



Hotel Ristorante Benigni

Menù Pizza

Fritti e patè

I fritti e i patè sono preparati in casa con prodotti di prima qualità.

Pizza romana

L'impasto viene fatto lievitare per 48/72 ore, preparato con ingredienti da agricoltura biologica tra i quali farina di grani antichi macinati a pietra, lievito di pasta madre, sale marino, olio extra vergine d'oliva e acqua naturale Kangen. L'unione tra gli ingredienti utilizzati e la lunga preparazione rende la pizza: croccante, leggera e altamente digeribile.

Acqua Naturale Kangen

Abbiamo introdotto l'utilizzo di quest'acqua, sia da accompagnare ai pasti, sia per le nostre preparazioni: impasto della pizza, del pane, salse etc. L'acqua alcalina è antiossidante, ricca di idrogeno molecolare e minerali, è indicata per chi vuole prendersi cura della propria salute.

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

Pizza rossa

Impasto a lunga lievitazione, farina biologica, mozzarella fior di latte

Marinara 6,00 pomodoro, aglio e origano

Margherita 7,00

Margherita con bufala 8,50

Pantelleria 9,00 pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico

Pomodoro, bufala e alici a crudo 9,00

Parmigiana 10,00 pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano, basilico

Napoli 8,00 pomodoro, mozzarella, alici

Funghi 8,00 pomodoro, mozzarella, champignon

Capricciosa 8,50 pomodoro, mozzarella, olive nere, champignon, carciofini, uovo sodo, prosciutto crudo

Boscaiola 8,50 pomodoro, mozzarella, champignon, salsicce

Diavola 8,50 pomodoro, mozzarella, salame piccante

Crostini di pane

Mozzarella e prosciutto crudo 8pz 8,50

Mozzarella e alici 8pz 8,50

Pizza Bianca

Impasto a lunga lievitazione, farina biologica, mozzarella fior di latte

Mozzarella, scamorza, patate e olive taggiasche 9,00 cipollotto, capperi, finocchietto selvatico

Bufala a crudo, prosciutto crudo e rucola 10,00

Bufala, spinaci e olive taggiasche 10,00

Mozzarella e verdure di stagione saltate al wok 10,00

Mozzarella, fiori di zucca e alici 9,00

Mozzarella, pachino e pesto genovese 10,00

Mozzarella, salmone affumicato e rucola 10,00

Mozzarella, salsiccia e cicoria 9,00

Provola, gorgonzola e speck 9,00

Brie, pachino, basilico 9,00

Mozzarella e prosciutto cotto 9,00

Mozzarella, tonno, cipolla e pachino 9,00

Mozzarella, champignon e tartufo 10,00

Mozzarella, porcini, gorgonzola e radicchio 10,00

Quattro formaggi gorgonzola provola 9,00

Focaccia stracciatella, pomodorini e basilico 10,00

Focaccia bresaola e rucola 8,00

Focaccia prosciutto crudo 8,00

Focaccia al lardo di colonnata 8,00

Focaccia 4,50

Fritti della casa

- Frittura di verdure di stagione tipo "tempura" 8,50
- Brie croccante con semi di sesamo e mousse di pere (3pz) 7,00
- Fiori di zucca mozzarella e alici (3pz) 6,00
- Arancino siciliano 3,00
- Suppli al ragù | cacio e pepe 2,00
- Olive ascolane (5pz) 6,00
- Crocchette di patate (4pz) 5,00
- Mozzarelline in carrozza (3pz) 6,00

Bruschetta

- con pane biologico della casa
- Bruschetta bianca | pomodoro 2,00
- Bruschetta ai patè della casa 3,50
(carciofini, porcini, piccante, pomodori secchi)
- Bruschette al lardo di colonnata Igp 5,50
- Bruschetta al tartufo 5,00

Dolci

- Semifreddo al pistacchio di Bronte | Nocchie 7,00
- Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco 6,50
- Tiramisù 5,00
- Panna cotta alla cinque spezie con coulis di fragola 6,00
- Creme caramel 5,00

Bevande

- Acqua Kangen 2,00
- Acqua Nepi | Levissima 2,00
- Vino della Casa 1l 9,00
- Vino della Casa ½ l 4,50
- Vino della Casa ¼ l 2,50
- Birra "Golden smile" 33cl km0 6,00
- Birra "Red kiss" 33cl km0 6,00
- Birra Ichnusa non filtrata 33cl 5,00
- Birra Ichnusa 33cl 3,00
- Birra alla spina media 4,00
- Birra alla spina piccola 2,50
- Birra Menabrea | Peroni 66cl 4,50
- Coca Cola 1l 5,00
- Coca Cola 33cl 2,50