

Benedikto

Osteria in Assisi

MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

“A OCCHI CHIUSI”
“TRUST FALL”

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO O SEI PORTATE CHE IL NOSTRO CHEF PREPARERÀ PER VOI...
TASTING OF FOUR OR SIX COURSES THAT OUR CHEF WILL PREPARE FOR YOU...

QUATTRO PORTATE - FOUR COURSES

EURO 50
EURO 70 (CON SELEZIONE DI 3 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)
(WITH SELECTION OF 3 GLASSES OF WINE)

SEI PORTATE - SIX COURSES

EURO 70
EURO 95 (CON SELEZIONE DI 4 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)
(WITH SELECTION OF 4 GLASSES OF WINE)

“PER APPREZZARE MEGLIO IL MENÙ SI RICHIEDE LA DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO”
“TO BETTER ENJOY THE TASTING MENU WE REQUEST ORDERING IT FOR THE ENTIRE TABLE.”

SELEZIONE SELECTIONS

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
NORCIA'S IGP PROSCIUTTO

I SUINI DEI NOSTRI ANTENATI ERANO I MAIALI NERI, TIPICA RAZZA ITALIANA A CRESCITA LENTA, CON UNA CARNE DI ELEVATA QUALITÀ, ADATTA ALLA PRODUZIONE DI INSACCATI E PROSCIUTTI DI PREGIO.

OUR PIG'S ANCESTOR WAS THE BLACK PIG, A SLOW-GROWING BREED ORIGINALLY FROM ITALY.

EURO 15

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
OUR CHEESE SELECTION

IL LATTE CRUDO È RICCO DI VITAMINE E DI BATTERI UTILI A MIGLIORARE IL SISTEMA IMMUNITARIO DEI BAMBINI, MA ANCHE DEGLI ADULTI.

RAW MILK IS RICH IN VITAMINS AND BACTERIA THAT HELP STRENGTHEN THE IMMUNE SYSTEM NOT ONLY OF CHILDREN BUT OF ADULTS ALSO.

EURO 16

ANTIPASTI STARTERS

VELLUTATA DI CASTAGNE, PIOPPINI E SBRISOLONA SALATA
CREAMY SOUP MADE WITH CHESTNUTS, PIOPPINO MUSHROOMS AND SALTY SBRISOLONA

EURO 16

UOVO CREMOSO, CIME DI RAPA, ACCIUGHE E SPUGNA ALLO ZAFFERANO DI CASCIA
CREAMY EGG, TURNIP GREENS, ANCHOVIES AND SALTY CASCIA SAFFRON SPONGE

EURO 15

IL BACCALÀ: CARPACCIO, CROCCHETTE E SPUMA
CODFISH: CARPACCIO, CROQUETTES AND FOAM

EURO 18

ZUPPA DI PANE, BORLOTTI, RISTRETTO DI VIN SANTO E QUAGLIA
BREAD SOUP, BORLOTTI BEANS, VIN SANTO REDUCTION AND QUAIL

EURO 16

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTONI, PANE, BURRO E SARDA AFFUMICATA
SPAGHETTONI, BREAD, BUTTER AND SMOKED SARDINES

EURO 18

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 22 MESI MANTECATO AL CAFFÈ, CAPPERI E GELATO AL ROMBO
RISOTTO VIALONE NANO AGED 22 MONTHS CREAMED WITH COFFEE, CAPERS AND TURBOT ICE CREAM

EURO 20 PER PERSONA (MINIMO 2 PORZIONI)
PER PERSON (MINIMUM 2 PORTIONS)

TORTELLI AL DOPPIO UOVO RIPIENI DI REGGIANO, SEDANO RAPA E CRUMBLE ALLA VENTRICINA
DOUBLE EGG TORTELLI FILLED WITH REGGIANO ACCOMPANIED BY CELERIAC AND A VENTRICINA CRUMBLE

EURO 18

POLENTA MAIS BIANCO PERLA CON RAGÙ BIANCO DI PERNICE E NOCCIOLE TOSTATE
BIANCOPERLA CORN POLENTA WITH WHITE PARTRIDGE RAGU AND TOASTED NUTS

EURO 20

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

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

EURO 25

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

EURO 25

POLPO, SPUMA DI PATATE AFFUMICATE, VERZA E ALGA NORI
OCTOPUS, SMOKED POTATOES FOAM, KALE AND NORI SEAWEED

EURO 25

COSCIA DI CONIGLIO, PUREA DI CICERCHIA E CREMA DI RUCOLA ALLA SENAPE DI DIJON
RABBIT MEAT ACCOMPANIED BY A GRASS PEAS PUREE AND A DIJON MUSTARD AND RUCOLA SAUCE

EURO 25

DOLCI DESSERTS

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

EURO 14

CHARLOTTE PERE E CIOCCOLATO
PEARS AND CHOCOLATE CHARLOTTE CAKE

EURO 14

LA ZUCCA
THE PUMPKIN

EURO 14

LE CASTAGNE
THE CHESTNUTS

EURO 14