



ANTIPASTI

APPETIZERS

BRUSCHETTE AL POMODORO (2 pz) [A]	6
TOASTED BREAD TOPPED WITH FRESH CHERRY TOMATOES, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON MIELE E CONFETTURA [G]	16
SELECTION OF ITALIAN CHEESES SERVED WITH HONEY AND JAM	
CAPRESE ALLA GENOVESE [GH]	16
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, PESTO HOMEMADE E PINOLI BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, HOMEMADE BASIL PESTO AND PINE NUTS	
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA [G]	17
CREAMY BURRATA SERVED WITH PREMIUM PARMA HAM	
GRANDE ANTIPASTO BENSO [ACFGHIK]	34
SELEZIONE DELLO CHEF DI ANTIPASTI ITALIANI CHEF'S SELECTION OF TRADITIONAL ITALIAN APPETIZERS	
TARTARE DI MANZO CON PUNTARELLE ALLA ROMANA E SALSA ALLE ACCIUGHE [D]	20
BEEF TARTARE WITH ROMAN-STYLE PUNTARELLE AND ANCHOVY DRESSING	
TARTARE DI MANZO CON TARTUFO FRESCO E BURRATA [G] ...	22
BEEF TARTARE WITH FRESH TRUFFLE AND CREAMY BURRATA	
CARCIOFI ALLA ROMANA (2 pz)	14
ROMAN-STYLE ARTICHOKE (2 pcs)	
VITELLO TONNATO [CD]	20
VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA E FOGLIE DI CAPPERO SLOW-COOKED VEAL WITH TRADITIONAL TUNA SAUCE AND CAPER LEAVES	
CARPACCIO** DI MANZO CON FUNGHI FRESCHI E SCAGLIE DI GRANA [G]	18
BEEF CARPACCIO WITH FRESH RAW MUSHROOMS AND SHAVED GRANA CHEESE	
SOUTÉ DI COZZE AL VINO BIANCO CON CROSTINI [AND]	16
MUSSELS SAUTÉED IN WHITE WINE, SERVED WITH TOASTED BREAD	



PRIMI

PASTA

RIGATONI ALLA CARBONARA [ACG]	15
CLASSIC ROMAN CARBONARA WITH CRISPY GUANCIALE, EGG AND PECORINO CHEESE	
RIGATONI ALL'AMATRICIANA [AGI]	15
TRADITIONAL AMATRICIANA WITH TOMATO, GUANCIALE AND PECORINO CHEESE	
TONNARELLI ALLA GRICIA [ACG]	15
GRICIA PASTA WITH GUANCIALE, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER	
LASAGNA AL RAGÙ DI MANZO [ACGI]	16
LASAGNA WITH TRADITIONAL BEEF RAGÙ	
TONNARELLI CACIO E PEPE NEL CESTINO DI GRANA [ACG] ...	17
ROMAN CLASSIC: CACIO E PEPE SERVED IN A CRISPY PARMESAN BASKET	
RAVIOLI DI BURRATA [ACGH]	20
CON CREMA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA HOMEMADE BURRATA RAVIOLI WITH PISTACHIO CREAM AND STRACCIATELLA	
SPAGHETTI CON POLPETTE [ACGI]	18
SPAGHETTI WITH MEATBALLS IN MEAT SAUCE	
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE [ACGI]	17
SPAGHETTI WITH MEATBALLS IN MEAT SAUCE	
FETTUCCINE ALFREDO [ACG]	16
FETTUCCINE WITH CREAMY ALFREDO SAUCE <i>Con tartufo fresco / with fresh truffle + 7 €</i>	
FETTUCCINE CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO [ACG]	18
FETTUCCINE WITH ARTICHOKE, PORK CHEEK AND PECORINO CHEESE	
GNOCCHI AL PESTO CON POMODORI CONFIT [ACGH]	15
PESTO FATTO IN CASA GNOCCHI WITH HOMEMADE BASIL PESTO AND CONFIT TOMATOES	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI* E TARTUFO FRESCO [ACFGHK] .	24
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND FRESH TRUFFLE	
"AGGIUNTA DI BURRATA" / ADDITION OF BURRATA	5
"AGGIUNTA DI TARTUFO FRESCO" / ADDITION OF FRESH TRUFFLE ..	7

Pasta senza glutine disponibile

/ Gluten-free pasta available



PESCE E CROSTACEI

FISH AND SEAFOOD



FRITTURA DI CALAMARI* E ZUCCHINE CROCCANTI [ABN] ...	22
(+ SALSA MARINARA)	
FRIED CALAMARI AND CRISPY ZUCCHINI (+ WITH MARINARA SAUCE)	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* [BN]	30
CREAMY SEAFOOD RISOTTO WITH FRESH CATCH	
TONNARELLI ALLE VONGOLE E BOTTARGA [AN]	22
TONNARELLI PASTA WITH CLAMS AND CURED FISH ROE	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE* [ABN]	28
SEAFOOD SPAGHETTI	

BACCALÀ ALLA ROMANA SU CREMA DI PATATE E CHIPS DI CARCIOFI [ACGN]	26
ROMAN-STYLE COD ON POTATO CREAM WITH CRISPY ARTICHOKE	
TRANCIO DI SALMONE AL FORNO [DK]	26
CON POMODORINI, OLIVE E CAPPERI, ACCOMPAGNATO DA FRIGGITELLI BAKED SALMON WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND CAPERS, SERVED WITH FRIGGITELLI PEPPERS	
ZUPPA DI PESCE* [ABDN]	25
TRADITIONAL SEAFOOD SOUP	



SPIGOLA AL FORNO CON PATATE AL PESO [D] .. 100 GR 7
WHOLE BAKED SEABASS WITH POTATOES (PRICED BY WEIGHT)



*il conto deve essere regolato a tavola
the bill will be available on the table*

SERVIZIO A PERSONA 2 €
TABLE FEE

* prodotto congelato | * frozen product

** prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento CE 853/2004

*CUCINA NON CERTIFICATA PER CELIACI



id: BENSO

pw: Ristobenso215

seguici





BENSO

BISTROT ITALIANO

PIZZERIA



MARGHERITA [AGI]	10
MOZZARELLA CHEESE AND TOMATO SAUCE	
PROSCIUTTO [AGI]	12
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE AND HAM	
FUNGHI E PROSCIUTTO [AGI]	13
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE, HAM AND MUSHROOMS	
CAPRICCIOSA [ACG]	14
HAM, EGG, OLIVES, ARTICHOKES AND MUSHROOMS	
DIAVOLA [AGI]	14
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE AND PEPPERONI	
VEGETARIANA [AGI]	14
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE AND VEGETABLES	
4 FORMAGGI [AG]	14
4 CHEESES	
BOSCAIOLA [AGI]	15
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE, SAUSAGE AND MUSHROOMS	
MORTADELLA E PISTACCHIO [AGH]	16
MORTADELLA, GRANELLA PISTACCHI, BURRATA MORTADELLA, CHOPPED PISTACHIOS, BURRATA CHEESE	
BURRATA E SALMONE [ABGN]	18
BURRATA CHEESE, MOZZARELLA, SALMON, TOMATOES, ROCKET SALAD	
PIZZA SALSICCIA, PROVOLA E PATATE [AG]	16
PIZZA WITH SAUSAGE, PROVOLA CHEESE AND POTATOES	
PIZZA ROSSA CON STRACCIATELLA E ALICI [ADGI]	15
RED PIZZA WITH STRACCIATELLA AND ANCHOVIES	
PIZZA CON FRIGGITELLI, PANCETTA ARROTOLATA E SCAGLIE DI GRANA [ADGI]	16
PIZZA WITH FRIGGITELLI, ROLLED BACON AND GRANA CHEESE SHAVINGS	



CONTORNI SIDE DISHES

PATATINE FRITTE* [A]	7
CRISPY FRENCH FRIES	
PATATE ARROSTO	7
ROASTED POTATOES	
FRIGGITELLI	7
SAUTÉED FRIGGITELLI PEPPERS	
CICORIA RIPASSATA	7
SAUTÉED CHICORY	
CARCIOFO ALLA ROMANA	7
ARTICHOKE	



DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA / HOMEMADE TIRAMISU [ACG]	9
GELATO MISTO / MIXED ICECREAM [ACGH]	9
CHEESECAKE FATTA IN CASA** / HOMEMADE CHEESECAKE [AG]	9
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA / FRUIT SALAD	9
FRAGOLE CON GELATO / STRAWBERRIES WITH ICECREAM [ACGH]	9
DELIZIA AL LIMONE SAL DE RISO* LEMON DELIGHT FROM AMALFI COAST [ACGH]	9
TORTA RICOTTA E PERE SAL DE RISO* RICOTTA AND PEAR CAKE FROM AMALFI COAST [ACGH]	9



SECONDI MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON CREMA DI PATATE [AGJ]	36
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER SAUCE AND CREAMY POTATOES	
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI [AG]	33
BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	
HAMBURGER BENSO [AG] <i>accompagnato da patatine fritte*</i>	18
HAMBURGER CHIANINA 200GR, CHEDDAR, POMODORO, FUNGHI, BACON, SALSA BBQ	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [AG]	18
TRADITIONAL ROMAN VEAL WITH PROSCIUTTO AND SAGE	
BISTECCA DI PICANHA DI MANZO ALLA GRIGLIA [G]	36
GRILLED BEEF PICANHA STEAK	
POLPETTE AL SUGO (5 pz) [ACGJ]	18
MEATBALLS IN RICH TOMATO SAUCE	
POLLO ALLA CACCIATORA [AGI]	20
BRAISED CHICKEN IN WHITE WINE & HERB SAUCE	
POLLO ALLA ROMANA [AGI]	20
ROMAN-STYLE CHICKEN WITH BELL PEPPERS AND HERBS	
PUNTA DI PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA [AGI]	26
TRADITIONAL ROMAN OVEN BAKED VEAL BRISKET WITH HERBS	



INSALATE SALADS

INSALATA MISTA	9
LATTUGA, RUCOLA, POMODORO, CAROTE, MAIS MIX SALAD, ROCKET SALAD, TOMATOES CARROTS, CORNS	
CAESAR SALAD [ACG]	14
LATTUGA, POLLO, PARMIGIANO, UOVA, PANE TOSTATO MIX SALAD, CHICKEN, PARMESAN, EGGS, TOAST	
INSALATA AVOCADO E SALMONE [GH]	16
MISTICANZA, ARANCE, AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO, SEMI DI ZUCCA MIX SALAD, ORANGES, AVOCADO, SMOKED SALMON, PUMPKIN SEEDS	
INSALATA GRECA [G]	14
LATTUGA, FETA, CETRIOLI, POMODORI, OLIVE, PEPERONI, CIPOLLA, SALSA TZATZIKI MIX SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES, PEPPERS, ONIONS, TZATZIKI SOUC	
INSALATA ROMANA [CD]	14
MISTICANZA, CIPOLLA, TONNO, UOVO, POMODORO, FAGIOLI MIX SALAD, ONIONS TUNA, EGGS, TOMATOES, BEANS	
INSALATA BURRATA E CIPOLLA [CD]	14
MISTICANZA, POMODORI, BURRATA, CIPOLLA CARAMELLATA E SEMI DI LINO MIX SALAD, TOMATOES, BURRATA CHEESE, CAMELIZED ONION AND FLAX SEEDS	
PUNTARELLE ALLA ROMANA [CD]	12
ROMAN-STYLE PUNTARELLE	

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | **B:** Crostacei e prodotti a base di crostacei | **C:** Uova e prodotti a base di uova | **D:** Pesce e prodotti a base di pesce | **E:** Arachidi e prodotti a base di arachidi | **F:** Soia e prodotti a base di soia | **G:** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | **H:** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | **I:** Sedano e prodotti a base di sedano | **J:** Senape e prodotti a base di senape | **K:** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | **L:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | **M:** Lupini e prodotti a base di lupini | **N:** Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of del EU Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | **B:** List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del B - Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | **C:** Eggs and egg products | **D:** Fish and recipes that may contain fish | **E:** Peanuts and recipes that may contain peanuts | **F:** Soy products | **G:** Milk and dairies (including lactose) | **H:** Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | **I:** Celery and recipes that may contain celery | **J:** Mustard and recipes made with mustard | **K:** Sesame and sesame seed products | **L:** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | **M:** Lupins and products that may contain lupins | **N:** Molluscs and recipes that may contain molluscs