

# 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, PAPPÀ AL POMODORO E MISTICANZA € 15.00  
*BURRATA, "PAPPÀ AL POMODORO" 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 24 MESI, CAPRINO, SALVIA ALL'ANANAS, FICHI E CRUMBLE € 20.00  
AL NERO DI SEPPIA - Minimo 2 porzioni  
*VIALONE NANO RISOTTO AGED 24 MONTHS, CAPRINO CHEESE, PINEAPPLE SAGE, FIGS AND SQUID INK CRUMBLE - 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

IL PICCIONE, PETTO E COSCIA, FOIE GRAS E FEGATO ALLA GIANDUIA € 24.00  
*PIGEON BREAST AND THIGH, FOIE GRAS AND GIANDUJA LIVER*

LINGOTTO DI RICCIOLA INFUSO NEL LATTE DI COCCO, CICORIA E RIDUZIONE DI BARBABIETOLA € 26.00  
*AMBERJACK INFUSED IN COCONUT MILK, CHICORY AND BEET*

CARRÉ DI CERVO IN CROSTA DI PISTACCHIO CROCCANTE CON VERDURE DELL'ORTO € 24.00  
*DEER LOIN WITH A PISTACHIO CRUST AND FRESH VEGETABLES*

---

## DOLCI DESSERTS

CROSTATINA SPEZIATA CON PRUGNE ROSSE IN DUE CONSISTENZE € 14.00  
*SPICED TART WITH RED PLUMS*

GANACHE AL PEPE ROSA, FRUTTO DELLA PASSIONE E GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON € 14.00  
*PINK PEPPER GANACHE, PASSION FRUIT AND BOURBON VANILLA ICE CREAM*

FICHI E NOCI € 14.00  
*FIGS AND WALLNUTS*

---