



*Hotel Ristorante Benigni*

# Menù Tradizionale

## Fritti e patè

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

## Pasta e pane

La pasta è fatta a mano con farine e uova da agricoltura biologica come anche il pane preparato con lievito di pasta madre, farine biologiche, acqua naturale kangen e fatto lievitare per 48/72 ore e poi cotto a fuoco lento nel forno a legna.

## Carne grass fed

I bovini vengono nutriti ad erba quindi tenuti al pascolo per l'intero ciclo di vita, le caratteristiche della carne ottenuta sono: la tenerezza, il sapore e la succulenza. Ricca di omega3. Questo metodo rispetta il benessere degli animali e risulta essere molto sostenibile.

## 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*

## Antipasti

- Tagliere di salumi, formaggi e miele 15,00
- Prosciutto Iberico "Cebo de campo" tagliato a coltello 14,00
- Omelette al tartufo estivo (uova bio) 11,00

## 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

## Primi Piatti

- Cappellacci di kamut ricotta e strigoli al burro e parmigiano 13,00
- Tagliolini zafferano e lime 12,00
- Fettuccine al lardo di colonnata Igp, pecorino nero di Pienza e filetti di pomodoro 12,00
- Linguine "Senatore Cappelli" al gambero rosso di Mazzara del Vallo, pistacchio e lime 16,00
- Tonnarelli cacio e pepe e carciofi croccanti 12,00
- Tajerin al ragù bianco battuto a mano 12,00
- Primi della tradizione romana (Carbonara, Amatriciana, Ragù, Gricia)

## Secondi piatti dalla griglia

- Costata di manzo “ fed grass” 5 *l'etto* (bovini allevati al pascolo)
- Entrecôte di manzo 5 *l'etto* (bovini allevati al pascolo)
- Tagliata di manzo “fed grass” 23,00 (bovini allevati al pascolo)
- Filetto di manzo 19,00
- Filetto di manzo al pepe verde 23,00
- Filetto di manzo con salsa al tartufo estivo 24,00
- Panata di vitella 13,00
- Salsicce nostrane sale e pepe 12,00

## Secondi piatti dalla cucina

- Tartare di manzo 12,00
- Scaloppina di vitella con zafferano e limone fermentato 13,00
- Baccalà in tempura con tortino di patate, ceci e porri 13,00
- Salmone marinato all'orientale con spinaci saltati 15,00

## Formaggi

- Tagliere di formaggi sardi locali 12,00 capra, pecora, erborinato
- Scamorza allo spiedo con prosciutto crudo 10,00

## Contorni

- Verdure di stagione *cicoria, spinaci* 5,00
- Verdure di stagione saltate al wok 8,00
- Radicchio trevigiano al gorgonzola 6,50
- Patate fritte fatte in casa 4,50
- Patate al forno 5,00

## Insalate

- Insalata greca con feta, olive nere, cetrioli, pomodori, origano 9,00
- Insalata mista 4,50

## 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

## Dolci

Semifreddo al pistacchio di Bronte | Nocciole 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