

R i s t o r a n t e B e n i g n i

All'interno del menù classico abbiamo inserito il nostro menù Vegan, ispirato alla tradizione mediterranea e realizzato con alimenti di origine vegetale, da agricoltura biologica per l'80%.

I piatti Vegan sono segnati con il simbolo: 

Antipasti


Tagliere di salumi IGP e formaggi locali (lazio e toscana), miele bio 15,00 (7)

Prosciutto di Parma, mortadella (Artigian Quality), lonza, salame

Tartare di manzo, pesto leggero, rucola e scaglie di grana padano 13,00 (7)

Polpette di vitella e tacchino con salsa al pomodoro 10,00 (1,7)

Gazpacho di asparagi, guanciale, zeste di limone e pane croccante 9,00 (1,7)

 Pannelle di ceci bio e insalatina di mix di cavolo cappuccio bianco e rosso con salsa tzatziki 10,00 (1,6,13)

 Purè di fave e cicoria 9,00


Bruschette


Bruschette con pane bio della casa


Bruschetta con alici del Cantabrico e burro di Normandia 7,50 (1,4,7)

Bruschetta al lardo di montagna alle erbe 6,00 (1)

Bruschetta al patè di cipolle rosse e tartufo 6,50 (1,7)

 Bruschetta al guacamole 4pz 10,00 (1)
(pomodorini, avocado, olive taggiasche, cipolla rossa, pepe nero)

 Bruschette al patè di porcini 2pz 5,00 (1)

 Bruschetta al patè di tartufo nero estivo 2pz 6,50 (1)
tartufo nero estivo, funghi champignon, aglio, pepe nero bio

Pane della casa biologico

con mix di semola, frumento e segale

Cestino piccolo 2,00 (1)

Cestino grande 4,00 (1)

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

Primi piatti

Pasta fresca fatta in casa con farine macinate a pietra da agricoltura biologica

Tonnarelli cacio, pepe e fiori di zucca croccanti 14,00 (1,3,4,7)

Pappardelle alla genovese (ragù di manzo in bianco) 13,00 (1,7,9)

Tagliolini al limone 13,00 (1,7,8)

Linguine "Gragnano IGP" al pesto di pistacchio con battuta di gamberi, limone e basilico
16,00 (1,2,7,8)

Mezzemaniche "Felicetti bio" alla carbonara 13,00 (1,3,7)

🌿 Spaghetti "Felicetti bio" Ajo, Ojo e Peperoncino su fondo di crema di cime di rapa 14,00
(1)

🌿 Gnocchi al pesto siciliano con mandorle, pachino e basilico 14,00 (1,8)

Secondi piatti

Panino buns fatto in casa con hamburger di manzo danese e patatine fritte 15,00 (1,7)
Rucola, pomodoro, cetriolini, cipolla caramellata, cheddar, mayo

Pancia di maialino, salsa al pepe, chutney di cipolla e mela, cipollotto e vinaigrette allo
zenzero 18,00

Baccalà in tempura con tortino di ceci e patate e maionese di avocado al curry rosso 16,00
(1,3,4,7)

🌿 Scaloppina di seitan bio al limone, salvia e paprika affumicata 14,00 (1,6)

🌿 Parmigiana Vegan di melanzane al forno 14,00 (8,9)

🌿 Shish Kebab di tofu bio e verdure marinate, erbe aromatiche sul letto di misticanza
con vinaigrette di limone, arachidi, semi di girasole 14,00 (1,5,6,8)

Carne alla brace

Tagliata di manzo danese (ca.350 gr) 25,00

Filetto di manzo 22,00

+salsa pepe verde 2,50 (7)

Costata/ Fiorentina di manzo danese 6,50 l'etto

Costata/Fiorentina di manzo selezione europea 7,00 l'etto

(Polonia "Karolina del Mazury", Portogallo "Raihna linda")

Entrecôte/tagliata di manzo argentina "Urien-loza" 8,50 l'etto

Entrecôte di manzo danese 6,50 l'etto

Panata di vitella 17,00 (1)

Grigliata mista 20,00

bistecchina di manzo, braciola, salsiccia, pancetta, arrosticino

Salse

Tartufo 5,00 (7) Porcini 4,00 (7) Chimucurri 1,50

Contorni

🌿 Verdure di stagione saltate al wok 8,50

🌿 Radicchio trevigiano alla griglia 8,00

🌿 Cicoria/spinaci ripassati 6,00

🌿 Patate fritte tagliate a mano 5,50 (1,5)

Insalate

Caesar Salad con pollo croccante 13,00 (1,7,10)

lattuga romana, petto di pollo panato, grana padano e salsa caesar

Insalata mista con tronchetto caldo di capra, miele, timo e pinoli 13,00 (1,7,8,10)
pomodorini, crostini di pane della casa, mirtilli, senape, vinaigrette al limone e aceto balsamico

🌿 Insalata mista 5,50

Pizza e fritti della casa

Supplì al ragù 2,50 (1,5,7,9)

Supplì all'Nduja 3,00 (1,5,7,9)

Olive all'ascolana 5pz 6,00 (1,5,7)

Fiori di zucca ripieni mozzarella e alici 2pz 6,00 (1,4,5,7)

Mozzarella di bufala in carrozza 3pz 7,00 (1,5,7)

Brie croccante ai semi di sesamo e mousse di pere 3pz 7,00 (1,5,7,11)

Pizze bianche base mozzarella

Impasto a lunga lievitazione 48/72 ore, impasto con farine macinate a pietra e grani antichi, lievito a pasta madre, mozzarella fiori di latte, olio evo e sale marino

Salsiccia e cicoria 12,00 (1,7)

Provola, gorgonzola e speck 12,00 (1,7)

Fiori di zucca e alici 12,00 (1,4,7)

Tonno, pachino e cipolla 11,00 (1,4,7)

Spinaci ripassati, mozzarella di bufala e olive taggiasche 12,00 (1,7)

Salsiccia e patate con finocchiella 12,00 (1,7)

Verdure al wok 12,00 (1,7)

Porcini saltati e mozzarella 12,00 (1,7)

Porcini saltati, gorgonzola e radicchio 12,00 (1,7)

Quattro formaggi 11,00 (1,7)

Pizze rosse

Amatriciana 12,00 (1,7)

Pomodoro, guanciale, cipolla e pecorino

Pantelleria 12,00 (1,4)

Pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico

Parmigiana 12,00 (1,7)

Pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano e basilico

Margherita con Nduja, olive taggiasche e chili piccante 12,00 (1,7)

Pomodoro, mozzarella di bufala e alici a crudo 12,00 (1,4,7)

Margherita con bufala 11,00 (1,7)

Margherita 8,50 (1,7)

Funghi 10,00 (1,7)

Napoli 10,00 (1,4,7)

Capricciosa 11,00 (1,3,7)

Boscaiola 10,00 (1,7)

Diavola 10,00 (1,7)

Marinara 7,00

Focacce e Pizze Vegan

Focaccia, bufala, prosciutto crudo e rucola 12,00 (1)

Focaccia bresaola e rucola 10,00 (1)

Focaccia al prosciutto crudo 9,00 (1)

🌿 Focaccia 6,00 (1)

🌿 Focaccia zucchine 12,00 (1,8)

Zucchine julienne, porcini ripassati, pesto leggero

🌿 Focaccia arrotolata 11,00

Cicoria saltata in padella e
mandorle (1,8)

🌿 Marinara 7,00

Pomodoro, aglio e
origano (1)

🌿 Pantelleria 11,00

Pomodoro a filetti, olive, capperi, origano (1)

Dolci della casa

Farina, latte e uova da agricoltura biologica

Tiramisù 6,00 (1,3,7)

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco 7,00 (1,3,7)

Pannacotta ai frutti di bosco 6,00 (7)

Tozzetti della casa e Vin Santo 7,00 (1,3,7)

🌿 Cheesecake Vegan 7,00 (1)

🌿 Ghiottino al cioccolato fondente 8,00 (1,8)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala le eventuali intolleranze e allergie prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate

Allergeni **1** Glutine. **2** Crostacei e derivati. **3** Uova e derivati. **4** Pesce e derivati. **5** Arachidi e derivati. **6** Soia e derivati. **7** Latte e derivati. **8** Frutta a guscio e derivati. **9** Sedano e derivati. **10** Senape e derivati. **11** Semi di sesamo e derivati. **12** Anidride solforosa e solfiti. **13** Lupino e derivati. **14** Molluschi e derivati.