



✦ **ANTIPASTI** ✦
APPETIZERS

| | |
|---|----|
| BRUSCHETTE MISTE [ADG] | 15 |
| POMODORINI E BASILICO - STRACCIATELLA E ALICI - PESTO HOMEMADE, POMODORI SEMI-DRY E MORTADELLA ITALIAN BRUSCHETTA | |
| TOMATO & BASIL - STRACCIATELLA & ANCHOVIES - HOMEMADE PESTO, SEMI-DRIED TOMATOES & MORTADELLA | |
| 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) | 16 |
| ROMAN-STYLE ARTICHOKE (2 pcs) | |
| PUNTARELLE ALLA ROMANA [CD] | 12 |
| ROMAN-STYLE PUNTARELLE | |
| 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 | |
| BRESAOLA DI BLACK ANGUS RUCOLA, CHAMPIGNON CRUDI, GRANA E CITRONETTE [G] | 20 |
| BLACK ANGUS BRESAOLA ARUGULA, RAW MUSHROOMS, GRANA PADANO CHEESE, AND CITRONETTE | |
| 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 |
| FETTUCCINE BOLOGNESE | |
| 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) 4 | |
| 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 VERDURA DEL GIORNO | |
| BAKED SALMON WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND CAPERS, SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY | |
| 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

segui   



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] | 8 |
| CRISPY FRENCH FRIES | |
| PATATE ARROSTO | 8 |
| ROASTED POTATOES | |
| FRIGGITELLI | 8 |
| SAUTÉED FRIGGITELLI PEPPERS | |
| VERDURA DEL GIORNO | 8 |
| VEGETABLE OF THE DAY | |
| CARCIOFO ALLA ROMANA | 8 |
| ARTICHOKE | |
| INSALATA MISTA | 9 |
| LATTUGA, RUCOLA, POMODORO, CAROTE, MAIS MIX SALAD, ROCKET SALAD, TOMATOES CARROTS, CORNS | |



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* | 9 |
| LEMON DELIGHT FROM AMALFI COAST [ACGH] | |
| TORTA RICOTTA E PERE SAL DE RISO* | 9 |
| RICOTTA AND PEAR CAKE FROM AMALFI COAST [ACGH] | |



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 IN RIDUZIONE DI PORTO ACCOMPAGNATO DA VERDURA DEL GIORNO [AG] | 36 |
| BEEF FILLET WITH PORT WINE REDUCTION SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY | |
| 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) [ACGI] | 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 ACCOMPAGNATO DA PATATE ARROSTO [AGI] | 26 |
| TRADITIONAL ROMAN OVEN BAKED VEAL BRISKET WITH HERBS SERVED WITH BAKED POTATOES | |



INSALATE SALADS

| | |
|--|----|
| CAESAR SALAD [ACG] | 16 |
| LATTUGA, POLLO, PARMIGIANO, UOVA, PANE TOSTATO MIX SALAD, CHICKEN, PARMESAN, EGGS, TOAST | |
| INSALATA AVOCADO E SALMONE [DGH] | 18 |
| MISTICANZA, ARANCE, AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO, SEMI DI ZUCCA MIX SALAD, ORANGES, AVOCADO, SMOKED SALMON, PUMPKIN SEEDS | |
| INSALATA GRECA [G] | 16 |
| LATTUGA, FETA, CETRIOLI, POMODORI, OLIVE, PEPERONI, CIPOLLA, SALSA TZATZIKI MIX SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES, PEPPERS, ONIONS, TZATZIKI SOUC | |
| INSALATA BURRATA E CIPOLLA [D] | 16 |
| MISTICANZA, POMODORI, BURRATA, CIPOLLA CARAMELLATA E SEMI DI LINO MIX SALAD, TOMATOES, BURRATA CHEESE, CAMELIZED ONION AND FLAX SEEDS | |

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