



*Hotel Ristorante Benigni*

# Menù Verde

Realizzato con alimenti di origine vegetale da  
agricoltura biologica (80%)



Il nostro menù vegan è ispirato alla tradizione mediterranea, particolarmente salutare, con il suo apporto di preziosi alimenti provenienti dal mondo vegetale.

*L'eventuale attesa è la garanzia che ogni portata è preparata al momento.*

## Focacce

- Focaccia con zucchine, funghi porcini e pesto leggero 10,00
- Focaccia rossa "Pantelleria" (pomodoro a filetti, olive, capperi, origano) 9,00
- Focaccia arrotolata con cicoria saltata in padella e mandorle 10,00
- Focaccia con zucchine, patate e fiori di zucca 10,00

## Antipasti

- Frittura di verdure tipo "tempura" 8,50
- Panelle di ceci\* con crudità e salsa tzatziki 9,00
- Bruschetta al Guacamole 9,00  
(Avocado, pomodorini, limone, cipolle di Tropea, pepe nero, olive taggiasche)
- Humus di ceci con crostini 8,50
- Purè di fave\* con cicoria saltata in padella 10,00

## Primi piatti

- Bucatini "Cavalieri" alla Amatriciana veg 12,00
- Conchiglie di mais bianco al pesto di pistacchio di Bronte 12,00
- Spaghetti "Ajo Ojo e peperoncino" su crema di broccoletti 12,00
- Parmigiana Veg di melanzane 11,00
- Linguine porcini e tartufo uncinato 16,00

## Secondi piatti

- Scaloppina di seitan limone salvia e paprika 13,00
- Burgher di Quinoa con avena, spinaci e crema di mandorle 12,00
- Burgher di lenticchie e noci con crema di paprika dolce 12,00

## Creme e Legumi

- Crema di zucca e lenticchie rosse con porcini 11,00
- Caciucco di ceci e bietola aromatizzati al pepe sarawak con maltagliati fatti in casa 10,00
- Crema siciliana di cicerchia con mix di legumi e broccoli 10,00

## Contorni

- Verdure di stagione al wok 8,00
- Insalata agrodolce 8,50  
(lattuga, mele, semi tostati, mandorle, noci e limone)
- Spinaci ai semi di sesamo 5,50

## Dolci della casa

- Cheesecake con biscotto di anacardi e gelatina di amarene 7,00
- Ghiottini al cioccolato fondente e nocciole 6,00