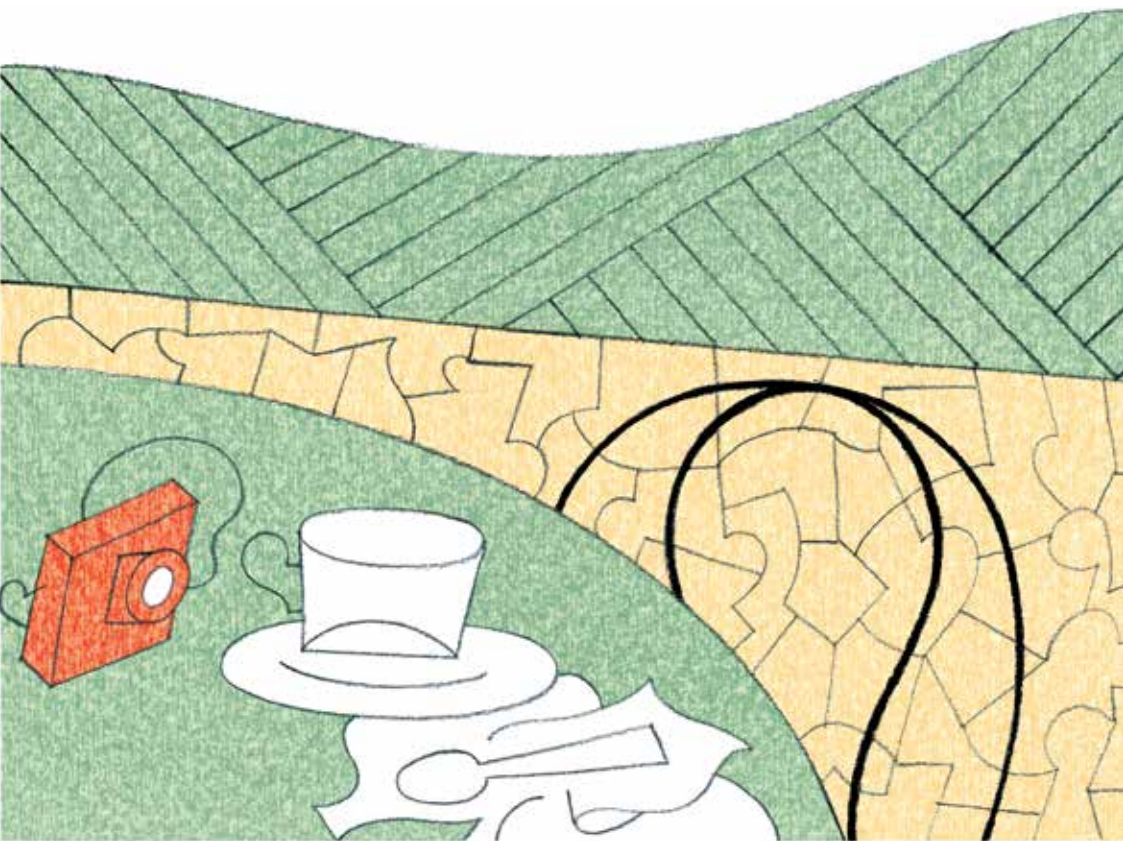


---

# Menu Bar

BENCISTÀ

---





# Benvenuti Welcome

In sala e nelle terrazze vi accogliamo con tavoli di ogni dimensione, per scoprire —soli o in compagnia— una nuova prospettiva su Firenze. Uno star bene che deriva dalla bellezza delle cose semplici: la colazione per i mattinieri e il pranzo per chi si alza tardi, il caffè per tutti i momenti e il tè per accompagnare le nostre torte. E poi vini buoni, aperitivi, cena e cocktail fino a chiusura.

**Ben arrivati in collina!**

*Both in the dining room and on the terraces, we welcome you with tables of all sizes, to discover - alone or in good company - a new perspective over Florence. Here, the feeling of well-being comes from the beauty of simple things: breakfast for early risers and lunch for those who get up late; coffee any time of the day, and tea to accompany our cakes. And also good wines, aperitifs, dinner and cocktails until closing.*

**Enjoy!**

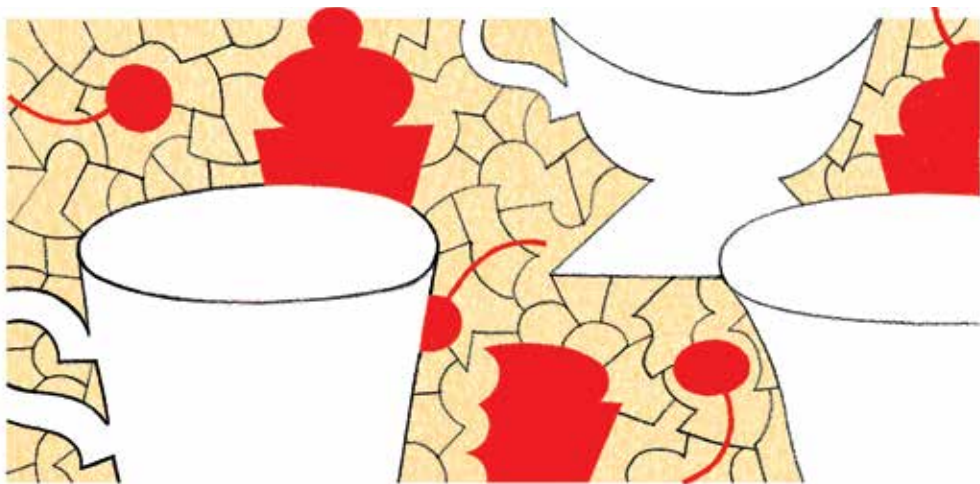
## Caffetteria - Cafeteria

### CAFFÈ - COFFEE

Espresso	Espresso	€ 3
Cappuccino	Cappuccino	€ 4
Caffè americano	Filtered coffee	€ 4
Caffè shakerato	Shakerato	€ 5
Caffè freddo	Iced coffee	€ 4
Latte macchiato	Latte	€ 4
Latte macchiato con ghiaccio	Iced Latte	€ 5

### TÈ E INFUSI - TEA AND HERBAL TEA

Infuso MENTA   VERBENA   FINOCCHIO   CAMOMILLA	Herbal tea MINT   VERBENA   FENNEL   CAMOMILLE	€ 5
Tè verde in purezza TÈ VERDE CINESE	Pure green tea CHINESE GREEN TEA	€ 5
Tè verde aromatizzato GELSOMINO   MENTA	Flavored green tea JASMINE   MINT	€ 5
Tè nero in purezza ENGLISH BREAKFAST   DARJEELING	Pure black tea ENGLISH BREAKFAST   DARJEELING	€ 5
Tè nero aromatizzato EARL GREY   MIRTILLO   ACERO	Flavored black tea EARL GREY   BLUE BERRY   MAPLE	€ 5

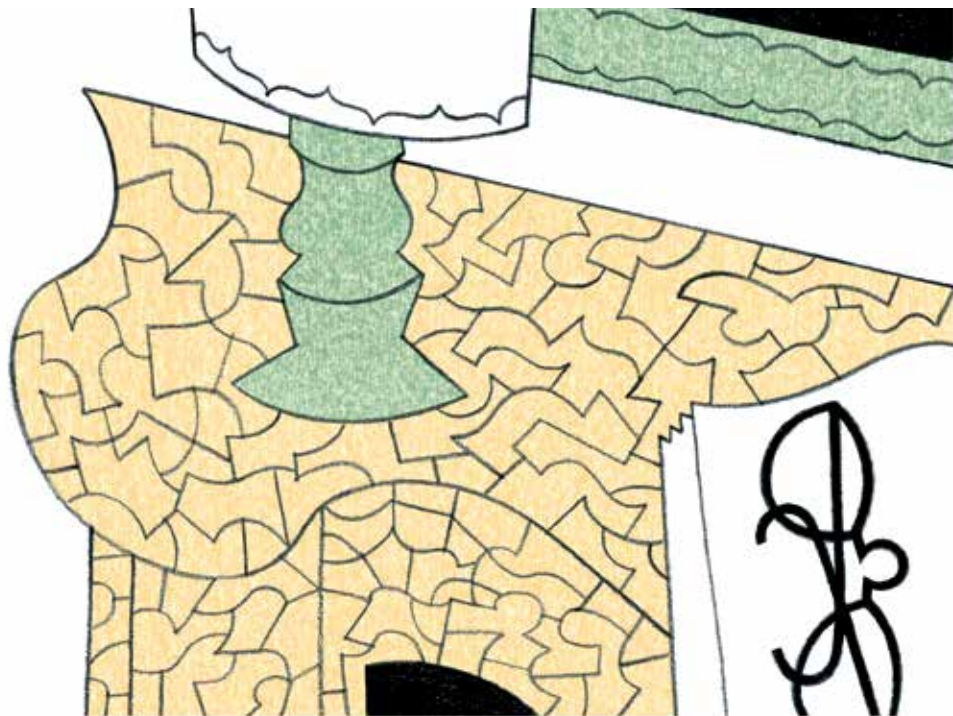


## Bibite - Soft Drinks

Acqua naturale 75 cl	Still water	€ 2
Acqua frizzante 75 cl	Sparkling water	€ 2
Limonata fatta in casa	Homemade lemonade	€ 5
Succo di mela cuvè Eva bio	Apple juice Eva bio	€ 5
Succo di pesca bio Achillea	Peach organic juice Achillea	€ 5
Succo di pera bio Achillea	Pear organic juice Achillea	€ 5
Succo di mirtillo bio Achillea	Blueberry organic juice Achillea	€ 5
Succo di pomodoro condito Achillea	Savored tomato juice Achillea	€ 7
Galvanina all'arancia	Fizzy organic orange drink	€ 5
Galvanina al pompelmo	Fizzy organic grapefruit drink	€ 5
Cedrata Galvanina	Fizzy organic citron drink	€ 5
Chinotto Galvanina	Fizzy organic sour orange drink	€ 5
Crodino	Crodino	€ 4
Sanbittèr	Sanbittèr	€ 4
Coca cola	Coke	€ 5
Acqua tonica Fever Tree	Fever Tree indian tonic	€ 4
Ginger ale Fever Tree	Fever Tree ginger ale	€ 4
Ginger beer Fever Tree	Fever Tree ginger beer	€ 4
La nostra kombucha	Homemade kombucha	€ 6

## Birre e sidri - Beers and ciders

Bruton di Bruton - Birrifico Bruton 33 cl <i>Golden ale</i>	€7
Bruton di Bruton senza glutine - Birrifico Bruton 33 cl <i>No gluten golden ale</i>	€7
Bianca - Birrifico Bruton 33 cl <i>Biere blanche</i>	€7
Lilith - Birrifico Bruton 33 cl <i>American Pale Ale</i>	€7
Hellmann - Birrifico agricolo Sorio 50 cl <i>Kellerbier</i>	€9
Flow - Birrifico agricolo Sorio 50 cl <i>Italian pale lager</i>	€9
Sidro tradizionale di mele - Tre Rii 75 cl <i>Apple cider</i>	€14



## Merenda e Pranzo - Break and Light Lunch

MERENDE - DALLE 9 ALLE 22 | OUR SNACKS - FROM 9AM TO 10PM

Selezione dei nostri biscotti (1, 8, 10, 14) <i>Selection of our biscuits</i>	€6
Torta sbrisolona (1, 8, 10, 12, 14) <i>Nuts and corn cake</i>	€6
Toast prosciutto cotto, fontina, basilico (8, 14) <i>Toast ham, cheese, basil</i>	€7
Frutta tagliata <i>Fruit platter</i>	€5

PRANZO - DALLE 12 ALLE 15 | LIGHT LUNCH - FROM 12PM TO 3PM

Vellutata del giorno (2, 8, 14) <i>Soup of the day</i>	€10
Mozzarella di bufala e verdure al forno (5, 14) <i>Buffalo mozzarella and roasted vegetables</i>	€14
Insalata del giorno (5, 10, 14) <i>Salad of the day</i>	€12
Selezione di salumi di maiale grigio dalle Selve di Vallolmo (1, 5, 8) <i>Selection of charcuterie from le Selve di Vallolmo Farm</i>	€16
Cestino di pane extra (8) <i>Extra bread basket</i>	€3

\* i numeri fra parentesi indicano gli allergeni | the numbers between brakes indicate allergenes

## Piatti da Aperitivo - Aperitif snacks

DALLE 17 ALLE 22 | FROM 5PM TO 10PM

Coppa di parmigiano di montagna 18 mesi (14) <i>Mountain parmesan aged 18 months</i>	€ 9
Patè di mandorle e verdure con chips di ceci (1, 5, 12) <i>Almond and veggie's paté with chickpeas' chips</i>	€ 8
Crostone, ricotta, chutney (5, 8, 12, 14) <i>Toasted bread, ricotta cheese, chutney</i>	€ 10
Selezione di salumi di maiale grigio dalle Selve di Vallolmo (1, 5, 8) <i>Selection of charcuterie from le Selve di Vallolmo Farm</i>	€ 16
Crocchette di bollito e salsa verde (5, 8, 10, 12) <i>Boiled meat croquettes with "green sauce"</i>	€ 12
Pan brioche, burro, alici del presidio Slow Food di Menaica (8, 11, 14) <i>Brioche bread, butter, anchovies from Menaica's Slow Food presidium</i>	€ 12
Cestino di pane extra <i>Extra bread basket</i>	€ 3

\* i numeri fra parentesi indicano gli allergeni | the numbers between brakes indicate allergenes



## Allergeni - Allergens

La presenza di prodotti che possono causare 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 correspond 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. Ulteriori informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*All our dishes can contain allergens as trace amounts. Further information is available by contacting the service staff.*

## Cocktail - Cocktails

### HUGO

Scioppo di sambuco, Prosecco Superiore Borgoluce, Soda € 8  
on the rocks

*A fresh touch, a taste of spring, it always calls for more...*

### SPRITZ

Aperol | Campari | Cynar, Prosecco Superiore Borgoluce, Soda € 9  
on the rocks

*The wildly popular aperitif cocktail*

### GIN & TONIC

Gin, Acqua tonica € 10 | 13  
on the rocks

*First created as a form of medicine, it remains one of the few certainties in life*

### DRY MARTINI

Gin | Vodka, Vermouth dry € 12  
straight up

*Shaken, not stirred*

### MI-TO

Vermouth rosso con china, Bitter € 10  
on the rocks

*Also known as Milano-Torino: sprang from the encounter between the Milanese bitter and the Sabaudian vermouth*

### AMERICANO

Bitter, Vermouth rosso, Soda € 10  
on the rocks

*The soft version of our Milano-Torino*

### NEGRONI

Bitter, Vermouth rosso, Gin € 12  
on the rocks

*Invented in Florence 100 years ago, it still stands as the most enduring ménage-à-trois in mixology*

### OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, Angostura, Zucchero € 12  
on the rocks

*Never old, always a classic*

### MANHATTAN

Bourbon Whisky, Vermouth rosso, Angostura € 10  
straight up

*Born in Manhattan, loved ever since*

### MOSCOW MULE

Vodka, Lime, Ginger beer € 12  
on the rocks

*The summer vodka drink with a pungent touch*

### BLOODY MARY

Vodka, Limone, Succo di pomodoro, Tabasco, Worcestershire, Sale, Pepe € 10  
on the rocks

*Tomato juice has never been more classy*

### MARGARITA

Tequila | Mezcal, Cointreau, Lime € 10 | 12  
straight up

*Created for a woman with the freshness of spring flowers in mind*

### DAIQUIRI

Rum chiaro, Lime, Zucchero € 10  
straight up

*A perfect excuse to have a boost of rum any time of the day*



## I nostri Cocktail - Signature Cocktails

### GENTLEMAN IN FLORENCE

Gin infuso al cetriolo, China, Sciroppo di tè verde, Lime, Ginger Beer € 14  
on the rocks

*A fresh touch on one of the old fashioned Collins*

### LO SCOZZESE IMBRUTTITO

Irish Whisky, Scottish Whisky, Estratto di mela, Zucchero, Bitter alla cannella € 14  
on the rocks

*The perfect way to get a Scot angry....mixing whiskies*

### SON OF A PIRATE

Rum chiaro, Rum scuro, Succo di pesca, Lime, Miele € 14  
straight up

*Any pirate desire at every hour of every day*

### GATAMBA

Tequila alla rosa, Sciroppo d'agave, Kombucha al sambuco € 14  
on the rocks

*A bit Mexican, a bit oriental. Not a proper Batanga, maybe our better version of it*

## Cocktail Analcolici - Nonalcoholic Cocktails

*Regardless of why you're not drinking alcohol, here is your option to enjoy a grown up drink*

### BASIL OR NOT

Sciroppo di basilico, Succo di pesca, Lime, Ginger ale € 8  
on the rocks

### THE BITTER TRUTH

Sciroppo di finocchio selvatico, Pompelmo rosa, Lime, Ginger beer € 8  
on the rocks

### GREENER THAN GREEN

Sciroppo di tè verde, Estratto di mela verde, Acqua Tonica € 8  
on the rocks

## Distillati - Spirits

GIN € 8 | 10

BOMBAY GIN  
HENDRICKS'S GIN  
PLYMOUTH  
GIN MARE  
ROKU GIN  
GIN AQUAE

VODKA € 6 | 8

STOLICHNAYA  
LAGUNA NORD  
BELVEDERE

BITTER | VERMOUTH € 6 | 8

CAMPARI  
CARPANO ROSSO  
CONTRATTO BIANCO  
CONTRATTO ROSSO  
VERMOON TENUTA LENZINI  
PUNT & MES  
MULASSANO ROSSO

WHISKY € 8 | 10

BULLETIN BOURBON  
THE FAMOUS GROUSE  
LAPHROIG 10 ANNI  
HIGHLAND PARK 12 ANNI  
NIKKA

BRANDY € 6

STRAVECCHIO BRANCA  
FUNDADOR BRANDY DE JEREZ  
LUSTAU BRANDY DE JEREZ

RUM € 8 | 10

HAVANA CLUB 3 ANOS  
BACARDI CARTA BLANCA  
VERITAS WHITE BLENDED RUM  
MYER'S RUM  
BRUGAL ANEJO SUPERIOR  
FLOR DE CANA 5 ANOS

TEQUILA & MEZCAL € 8 | 10

TEQUILA BLANCO ESPOLÒN  
TEQUILA REPOSADO ESPOLÒN  
MEZCAL PERRO DE SAN JUAN

COGNAC € 8

COGNAC VS GRAND CHAMPAGNE - VOYER

GRAPPE € 6

GRAPPA-GRAPPA! BIANCA  
GRAPPA-GRAPPA! BARRIQUE

ANALCOLICI € 6

SEEDLIP GARDEN 108  
SEEDLIP SPICE 94

## Amari e Liquori - Liqueurs

### FRUTTA - FRUIT

€ 5

LIMONCELLO  
MIRTO

### CHINA - CINCHONA

€ 6

CORA  
CHINA DEL MONTE SENARIO  
ELISIR DI CHINA

### ANICE - ANISE

€ 5

PERNOD RICARD  
SAMBUCA MOLINARI  
OUZO ATHENÉE

### AGRUMATO - CITRUSES

€ 5

COINTREAU  
GRAND MARNIER

### APERITIVI - APERITIF

€ 5

RABARBARO ZUCCA  
PIMM'S  
LIQUORE STREGA  
ALKERMES

### ERBACEO DOLCE - SWEET HERBAL € 5

AVERNA  
AMARO LUCANO  
AMARO DEL CAPO  
AMARO MONTENEGRO  
CENTERBE BORDIGA

### ERBACEO AMARO - BITTER HERBAL € 5

CYNAR  
CHARTREUSE  
FERNET BRANCA  
GENEPEY  
AMARO PARTIGIANO  
UNICUM

### CAFFÈ & CREME - COFFEE & CREAM € 5

BAILEYS  
KAHLUA  
LIQUORE AL MIELE

### ARTIGIANALI - CRAFT LIQUEURS € 6

AMARO SAN MARCO  
GEMMA D'ABETE DEL MONTE SENARIO



Perché  
Why  
f @

non  
not

condividere  
share  
#bencista

questa  
this

esperienza  
experience  
#pensionebencistà

In caso di **allergie** o **intolleranze** vi preghiamo di chiedere al personale che vi mostrerà l'elenco degli ingredienti ed allergeni contenuti nei cibi e bevande servite (Reg.UE 1169-2011)

If you have **food allergies** or **intolerances**, please ask our staff for the list of ingredients and allergens contained in food and drinks served (Reg.UE 1169-2011)



