

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

BURRATA, VIGNAROLA, FRITTELLE DI CECI E MISTICANZA ESTIVA € 15.00
BURRATA, "VIGNAROLA" CHICKPEAS FRITTERS AND MIXED SALAD

SABLÈ, TONNO ROSSO, MERINGA AL POMODORO E CREMA DI LIMONE € 18.00
SABLÈ, RED TUNA, TOMATO MERINGUE AND LEMON CREAM

VITELLO ROSA, MANGO IN OSMOSI, SPUMA DI RICOTTA E MANDORLE CROCCANTI € 15.00
PINK VEAL, MANGO, RICOTTA FOAM AND CRISPY ALMONDS

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 22 MESI, CAPESANTE, PISELLI, WASABI E ALBICOCCA € 20.00
Minimo 2 porzioni
RISOTTO VIALONE NANO AGED 22 MONTHS, SEA SCALLOPS, PEAS, WASABI AND APRICOT
Minimum 2 portions

TORTELLI AL DOPPIO UOVO CON FAVE STOCCAFISSO, PATATE E MAGGIORANA € 18.00
DOUBLE EGG TORTELLI FILLED WITH FAVA BEANS, STOCKFISH, POTATOES AND MARJORAM

SPAGHETTONI CACIO E PEPE CON LIME E BOTTARGA € 16.00
"CACIO E PEPE" SPAGHETTONI WITH LIME AND BOTTARGA

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA DE BARBERIA, RIDUZIONE DI RAPA ROSSA E VERDURE DELL'ORTO € 24.00
DUCK BREAST, RED TURNIP SAUCE AND VEGETABLES FROM THE GARDEN

DORSO DI BACCALÀ DENATURATO, MELA VERDE, LIME E POLVERE D'ALGA € 26.00
SALTED CODFISH, GREEN APPLE, LIME AND SEAWEED POWDER

L'AGNELLO DA LATTE: CARRÈ E COSCIO € 24.00
SUCKLING LAMB: LOIN AND LEG

DOLCI DESSERTS

FRAGOLA E BASILICO € 14.00
STRAWBERRY AND BASIL

PAVLOVA, FONDENTE VIDAMÀ 66% E BANANA € 14.00
PAVLOVA (MERINGUE WITH VIDAMÀ DARK CHOCOLATE AND BANANA)

FROLLA ALLE NOCCIOLE CON CONSISTENZE DI COCCO E BERGAMOTTO € 14.00
HAZELNUT SHORTCRUST PASTRY WITH COCONUT AND BERGAMOT CONSISTENCIES
