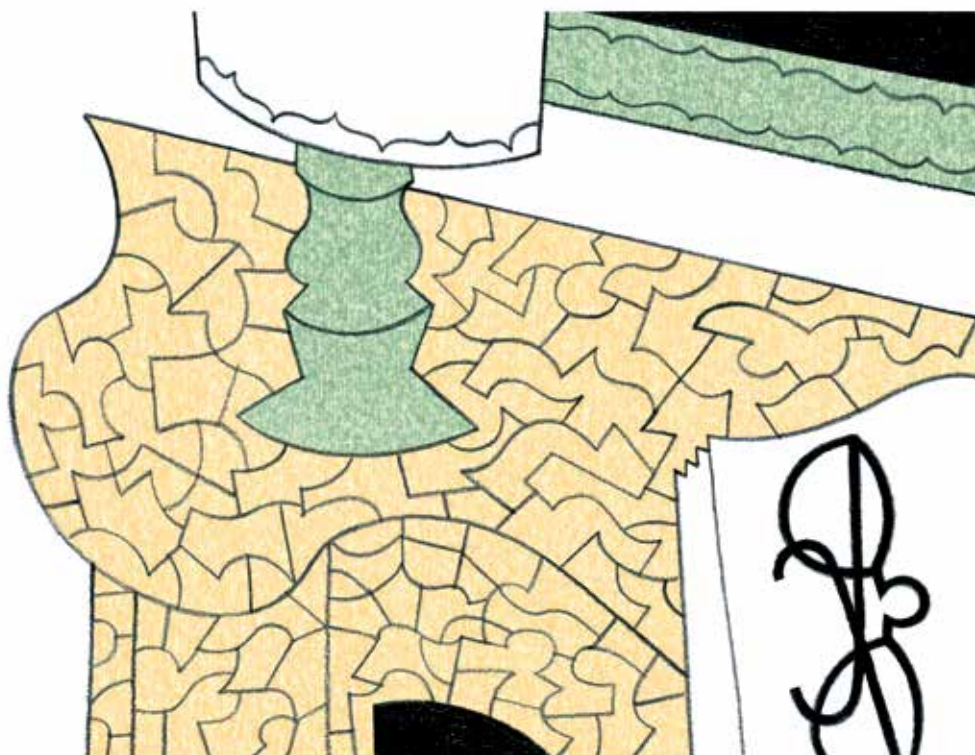


**Cucinare è il nostro modo per prenderci cura degli altri, unire ospitalità e gusto.**

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

- |   |      |
|---|------|
| Selezione di salumi artigianali da Le Selve di Vallolmo e giardiniera<br><i>Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo and pickles</i> | € 14 |
| Selezione di formaggi affinati da Giolito e verdure in conserva<br><i>Selection of cheeses matured by Giolito and preserved vegetables</i>  | € 14 |
| Alici di Menaica, burro, scorza di limone<br><i>Anchovies from Menaica, butter and lemon zest</i>   | € 10 |
| Mozzarella di bufala di Paestum<br><i>Buffalo mozzarella from Paestum</i>   | € 12 |

## Minestre e paste - Soup and pasta

- |   |      |
|---|------|
| Mezzo pacchero al pesto<br><i>Mezzo pacchero with pesto</i>   | € 13 |
| Spaghettoni con bottarga di muggine<br><i>Spaghettoni with mullet bottarga</i>                      | € 14 |
| Maccherone tiepido con pomodoro e pecorino<br><i>Warm maccherone with tomato sauce and pecorino</i> | € 13 |
| Vellutata fredda di zucchine<br><i>Cold cream of courgette</i>                                      | € 13 |

## Carni e pesci - Meat and Fish Courses

Tonno confit € 20  
*Confit tuna*

Manzo e pomodoro € 22  
*Beef and tomato*

Scamerita di maiale grigio e friggirelli € 16  
*Grey pork collar and friggirelli pepper*

## Verdure - Vegetable Dishes

Melanzana, peperoni e yogurt di pecora € 14  
*Aubergine, red pepper, sheep's milk yogurt*

Lattuga in saor € 6  
*Saor lettuce*

Carote arrosto € 6  
*Roasted carrots*

Patate, basilico e pecorino € 8  
*Potatoes, basil and pecorino cheese*

Fagiolini, pesche e peperoncino € 8  
*Green beans, peaches and chili*

Misticanza di campo € 6  
*Mixed greens salad*

Insalata di pomodori € 6  
*Tomatoes salad*

## Dolci - Desserts

Albicocca e cioccolato € 7  
*Apricot and chocolate*

Ricotta, zafferano e semi di zucca € 6  
*Ricotta, saffron and pumpkin seeds*

Torta di nocciole € 8  
*Hazelnuts cake*

Semifreddo alla salvia € 7  
*Sage parfait*

Crema caramello € 5  
*Crema caramel*

Formaggio € 7  
*Cheese*

Pane e coperto € 4  
*Bread and cover charge*

