

MENÙ RISTORANTE



Benedikto

Osteria in Assisi

La natura è la gioia del cibo.
Rilassarsi, divertirsi,
silenziare il telefono,
godersi il piacere di stare a tavola.

Benedikto

Osteria in Assisi



Benedikto

Osteria in Assisi



MENÙ DEGUSTAZIONE

Ad Occhi Chiusi

Lasciati guidare dal nostro chef per vivere un'esperienza culinaria con una formula che punta a valorizzare le eccellenze del territorio rispettandone la tradizione culinaria. Per apprezzare meglio il menù si richiede la degustazione per tutto il tavolo.

Quattro Portate	€ 75
Con selezione di 4 vini al calice in abbinamento	€ 100
Sei Portate	€ 100
Con selezione di 6 vini al calice in abbinamento	€ 130



MENÙ

Selezione

Prosciutto di Norcia IGP

€ 20

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 saporiti e prosciutti di pregio.

(13)

La nostra selezione di formaggi

€ 18

Il latte crudo è ricco di vitamine e di batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini, ma anche degli adulti.

(1, 8, 9, 13)

Antipasti

Fava cotta, polpetta di agnello e pomodoro croccante

€ 18

(1, 7, 8, 9, 10, 12, 13)

Mammola croccante, ristretto di carciofo
e spuma di ricotta

€ 18

(1, 7, 8, 10, 13)

Baccalà, bietola e bergamotto

€ 20

(2, 4, 6, 8, 10, 13)

Primi Piatti

Tortelli al doppio uovo ripieni di lardo
di conca, clorofilla di finocchietto e pecorino € 18
(1, 3, 8, 10, 13)

Risotto vialone nano invecchiato
22 mesi, reggiano affumicato e nocciole € 20 per persona
Minimo 2 porzioni
(8, 9, 10, 13)

Spaghetti, porro arso, crudo di rombo e foglia di limone € 25
(1, 2, 4, 6, 8, 10, 13)

Secondi Piatti

Ossobuco di vitello, patate, capperi e alici € 28
(1, 4, 10, 13)

Petto di faraona, zuppa di cipolle borettane
e riduzione di Moscato € 28
(8, 10, 13)

Polpo “alla perugina” € 30
(2, 4, 6, 9, 10, 13)

Dolci

Mandorle e rabarbaro € 14
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)

Fondente e timo € 14
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)

Pavlova, frutto della passione e mango € 14
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)



ALLERGENI

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Senape e prodotti a base di senape
13. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lit espressi come anidride solforosa
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, sedano e prodotti a base di sedano, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, senape e prodotti a base di senape, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Gli alimenti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura negativa. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq 20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq 35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.



CONTATTI

Per ulteriori informazioni e per prenotare un aperitivo, un pranzo una cena od un evento non esitare a contattarci. Un membro dello staff sarà a disposizione per qualsiasi dubbio o richiesta. Ti aspettiamo al Benedikto.

Chiamaci al numero telefonico
+39 075 815 5150

Scrivici una mail all'indirizzo
info@benediktoassisi.com

nunassisi.com

NUN Assisi Realis e Roman Spa
Via Eremo delle Carceri, 1A (Piazza Giacomo Matteotti)
06081 Assisi (PG), Italia

Benedikto

Osteria in Assisi