

Benedikto

Osteria in Assisi

SELEZIONE SELECTIONS

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP € 15.00
NORCIA'S IGP PROSCIUTTO

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI € 16.00
OUR CHEESE SELECTION

ANTIPASTI STARTERS

CRÈME CARAMEL DI CIPOLLA BIANCA CON FOIE GRAS, ZENZERO E CAROTE € 15.00
WHITE ONION CRÈME CARAMEL WITH FOIE GRAS, GINGER AND CARROT

QUAGLIA, CASTAGNE, PANE E OLIO NUOVO € 18.00
QUAIL, CHESTNUTS, BREAD AND NEW OLIVE OIL

CAPESANTE SCOTTATE, UVA IN TRE CONSISTENZE € 20.00
SEARED SCALLOPS WITH THREE CONSISTENCIES OF GRAPE

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

GNOCCHI ALLA LAVANDA, RAGÙ DI CONIGLIO E PANNA ACIDA € 16.00
LAVENDER GNOCCHI, RABBIT RAGOUT AND SOUR CREAM

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 24 MESI, PERNICE ROSSA E CREMOSO AL REGGIANO € 20.00
Minimo 2 porzioni
RISOTTO VIALONE NANO AGED 24 MONTHS, RED PARTRIDGE AND REGGIANO CREAM
Minimum 2 portions

TORTELLI AL DOPPIO UOVO CON FOIE GRAS, BRODO AFFUMICATO E TARTUFO NERO € 24.00
TORTELLI FILLED WITH FOIE GRAS, SMOKED BROTH AND BLACK TRUFFLE

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SPALLA DI AGNELLO CON COUS COUS DI CAVOLFIORE AGRODOLCE € 24.00
LAMB SHOULDER WITH SWEET AND SOUR CAULIFLOWER COUS COUS

SPIGOLA, POLENTA BIANCA, BERGAMOTTO, COCCO E CICORIA € 24.00
SEA BASS, WHITE POLENTA, BERGAMOT, COCONUT AND CICORY

CARRÉ DI CERVO IN CROSTA DI MANDORLE € 26.00
DEER LOIN IN ALMOND CRUST

DOLCI DESSERTS

CHEESECAKE AL MANGO, FRUTTO DELLA PASSIONE E CRUMBLE ALL' AVENA € 12.00
CHEESECAKE WITH MANGO, PASSION FRUIT AND OAT CRUMBLE

MELA VERDE E BARBABIETOLA € 12.00
GREEN APPLE AND BEETROOT

CROSTATINA CIOCCOLATO E NOCI PECAN € 12.00
PIE WITH CHOCOLATE AND PECAN WALNUTS

DRESS CODE

Oltre all'abbigliamento elegante, anche un look più informale si adatta bene allo spirito del nostro ristorante.

Si raccomanda ai nostri ospiti di non indossare pantaloncini e/o ciabatte.

Both casual and casual elegant styles are appropriate for the restaurant atmosphere. Shorts and slippers are not permitted.