

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 contrassegnati con

il simbolo 

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali IGP e miele bio della tenuta di Nepi (7)

Tartare di manzo, pesto leggero, rucola e scaglie di grana padano (8)

Polpette di vitella e tacchino con salsa al pomodoro (1)

Polpo scottato, crema di patate, bagnetto verde e pomodori secchi (1,7,4)

Tortino di funghi champignon e noci su fondata di fontina (1,7,8)

 Frittura di carciofi tipo tempura (+ salsa teryaki 1,50) (1)

 Panelle di ceci bio con salsa tzatziki e insalatina di cavolo cappuccio bianco e rosso (1,6,13)

 Humus di ceci con crudité e crostini di pane bio (1,13)

Bruschette

Bruschette con pane bio della casa

Alici del Cantabrico con crostini di pane e burro di Normandia (1,4,7)

Bruschetta al lardo di montagna alle erbe (1)

Bruschetta al patè di cipolle rosse e tartufo (1)

 Bruschette al patè di porcini 2pz (1)

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

Pane della casa biologico

con mix di semola, frumento e segale

Cestino piccolo (1)

Cestino grande (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 e pepe e cavolo nero croccante (1,3,4,7)

Pappardelle al ragù di lepre (1,9)

Gnocchi di patate con rapa rossa, formaggio affinato Mons e mandorle tostate (1,7,8)

Tagliolino al tartufo nero uncinato (secondo disponibilità) (1,3,7)

Rigatoni "Felicetti bio" alla carbonara (1,3,7)

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

🌿 Bucatini all'Amatriciana veg (1,6)

🌿 Ribollita toscana al cavolo nero con crostini di pane (1,9)

Secondi piatti

Panino buns fatto in casa con hamburger di manzo danese e patatine fritte (1,7)

Rucola, pomodoro, cetriolini, cipolla caramellata, cheddar, mayo

Pancia di maialino, salsa al pepe, chutney di cipolla e mela, cipollotto e vinagrette allo zenzero

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

Filetto di orata con rapa rossa, cime di rapa saltata e salsa bernese (3,4)

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

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

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

Carne alla brace

Tagliata di manzo danese

Filetto di manzo

Costata/ Fiorentina di manzo danese

Costata/Fiorentina di manzo selezione europea (Spagna, Portogallo “Raihna linda”)

Entrecôte/tagliata di manzo argentina “Urien-loza”

Entrecôte di manzo danese

Panata di vitella (1)

Grigliata mista

bisteccchina di manzo, braciola, salsiccia, pancetta, arrosticino

Salse

Tartufo (7) Porcini (7)

Contorni

Verdure di stagione saltate al wok

Radicchio trevigiano alla griglia

Cicoria/spinaci ripassati

Broccoletti ripassati

Patate fritte tagliate a mano (1)

Insalata mista

Insalate

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

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

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

Insalata di cavolo cappuccio bianco e rosso (10)

carote, mele, uvetta di corinto, maionese vegan, vinaigrette di senape, cipollotto e aceto

Pizza e fritti della casa

Supplì al ragù (1,7,9)

Supplì all’Nduja (1,7,9)

Olive all’ascolana 5pz (1,7)

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

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

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

Pizze bianche base mozzarella

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

Salsiccia e cicoria (1,7)

Provola, gorgonzola e speck (1,7)

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

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

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

Salsiccia e patate con finocchiella (1,7)

Verdure al wok (1,7)

Porcini saltati e mozzarella (1,7)

Champignon e tartufo (1,7)

Porcini saltati, gorgonzola e radicchio (1,7)

Quattro formaggi (1,7)

Pizze rosse

Amatriciana (1,7)

Pomodoro, guanciale, cipolla e pecorino

Pantelleria (1,4)

Pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico

Parmigiana (1,7)

Pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano e basilico

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

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

Margherita con bufala (1,7)

Margherita (1,7)

Funghi (1,7)

Napoli (1,4,7)

Capricciosa (1,3,7)

Boscaiola (1,7)

Diavola (1,7)

Marinara (1)

Focacce

Focaccia, bufala, prosciutto crudo e rucola (1)

Focaccia bresaola e rucola (1)

Focaccia al prosciutto crudo (1)

◀ Focaccia (1)

◀ Focaccia zucchine (1,8)

◀ Focaccia arrotolata

Cicoria saltata in padella e
mandorle (1,8)

◀ Marinara

Pomodoro, aglio e
origano (1)

◀ Pantelleria

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

Dolci della casa

Farina, latte e uova da agricoltura biologica

Tiramisù (1,3,7)

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

Pannacotta ai frutti di bosco (7)

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

leaf Cheesecake Vegan (1)

leaf Ghiottino al cioccolato fondente (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** Anitride solforosa e solfiti. **13** Lupino e derivati. **14** Molluschi e derivati.