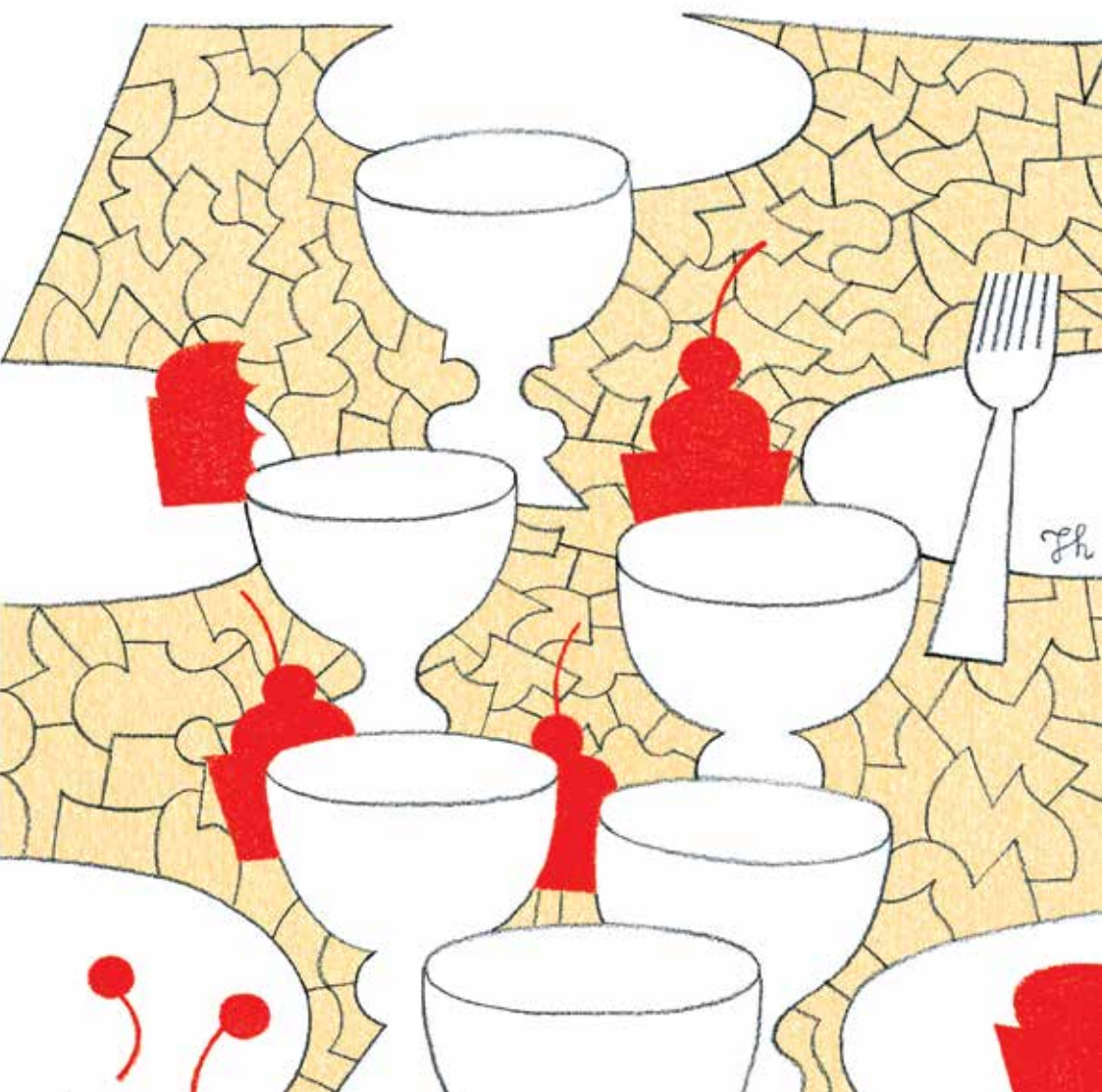

Menu

BENCISTÀ





Benvenuti alla nostra tavola *Welcome to our table*

Ripartiamo dai gesti semplici, spesso dimenticati, che cambiano il gusto di una giornata. La tovaglia sulla tavola, il pane fatto in casa. E poi conserve, sott'olii e fermentati, fra le tradizioni a noi più care. Le abbiamo studiate, riprese, reinventate per esaltare prodotti di un territorio che amiamo, in cui naturalità è sinonimo di rispetto e chi produce diventa interprete del luogo.

Il cibo è il nostro linguaggio più bello, è ciò che può farci pensare a qual è il valore che vogliamo dare a un contrasto, a un sapore, a un incontro.

Ecco allora un menu per la testa e per il palato, esploratelo con noi. E buon appetito!

We start with simple gestures. Gestures almost forgotten which can make your day. A tablecloth and well made bread. And preserves, pickles and ferments. Traditional gestures which we care deeply about. We studied and reinterpreted them to make the ingredients of the land we love shine. Where nature is a synonym of respect. Where producers are steward of the land.

Good food is the most beautiful language, it is something that can make you think about the meaning of taste.

Here we go then, a menu for your head and your stomach. Have a look. Buon appetito!

I nostri produttori - Our producers

Prima di cominciare lasciateci ringraziare chi ci aiuta ogni giorno a rendere la nostra tavola speciale.

Ecco quindi un elenco dei nostri produttori.

I loro sono prodotti che ci fanno emozionare. Se è successo anche a voi allora vorrà dire che abbiamo fatto un buon lavoro.

Before starting let us thank those who help us every day to make our table special.

So here a list of producers we would like to thank.

Their products make us proud. If you liked them too, we too have done a good job.

Frutta e verdura - Fruit and vegetables

Orto bioattivo di Andrea Battiatà, Firenze (FI)

Podere Vinchereto, Pontassieve (FI)

Pensione Bencistà, Fiesole (FI)

RAL Frutta, Firenze (FI)

Frutti di bosco e zafferano - Wildfruit and saffran

Fattoria il Leccio, Caldine (FI)

Formaggi e latticini - Cheese and dairy

Giolito Fiorenzo formaggi, Bra (CN)

Industria Casearia di Pievepelago soc cop, Pievepelago (MO)

Az. Agricola Lama, Località Casaglia (FI)

Caseificio Dea Luna, Capaccio (SA)

Salumi e carni - Meat and charcuterie

Az. Agricola Le Selve di Vallolmo, Poppi (AR)

Antica macelleria Dini, Firenze (FI)

Salumificio Mannori, Vergaio (PO)

Az. Agricola il Riccio di Manu, Larciano (PT)

Nesti S.a.s. Di Nesti Fabio E C. Campi Bisenzio (FI)

Acciughe - Anchovies

Alici di Menaica di Donatella Marino, San Marco di Castellabate (SA)

Farine e cereali - Flour and cereals

Mulino Sobrino, La Morra (CN)

Farine di grani antichi - Mulino di Piezza, Piezza (LU)

Bio-Agriturismo La Ginestra, Bargino (FI)

Pasta - Pasta

Pasta Michele Portoghese, Calenzano (FI)

Legumi - Legumes

CCORAV, Salcinella (VT)

Bio-Agriturismo La Ginestra, Bargino (FI)

Pelati - Peeled tomatoes

Antico Pastificio Rosetano "Verrigni", Roseto degli Abruzzi (TE)

Nocciole - Hazelnuts

Az. Agricola F.lli Durando, Portacomaro (AT)

Uova - Eggs

Az. Agricola I Tassi Di Bonucci Elia, Calenzano (FI)

Pesce - Fish

Cooperativa Maricoltura e Ricerca, Capraia Isola (LI)

Troticoltura Toscana, Pontebosio (MS)

Olio d'oliva - Olive oil

Frantoio di Santa Tea, Reggello (FI)

Pensione Bencistà, Fiesole (FI)

Az. Agricola fratelli Licari di Filippo Licari, Contrada Berbarello, Marsala (TP)

Cioccolato - Chocolate

Bagai Cioccolato Buonissimo, Piacenza (PC)



Antipasti - Starters

Asparagi e uova (5, 10) <i>Asparagus and eggs</i>	€ 10
Crocchette di lesso, aioli, crauti (2, 5, 8, 10, 14) <i>Beef croquettes, aioli, sauerkraut</i>	€ 10
Selezione di salumi artigianali da Le Selve di Vallolmo (1, 5) <i>Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo</i>	€ 15
Selezione di formaggi affinati da Giolito (5,14) <i>Selection of cheeses matured by Giolito</i>	€ 16
Alici di Menaica, burro salato, scorza di limone (8, 11, 14) <i>Anchovies from Menaica, salted butter and lemon zest</i>	€ 10

Primi Piatti - First Courses

Mezzo pacchero pomodoro e pecorino (8, 14) <i>Mezzo pacchero tomato and pecorino cheese</i>	€ 14
Linguina alla viareggina (5, 7, 8, 9, 11, 14) <i>Linguine with fish</i>	€ 16
Tagliatelle al ragù (1, 2, 5, 8, 14) <i>Tagliatelle with ragù</i>	€ 15
Vellutata di piselli, mandorle, sfoglie di pane (1, 5, 8) <i>Cream of peas, almond, crisp bread</i>	€ 14

Secondi Piatti - Second Courses

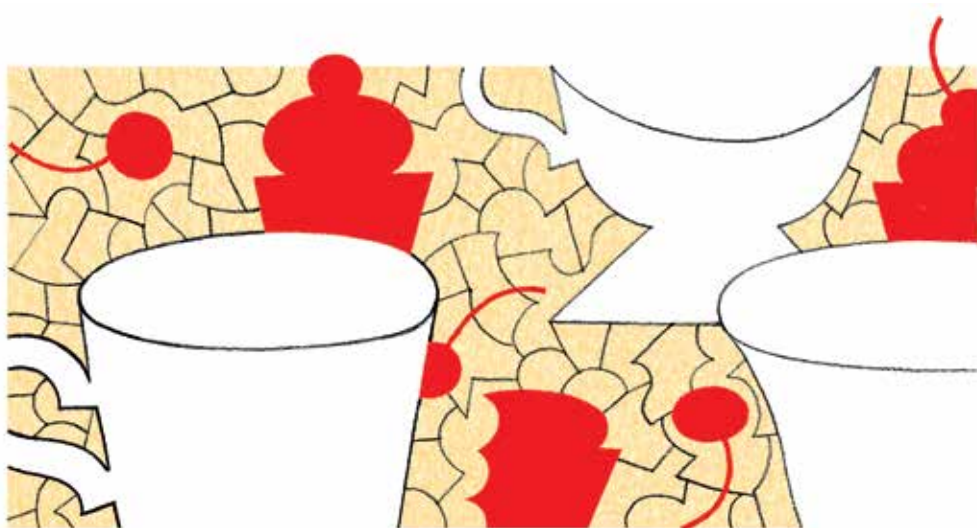
Pescato in court bouillon (2, 5, 11) <i>Catch of the day, court bouillon</i>	€ 20
Anatra, frutta, agretti (2, 5, 14) <i>Duck, fruit, monk's beard</i>	€ 24
Gran pezzo di manzo, porchetta di foglie (2, 5, 14) <i>Beef gran pezzo, leaves porchetta</i>	€ 22

Verdure - Vegetables

Zucchine, ricotta, nocciole (1, 5, 14) <i>Courgette, ricotta cheese, hazelnuts</i>	€ 14
Patata fritta (1) <i>Fried potatoes</i>	€ 7
Carote arrosto (5) <i>Roasted carrots</i>	€ 6
Misticanza di campo (5) <i>Mixed green salad</i>	€ 6
Lattuga, fave, pancetta (2, 5, 15) <i>Lettuce, broad beans, pancetta</i>	€ 8
Vignarola (5) <i>Vignarola</i>	€ 9

Dolci - Desserts

Bignè, salvia, nocciola (1, 8, 10, 14) <i>Choux, sage, hazelnuts</i>	€ 8
Cre moso al cioccolato, caramello, frutta (1, 10, 14) <i>Chocolate cremoux, caramel, fruit</i>	€ 8
Cre me caramel (10, 14) <i>Cre me caramel</i>	€ 6
Torta di ricotta, frutta arrosto (8, 10, 14) <i>Burned ricotta cheesecake, roasted fruit</i>	€ 8
Meringata alle fragole (5, 10, 14) <i>Strawberry pavlova</i>	€ 8
Pane, servizio e coperto <i>Bread, service and cover charge</i>	€ 4
Acqua <i>Water</i>	€ 2



Allergeni - Allergens


La presenza di prodotti che possono creare allergie o intolleranze è indicata da numeri che corrispondono ai seguenti ingredienti

The presence of products that can cause allergies or intolerances is indicated by numbers that corresponds to the following ingredients

- 1 Frutta a guscio - *Nuts*
- 2 Sedano - *Celery*
- 3 Senape - *Mustard*
- 4 Sesamo - *Sesame*
- 5 Anidride solforosa - *Sulphur Dioxide*
- 6 Lupino - *Lupin*
- 7 Molluschi - *Molluscs*
- 8 Glutine - *Cereals containing wheat*
- 9 Crostacei - *Crustaceans*
- 10 Uova - *Eggs*
- 11 Pesce - *Fish*
- 12 Arachidi - *Peanuts*
- 13 Soia - *Soya*
- 14 Latte e derivati - *Milk and dairy*
- 15 Fave - *Broad beans*

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni come tracce. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità del fresco sul mercato. Ulteriori informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

All our dishes can contain allergens such as trace amounts. Some ingredients may be frozen depending on the availability of fresh ingredients on the market. Further information is available by contacting the service staff.



Perché non condividere questa esperienza?
Why not share this experience ?!
#bencista #pensionebencistà

Wi - Fi : ospiti
Password : o.bencista.01



