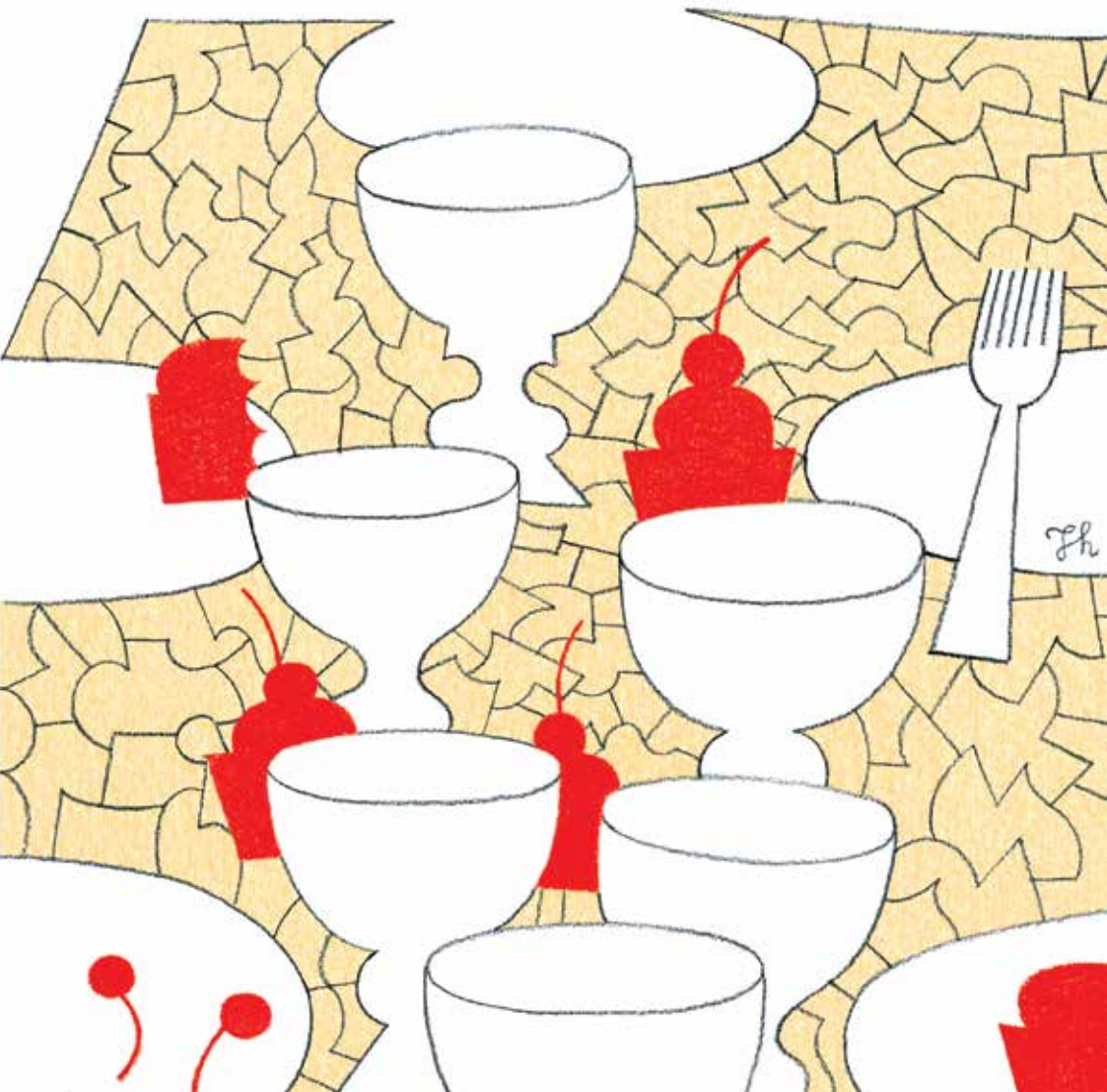

Menu

BENCISTÀ



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 succederà anche a voi allora vorrà dire che avremo 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 will like them too, we too have done a good job.

Frutta e verdura - Fruit and vegetables

Orto bioattivo di Andrea Battiata, Firenze (FI)

Pensione Bencistà, Fiesole (FI)

RAL Frutta, Firenze (FI)

Formaggi e latticini - Cheese and dairy

Giolito Fiorenzo formaggi, Bra (CN)

Industria Casearia di Pievepelago soc cop, Pievepelago (MO)

Az. Agricola La Pagliana, Firenzuola (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)

Acciughe - Anchovies

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

Farine e cereali - Flour and cereals

Mulino Pasini, Cesole (MN)

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)

Nocciole - Hazelnuts

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

Uova - Eggs

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

Pesce - Fish

Troticoltura Toscana, Pontebosio (MS)

Pescheria Rosi, Firenze (FI)

Olio d'oliva - Olive oil

Frantoio Montecucco, Castelnuovo Berardenga (SI)

Pensione Bencistà, Fiesole (FI)

Cioccolato - Chocolate

Bagai Cioccolato Buonissimo, Piacenza (PC)

Domori, Torino (TO)



Antipasti - Starters

Selezione di formaggi affinati da Giolito (5, 14) <i>Selection of cheeses matured by Giolito</i>	€ 17
Selezione di salumi artigianali da Le Selve di Vallolmo (1, 2, 5) <i>Selection of charcuterie from Selve di Vallolmo</i>	€ 16
Tarte tatin di cipolle di Certaldo (8, 10, 12, 14) <i>Certaldo's onion tarte tatin</i>	€ 9
Tataki di Tonno e peperone grigliato (5, 11, 12) <i>Tuna tataki and grilled bell peppers</i>	€ 13
Vitello tonnato, capperi (3, 5, 10, 11, 12) <i>Veal, tonnato sauce, capers</i>	€ 12

Primi Piatti - First Courses

Pacchero al pomodoro (8, 14) <i>Pacchero pasta with tomato sauce</i>	€ 13
Mafalde e gamberi (5, 8, 9, 14) <i>Mafalde pasta and shrimps</i>	€ 16
Ziti al pesto (1, 8, 14) <i>Ziti pasta with basil pesto</i>	€ 14
Vellutata di zucchini (14) <i>Courgette soup</i>	€ 13

Secondi Piatti - Second Courses

Anatra, bietole, albicocche (5, 14) <i>Duck, chards, apricots</i>	€ 23
Pescato del giorno e verdure - per 2 persone (5, 11) <i>Catch of the day and vegetables - for 2 people</i>	da € 42 a 45
Manzo e pomodoro (5, 14) <i>Beef and tomato</i>	€ 20

Verdure - Vegetables

Melanzana frita e mozzarella (5, 8, 12, 14) <i>Fried aubergine and mozzarella</i>	€ 16
Patate al forno (12) <i>Roasted potatoes</i>	€ 5
Carote grigliate (1, 5, 12) <i>Grilled carrots</i>	€ 6
Misticanza di campo (5) <i>Mixed green salad</i>	€ 6
Insalata di cetrioli (5) <i>Cucumber salad</i>	€ 6
Taccole e fagiolini agli agrumi (5) <i>Runner beans, green beans, citrus dressing</i>	€ 7

Dolci - Desserts

Pesche, vino, yogurt (5, 14) € 7
Peaches, wine, yogurt

Cheesecake basca con cioccolato (1, 10, 14) € 8
Cheesecake and chocolate

Macedonia € 6
Fruit salad

Tiramisù (1, 8, 10, 14) € 7
Tiramisù

Crema caramel (10, 14) € 5
Crema caramel

—

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*

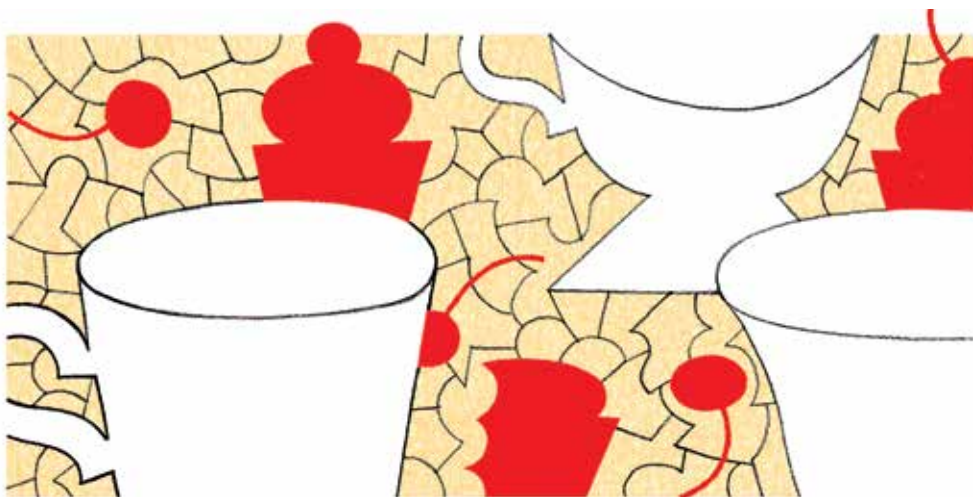
14 Latte e derivati - *Milk and dairy*

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni come tracce.

Ulteriori informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

All our dishes can contain allergens such as trace amounts.

Further information is available by contacting the service staff.





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

