

BENITO

RISTORANTE PIZZERIA
DAL 1986

ANTIPASTI

Affettato di prosciutto crudo di Parma.....	€ 7,00
Carpaccio di bresaola con rucola e grana 7.....	€ 9,00
Tagliere di salumi misti.....	€ 9,00
* Insalata di mare 2-4.....	€ 11,50
Gamberetti in salsa cocktail 2-3.....	€ 10,00
Mozzarella in carrozza 1-3-7.....	€ 4,00
Crostini al forno 1-7.....	€ 4,50
Caprese con mozzarella di bufala 7.....	€ 8,00
Antipasto misto sfizioso 1-3.....	€ 5,50

PRIMI PIATTI

Gnocchi al pomodoro e basilico 1.....	€ 7,00
Spaghetti alla carbonara 1-3-7.....	€ 7,50
Rigatoni Salsiccia e funghi Porcini 1.....	€ 8,50
Scialatielli alle vongole veraci 1-14.....	€ 12,00
Calamarata ai frutti di mare 1-4-14.....	€ 13,00
Tagliatelle alla bolognese 1-9-7.....	€ 8,50

SECONDI PIATTI DI PESCE

* Calamari fritti 1-4.....	€ 13,50
* Fritto misto 1-2-4.....	€ 15,00
* Grigliata mista di pesce 2-4.....	€ 18,00
* Seppie alla griglia 4.....	€ 10,50
* Pesce spada alla griglia 4.....	€ 14,50
* Filetti di branzino alla griglia 4.....	€ 13,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bistecca ai ferri con patatine.....	€ 9,50
Cotoletta di tacchino con patatine 1-3.....	€ 7,50
Scaloppine di maiale al vino bianco 1-7.....	€ 7,50
Tagliata con funghi porcini.....	€ 14,00
Tagliata con rucola.....	€ 13,00
Grigliata mista di carne.....	€ 16,00

FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti 7.....	€ 12,00
Taleggio 7.....	€ 3,00
Gorgonzola 7.....	€ 3,50
Grana 7.....	€ 4,00
Mozzarella di bufala 7.....	€ 4,00

CONTORNI

Insalata verde.....	€ 3,00
Insalata mista.....	€ 3,80
Pomodori.....	€ 3,50
Patatine fritte.....	€ 3,50
Verdura grigliata.....	€ 5,00
Contorno di verdure.....	€ 5,00
Insalatona all'italiana 4-7.....	€ 9,50

Mais, tonno, mozzarella, pomodoro, insalata mista, olive

COBERTO

a persona.....	€ 2,00
----------------	--------

Su tutte le richieste di porzioni abbondanti verrà calcolata una maggiorazione di 1/2 porzione in aggiunta alla singola voce

SUPER NOVITÀ PIZZA

I nostri impasti integrali sono di crusche da agricoltura biologica macinate a pietra naturale (Mulino Marino della Langa - Cuneo)

Pizza Regina Margherita 1-7..... € 11,50

Impasto con farina biologica macinata a pietra

(Mulino Marino della Langa - Cuneo) Panetto da 300 gr

Pomodoro S.Marzano D.O.P. dell'agro Sarnese-Nocerino lavorato fresco

Mozzarella di Bufala D.O.P.

(Caseificio Barlotti Paestum)

Olio Extra Vergine di oliva Armillotta

(Monte S.Angelo-Macchia FG)

Basilico fresco

Pizza Classica Marinara 1..... € 8,00

Impasto con farina biologica macinata a pietra

(Mulino Marino della Langa - Cuneo) Panetto da 300 gr

Pomodoro S.Marzano D.O.P. dell'agro Sarnese-Nocerino lavorato fresco

Olio Extra Vergine di oliva Armillotta

(Monte S.Angelo-Macchia FG)

Basilico fresco, aglio e origano

Sperimenta i nuovi impasti

Impasto integrale - crusca di grano o di avena

Impasto di semola di kamut

Impasto di grano saraceno

Impasto ai cereali

Impasto pizza giovane.....+€ 1,00

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita 1-7 Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella cheese	€ 6,00
Margherita Grana e Basilico 1-7 Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, basilico Tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese, basil	€ 7,50
Marinara 1-7 Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, origan	€ 5,50
Marinara Grana e Basilico 1-7 Pomodoro, aglio, basilico, formaggio Grana Padano grattugiato Tomato, garlic, basil, grated parmesan cheese	€ 7,00
Napoli 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovys	€ 7,50
Prosciutto 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato, mozzarella cheese, ham	€ 8,00
Prosciutto e Funghi 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons Tomato, mozzarella cheese, ham, champignon mushrooms	€ 8,50
Prosciutto e Würstel 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e würstel Tomato, mozzarella cheese, ham, würstel	€ 9,50
Würstel 1-7 Pomodoro, mozzarella, würstel Tomato, mozzarella cheese, würstel	€ 8,00
4 Formaggi 1-7 Pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, Grana Padano grattugiato Tomato, mozzarella cheese, zola cheese, taleggio cheese, parmesan cheese	€ 9,50
4 Stagioni 1-7-9-12 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons, capriccio di verdure, acciughe, capperi Tomato, mozzarella cheese, ham, champignon mushrooms, vegetables fantasy, anchovys, capers	€ 8,50
Capricciosa 1-7-9-12 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons, capriccio di verdure Tomato, mozzarella cheese, ham, champignon mushrooms, vegetables fantasy	€ 8,50
Rucola 1-3-7 Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, rucola Tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese, arrugola	€ 8,00
Olive 1-7 Pomodoro, mozzarella, olive Tomato, mozzarella cheese, olivres	€ 7,50
Cipolle 1-7 Pomodoro, mozzarella, cipolle Tomato, mozzarella cheese, onions	€ 7,00
Porcini 1-7 Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, aglio Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms, garlic	€ 9,50

PIZZE NOVITÀ

  Pizza Raissa 1-7 Focaccia rossa, mozzarella di bufala, rucola e pomodori pachino freschi Flat bread, mozzarella cheese, arrugola, fresh tomatoes	€ 11,00
  Pizza Parmigiana 1-7 Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, Grana Padano grattugiato, aglio, origano, basilico Tomato, mozzarella cheese, grilled eggplant, parmesan cheese, garlic, oregan, basil	€ 9,50
  Cafona 1-7 Mozzarella, scarola saltata con capperi e olive Gaeta, pancetta, Grana Padano a scaglie Mozzarella cheese, escarole sautéed with capers and olives Gaeta, bacon, parmesan cheese	€ 10,50
  Calzone Benny 1-7 Ricotta, salame dolce, pepe Ricotta cheese, sweet salami, pepper	€ 9,00
  Barchetta Bianca 1-7 Caciocavallo silano, pancetta, pepe Silano cheese, arrugola, bacon, pepper	€ 9,00
  Fumé 1-7 Mozzarella di bufala affumicata, pancetta, funghi porcini, olio tartufato Smoked buffalo mozzarella cheese, bacon, porcini mushrooms, truffle oil	€ 12,50
 Pizza Diego 1-7 Mozzarella, würstel e patatine Mozzarella cheese, würstel, chips	€ 9,00
 Barchetta Rossa 1-7 Pomodoro, mozzarella, bacon affumicato, funghi porcini Tomato, mozzarella cheese, smoked bacon, porcini mushrooms	€ 10,50
 Pizza Fritta 1-7 Stracciatella affumicata, salame piccante Smoked stracciatella, spicy salami	€ 10,50
Pizza "a modo tuo" Pomodoro + massimo 4 ingredienti a scelta - Vedi prezzi supplementi Tomato + maximum 4 ingredients of your choice - See price extra (supplementi)	da € 6,50

SUPPLEMENTI

Mozzarella fior di latte	€ 1,50
Mozzarella di Bufala	€ 2,50
Per ogni voce di supplemento For each extra item	€ 1,50

LE ALTRE PIZZE

	Prosciutto Crudo di Parma 1-7 € 9,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma <i>Tomato, mozzarella cheese, Parma raw ham</i>
	Salame 1-7 € 8,00 Pomodoro, mozzarella, salame <i>Tomato, mozzarella cheese, salame</i>
	Salame Piccante 1-7 € 8,00 Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salame</i>
	Salsiccia 1-7 € 8,00 Pomodoro, mozzarella, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, sausage</i>
	Bresaola e Porcini 1-7 € 11,00 Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, beef ham, porcini mushrooms</i>
	Calzone Liscio 1-7 € 9,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella cheese, ham</i>
 	Calzone Farcito 1-7 € 9,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, capriccio di verdure <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, champignon mushrooms, vegetables fantasy</i>
	Prosciutto e Uovo 1-3-7 € 8,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, egg</i>
	Crudo di Parma e Porcini 1-7 € 11,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, funghi porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, Parma raw ham, porcini mushrooms</i>
	Pancetta e Fagioli 1-7 € 10,00 Pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli messicani, peperoncino <i>Tomato, mozzarella cheese, bacon, mexican beans, red peppers</i>
 	Salsiccia e Friarielli 1-4-7 € 10,50 Mozzarella, salsiccia, friarielli <i>Mozzarella cheese, sausage, turnip greens</i>
	Rustica 1-3-7 € 11,50 Crema di porcini e tartufo, mozzarella, funghi porcini, salsiccia <i>Porcini mushrooms and truffle cream, mozzarella cheese, porcini mushrooms, sausage</i>
 	Speck e Zola 1-7 € 10,50 Pomodoro, mozzarella, speck, zola <i>Tomato, mozzarella cheese, speck, zola cheese</i>
 	Speck e Taleggio 1-7 € 10,50 Pomodoro, mozzarella, speck, taleggio <i>Tomato, mozzarella cheese, speck, taleggio cheese</i>
	Calzone Margherita 1-7 € 8,50 Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella cheese</i>
	Calzone 4 Formaggi 1-7 € 10,00 Pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, Grana Padano grattugiato <i>Tomato, mozzarella cheese, zola cheese, taleggio cheese, parmesan cheese</i>

LE ALTRE PIZZE

	Provola 1-4-7 € 8,00 Pomodoro, mozzarella, provola <i>Tomato, mozzarella cheese, provola cheese</i>
	Bufala 1-7 € 8,50 Pomodoro, mozzarella di bufala <i>Tomato, mozzarella cheese</i>
	Bufalina 1-7 € 10,50 Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini ciliegini freschi <i>Tomato, mozzarella cheese bufala, basil, fresh cherry tomatoes</i>
	Laghée 1-7 € 9,50 Zola, funghi porcini <i>Zola cheese, porcini mushrooms</i>
	Melanzane 1-7 € 9,00 Pomodoro, mozzarella, melanzane <i>Tomato, mozzarella cheese, egg plant</i>
	* Peperoni 1-7 € 9,00 Pomodoro, mozzarella, peperoni <i>Tomato, mozzarella cheese, green peppers</i>
	Calzone alle Verdure Grigliate 1-7 € 11,00 Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>
	Melanzane e Zucchine 1-7 € 10,50 Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine alla griglia <i>Tomato, mozzarella cheese, egg plant, grilled vegetables marrows</i>
	Golosità 1-7 € 9,50 Pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino secchi <i>Tomato, mozzarella cheese, dried cherry tomato</i>
 	Fantasia Messicana 1 € 10,00 Pomodoro, tonno all'olio, fagioli messicani, mais, peperoni, peperoncino <i>Tomato, tuna, mexican beans, mais, green peppers, red peppers</i>
	Tonno 1-4-7 € 10,00 Pomodoro, mozzarella, tonno all'olio <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna</i>
	Frutti di Mare 1-4-7-14 € 12,00 Pomodoro, mozzarella, insalata di mare <i>Tomato, mozzarella cheese, see food salad</i>
	Gamberetti 1-4-7 € 12,00 Pomodoro, mozzarella, gamberetti <i>Tomato, mozzarella cheese, shrimps</i>
	Tonno e Cipolle 1-4-7 € 11,00 Pomodoro, mozzarella, tonno all'olio, cipolle <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions</i>
	Calzone Napoli 1-7 € 8,50 Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe <i>Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovys</i>

PIZZE BIANCHE

 	Nuovo Calzone Bianco 1-7	€ 10,50
	<i>Scarola, pomodorini pachino secchi, salsiccia, mozzarella fior di latte Escarole, dried cherry tomato, sausage, mozzarella cheese</i>	
 	Cinque Formaggi con Crudo di Parma 1-4-7-14	€ 11,00
	<i>Crema ai 5 formaggi, prosciutto crudo di Parma Five cheese cream, Parma raw ham</i>	
 	Carciofi 1-7	€ 10,50
	<i>Crema di carciofi, mozzarella, carciofi, Grana Padano grattugiato Artichokes cream, mozzarella cheese, artichokes, parmesan cheese</i>	
 	Porcini e Tartufo 1-7	€ 11,50
	<i>Crema di porcini e tartufo, mozzarella, funghi porcini, Grana Padano grattugiato Porcini mushrooms and truffle cream, mozzarella cheese, porcini, parmesan cheese</i>	
 	Radicchio 1	€ 10,00
	<i>Radicchio, mozzarella, Grana Padano grattugiato Radicchio salad, mozzarella cheese, Parmesan cheese</i>	
	Zola e Mela 1-4-7	€ 9,00
	<i>Zola, mela Zola cheese, apple</i>	
	Calzone al Pepe 1-7	€ 9,00
	<i>Mozzarella, prosciutto cotto, pepe Mozzarella cheese, ham, black pepper</i>	

Si effettuano pizze a doppia pasta o una e mezza
(il prezzo verrà calcolato in proporzione)

SUPPLEMENTI

Mozzarella fior di latte.....	€ 1,50
Mozzarella di Bufala.....	€ 2,50
Per ogni voce di supplemento.....	€ 1,50

DESSERT

Tiramisù 1-3-7.....	€ 6,00
Profitterol 1-3-5-6-7-8.....	€ 5,00
Crema catalana 1-3-6-7-8.....	€ 5,00

SEMIFREDDI CLASSICI

Tartufo al cioccolato 1-3-7-8.....	€ 5,00
Tartufo bianco 1-3-7-8.....	€ 5,00
Torroncino 1-3-7-8.....	€ 6,50

GELATERIA GHISOLFI

Coppa gelato 3-7-8.....	€ 4,50
-------------------------	--------

PASTICCERIA DE RISO E MEMELA

Varietà di torte in base alla disponibilità 3-7-8.....	a porzione € 6,50
--	-------------------

COPERTO

a persona.....	€ 2,00
----------------	--------

BENITO

RISTORANTE PIZZERIA
DAL 1986

VINI BIANCHI

Pinot Grigio S.Osvaldo.....	€ 15,00
Fiano Samnis DOP.....	€ 15,00
Gewürztraminer Terrazze della Luna.....	€ 20,00
Lugana Cantine di Custoza.....	€ 18,00
Falanghina.....	€ 14,00
Prosecco Val D'Oca Treviso DOC.....	€ 15,00
Prosecco Val D'Oca Valdobbiadene DOCG.....	€ 20,00
Calice.....	€ 4,00

VINI ROSSI

Nero d'Avola Terre Forti.....	€ 13,00
Aglianico DOC Samnis.....	€ 14,00
Merlot S.Osvaldo.....	€ 13,00
Dolcetto Asti.....	€ 13,00
Corvina del Garda.....	€ 15,00
Chianti S.Lorenzo.....	€ 15,00
Primitivo IGT.....	€ 13,00
Calice.....	€ 4,00

BEVANDE

Bibite Coca Cola - Fanta - Sprite - Chinotto - The.....	€ 3,50
Birra alla spina.....	piccola € 3,50 media € 5,00
Acqua San Pellegrino gasata cl.75 Acqua Panna naturale cl.75.....	€ 3,50
Liquori nazionali.....	€ 3,50
Liquori esteri.....	€ 5,00
Whisky 12 anni.....	€ 6,00
Caffè.....	€ 1,50
Caffè corretto.....	€ 2,00
Caffè d'orzo.....	€ 1,80

BIRRA BALADIN - BIRRIFICIO AGRICOLO

Premio Birra dell'anno 2014 (Birre 100% Naturale)



Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. È ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, antipasti leggeri di verdure e molto bene anche con il pesce. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto bevibile.

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne ed agrumeti assolati che con i loro profumi si spingono ai sentori di fiori di zagara, per e begamotto. La sua eleganza accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi.

Si rifa alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di khorazam Kamut che nella lingua egiziana significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambrato aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Il profumo ed il gusto sono dolcemente equilibrati ideali per accompagnare piatti etnici, salumi, formaggio, carciofi ed asparagi.



La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime italiane. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie (bergamotto e coriandolo) italiane che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "in primis" un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

Dedicata a Piozzo dove si svolge una festa chiamata "Fiera della Zucca". Ecco l'ispirazione per un'interpretazione di quella che gli anglosassoni chiamano "pumpkin-ale". L'equilibrio tra la presenza della zucca e l'aroma di cannella ne fanno una birra piacevolissima da abbinare con dolci e non disdegna di essere abbinata a tortelli (di zucca ovviamente), gnocchetti, primi piatti con condimenti leggeri o formaggi dolci.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Clausthaler cl. 33 birra analcolica GERMANIA.....	€ 2,80
Flensburguer Dunkel - Ambrata cl. 33 vol. alc. 4,8% GERMANIA.....	€ 3,80
Corsendonk Rousse - Rossa Ambrata cl. 33 vol. alc. 8% BELGIO.....	€ 5,50
Corsendonk Pater - Rossa cl. 75 vol. alc. 7,5% BELGIO.....	€ 12,00
Corsendonk Agnus - Bionda cl. 75 vol. alc. 7,5% BELGIO.....	€ 12,00
Schneider Weisse - Torbida cl. 50 vol. alc. 5,4% GERMANIA.....	€ 6,00
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier - Bionda cl. 50 vol. alc. 5,5% GERMANIA.....	€ 6,00
Quilmes Cristal - Bionda cl. 33 vol. alc. 4,9% ARGENTINA.....	€ 3,80

BENITO

RISTORANTE PIZZERIA
DAL 1986

TABELLA ALLERGENICI ALIMENTARI

1	Cereali
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa
13	Lupini
14	Molluschi