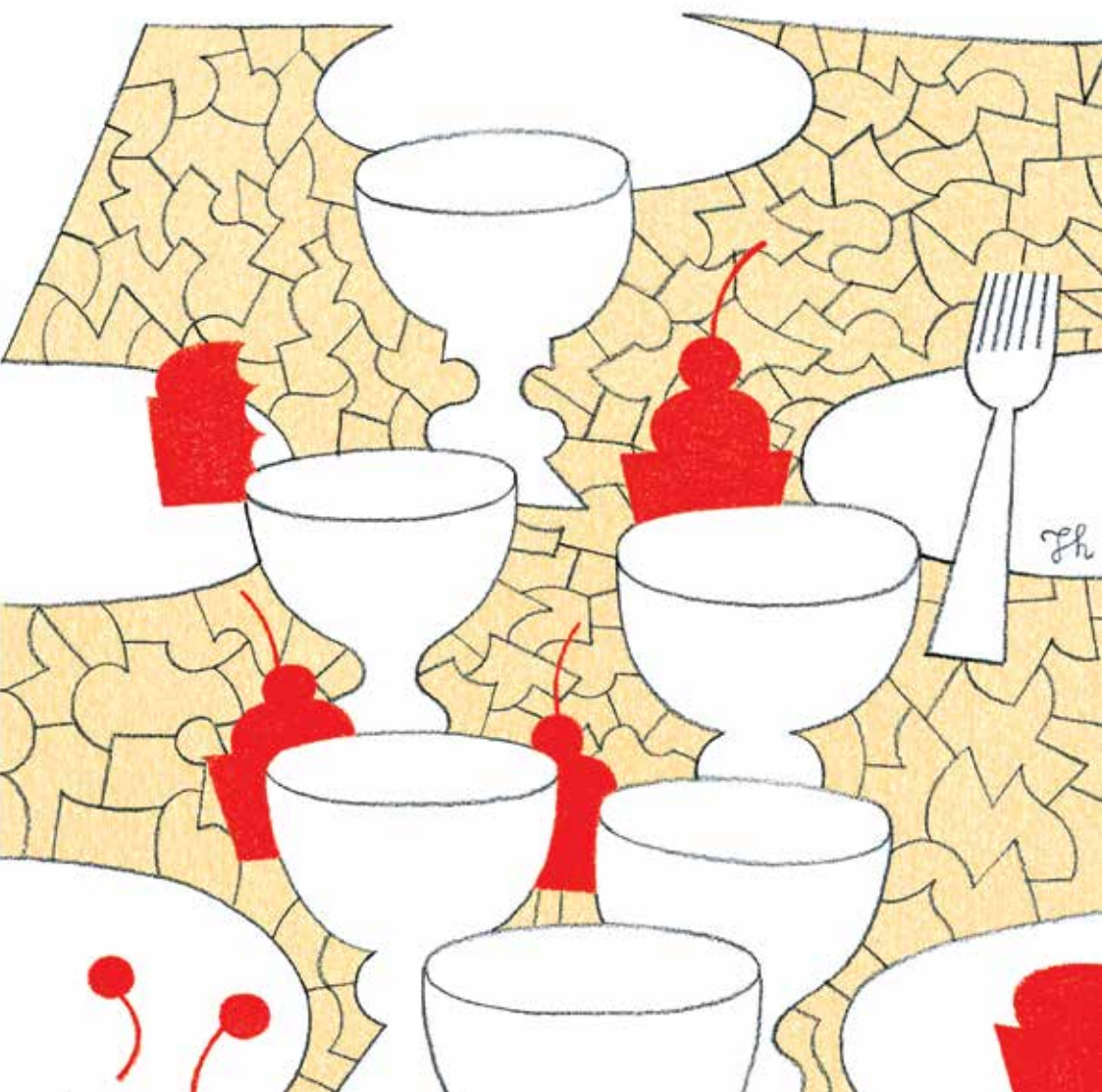

Menu

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

Ceviche, anguria, peperoncino (1, 2, 5, 7, 9, 11) € 15
Ceviche, watermelon and chili

Pizzetta frutta e gorgonzola (1, 2, 5, 8, 14) € 14
Gorgonzola and fruit ‘pizzetta’

Agnello, spezie, cetrioli e yogurt (2, 3, 4, 5) € 16
Lamb, spices, cucumber and yogurt

Verdure in court bullion, nocciole, limone arrosto (1, 2, 3, 5) € 14
Vegetables in court bullion, hazelnut, roasted lemon

Selezione di salumi artigianali da Le Selve di Vallolmo (1, 5) € 15
Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo

Selezione di formaggi affinati da Giolito (5, 14) € 16
Selection of cheeses matured by Giolito

Primi Piatti – First Courses

Spaghettono alla carrettiera (1, 4, 5, 8, 11) € 14
Spaghettono in a hot tomato sauce

Sedani al pesto di sedano (1, 2, 8, 14) € 15
Sedani and celery pesto

Tagliatelle al ragù (1, 2, 5, 8, 14) € 15
Tagliatelle with ragù

Mezze maniche in ‘zimino (2, 5, 7, 8, 9, 11) € 17
Mezze maniche, cuttlefish and swiss chard

Gatzpacho (1, 2, 5, 8) € 14
Gatzpacho

Secondi Piatti – Second Courses

Pescato, fagioli sgranati e pomodoro (2, 5, 11) € 25
Catch of the day, fresh beans and tomato

Faraona, susine, lattuga (2, 5, 14) € 25
Guinea fowl, plum, lettuce

Diaframma e bietole alla maître d’hotel (2, 5, 14) € 26
Hanger steak, swiss chard a la maitre d’hotel

Verdure – Vegetables

Braciola di melanzana (1, 2, 5, 8, 10, 14) € 18
Aubergine ‘braciola’

Patata fritta (5, 10) € 7
Fried potato

Carote arrosto (5) € 6
Roasted carrots

Misticanza di campo (3, 5) € 6
Mixed green salad

Lattuga in saor (5) € 8
Saor lettuce

Pomodori in insalata (2, 5) € 7
Tomato salad

Ravanelli, uva, ricotta (2, 5, 14) € 8
Radishes, grapes, ricotta

Zucca, nocciola, limone bruciato (1, 2, 5) € 8
Pumpkin, hazelnut, burnt lemon

Dolci - Desserts

Tartufi cioccolato e barbabietole (5, 13, 14) € 8
Chocolate and beetroot truffles

Semifreddo alla salvia (10, 14) € 8
Sage parfait

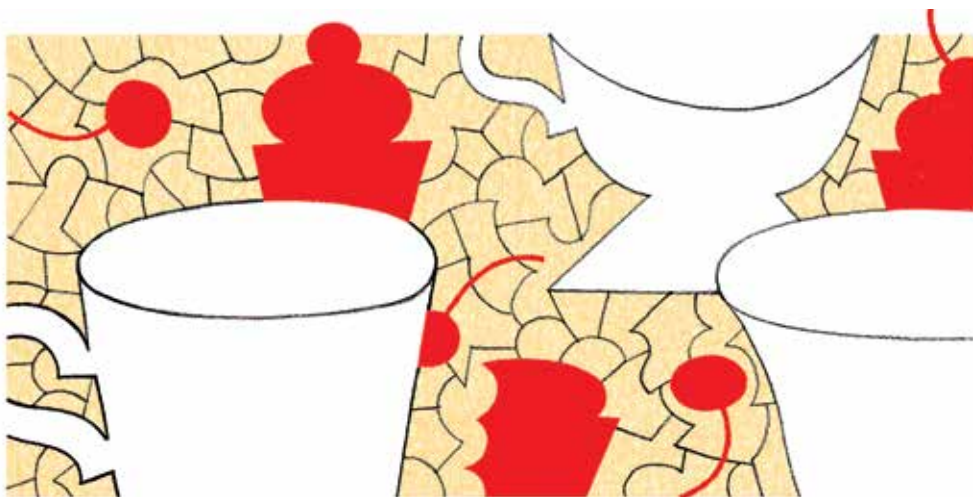
Crème caramel (10, 14) € 6
Crème caramel

Torta di nocciole (1, 10) € 8
Hazelnut cake

Torta di ricotta di pecora, frutta arrosto (1, 5, 8, 10, 14) € 8
Burnt ricotta cheesecake, roasted fruit

—

Pane, servizio e coperto € 4
Bread, service and cover charge



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

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



