

benvenuto

food and fun

PER DARTI IL BENVENUTO

Tagliere dell'amicizia XXL

Perfetto da condividere con gli amici!

13,50 a persona

per 2 persone 27,00



GNOCO FRITTO*

Un classico leggero e sfizioso

PROSCIUTTO DI PARMA 8,00
18 MESI

MORTADELLA AI PISTACCHI 7,00

SALAME TOSCANO IGP 7,00

GNOCO MIX 19,90

Condividi tutti gli abbinamenti!

MONTANARINA*

Pizzetta con 48 ore di lievitazione

CLASSICA  5,90

Salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico fresco

BURRATA E SCAROLA  6,90

Scarola saltata con olive riviera, burrata di Bufala Dop ed olio extra vergine di oliva

FRITTINI

ANELLI DI POLLO 4,90

Irresistibili anelli di pollo avvolti da una panatura crunchy di cornflakes con salsa yogurt

BIRBE VEGGIE  4,90

Crocchette di legumi avvolte da una croccante panatura di mais



ANTIPASTI

PER COMINCIARE. DA CONDIVIDERE.

BATTUTA DI FASSONA

CLASSICA

12,90

Con pane carasau, insalatina, pomodori ciliegino e polvere di capperi

GOURMET

14,50

Con taralli, stracciatella DOP, olive taggiasche e olio extravergine

BRUSCHETTE

CAPRESE

5,90

Pomodori ciliegino, cuore di Bufala DOP e pesto di basilico artigianale

MORTADELLA E STRACCIATA

6,50

Mortadella ai pistacchi, stracciatella di Bufala DOP e granello di pistacchi

POLPETTE*

CONTADINE

8,00

Di melanzana e scamorza con salsa yogurt

DELLA NONNA

9,50

Di manzo con salsa pomodoro, pecorino romano DOP e pane tostato



PRIMI DELLA TRADIZIONE



PACCHERI AI 3 POMODORI E BURRATA DOP

14,50

Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con salsa vellutata ai 3 pomodori, cuore di Burrata DOP e basilico fresco

MACCHERONI CACIO E PEPE

14,90

Maccheroni trafilati al bronzo, con salsa cacio e pepe e chips di zucchine

FUSILLONI CON GAMBERI E PISTACCHI

16,90

Fusilloni di Gragnano trafilati al bronzo con pesto di pistacchi DOP, gamberi marinati e granella di pistacchi

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

16,90

Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo con vongole, colatura di alici e briciole di pane

ABBINAMENTO PERFETTO? BRUSCHETTE!

CAPRESE

Pomodori ciliegino, cuore di Bufala DOP e pesto di basilico artigianale

5,90

MORTADELLA E STRACCIATA

Mortadella ai pistacchi, stracciatella di Bufala DOP e granella di pistacchi

6,50

LE CARBONARE

CLASSICA

Mezza manica IGP con guanciale La Granda, pecorino romano DOP e pepe nero

15,90

VEGETARIANA

Mezza manica IGP con asparagi freschi, pecorino romano DOP e pepe nero

14,90



LE SPECIALITÀ

**CROCCANTE
E LEGGERO**

COTOLETTA BENVENUTO XXL

25,90

Cotoletta di manzo in doppia panatura (350 gr circa), servita con insalata, patate al forno e salsa Benvenuto

GRAN FRITTO DI MARE* 🐠

22,90

Calamari (anelli e ciuffi), gamberi e verdure di stagione croccanti

SPADA DELL'AMICIZIA

23,50 A PERSONA

900 gr circa - Salsiccia di Norcia, suprema di pollo, coppa marinata, pollo speziato (alette e cosce), entrecote di Angus premium, verdure infornate e patate al forno

per 2 persone 47,00



SPADA DELL'AMICIZIA XXL

UN'ESPERIENZA
DA CONDIVIDERE

[900 gr circa] Salsiccia di Norcia, suprema di pollo, coppa marinata, pollo speziato (alette e cosce), entrecote di Angus premium, verdure infornate e patate al forno

23,50 A PERSONA

per 2 persone 47,00

+0,50 PER UN TOCCO EXTRA DI SAPORE



*Prodotto decongelato. Alcuni prodotti contenuti in questi piatti potrebbero essere surgelati all'origine. Secondo quanto prescritto dal reg. 1169/11, si precisa che in questo esercizio vengono utilizzati alcuni allergeni consultabili dalla lista allergeni presente in cassa.

BURGER

BENVENUTO AL SUD

17,50

Hamburger 200 gr di Fassona La Granda, insalata iceberg, scarola ripassata, crema di pecorino romano DOP e pepe nero, pane artigianale e patatine fritte*

GRANDE CLASSICO

16,90

Hamburger 200 gr di Fassona La Granda, insalata iceberg, red cheddar, pomodoro ramato, pane artigianale, salsa Benvenuto e patatine fritte*

BENVENUTO BURGER

17,90

Hamburger 200 gr di Fassona La Granda, prosciutto crudo croccante, cipolle in agrodolce, insalata iceberg, pomodoro ramato, red cheddar, pane artigianale, salsa Benvenuto e patatine fritte*

BURGER CROCK

15,90

Petto di pollo impanato, insalata iceberg, pomodoro ramato, pane artigianale, salsa yogurt e patatine fritte*



PULLED PORK

Spalla di suino a lenta cottura, cavolo rosso, pane artigianale, salsa yogurt e patatine fritte*

15,90

VEGGIE*

Burger di spinaci da 200 gr, cipolle in agrodolce, insalata iceberg, pomodoro, pane artigianale, salsa yogurt e patatine fritte*

14,90

+0,50 PER UN TOCCO EXTRA DI SAPORE

BENVENUTO



BBQ



YOGURT



CREMA DI AVOCADO



CHEDDAR



GRIGLIA

SUPREMA DI POLLO RUSTICA

15,50

Pollo [350 gr circa] cotto lentamente a bassa temperatura, per una tenerezza ineguagliabile, accompagnato da patate al forno dorate e la nostra esclusiva salsa Benvenuto

POLLETTO

17,00

1/2 Polletto ruspante [500 gr] marinato con erbe aromatiche e cotto alla brace, servito con la nostra salsa Benvenuto e patatine fritte*

GHIOTTO

16,50

Hamburger di Fassona La Granda [200 gr al piatto] con prosciutto crudo croccante, red cheddar, patate al forno e salsa Benvenuto

GRIGLIATA VEGETARIANA

17,50

Burger di spinaci [200 gr], verdure di stagione infornate, salsa yogurt fresca e patate al forno, un tripudio di sapori dell'orto!

GRIGLIATA MISTA

26,90

Un trionfo di carni [450 gr circa]: salsiccia di Norcia, rustichella di pollo, coppa marinata, hamburger di Fassona La Granda, pollo speziato [alette e cosce], verdure infornate e patate al forno

ANGUS ALLA GRIGLIA

23,90

Entrecote di Angus premium [250 gr circa] servito con la nostra salsa Benvenuto e patatine fritte*
[Cottura consigliata: al sangue o media]

SALMONE ALLA GRIGLIA

20,90

Salmone Norvegese [250 gr circa] con verdure infornate di stagione e patate al forno

TONNO ALLA GRIGLIA

20,90

Trancio di tonno sashimi [200 gr] con insalata mista, pomodorini e crema di avocado

LE TAGLIATE

TAGLIATA DI FASSONA CLASSICA

23,90

250 gr circa di Fassona La Granda, tenera e succosa, servita con patate al forno.

Un classico intramontabile!

[Cottura consigliata: al sangue o media]

TAGLIATA DI FASSONA MEDITERRANEA

25,90

250 gr di Fassona La Granda, accompagnata da patate al forno, battuto di pomodori conditi e crema di avocado. Un tocco di freschezza!

[Cottura consigliata: al sangue o media]

**UN CLASSICO
INTRAMONTABILE!**
250 gr circa di Fassona La
Granda, tenera e succosa,
servita con patate al forno.





CONTORNI

Per accompagnare i tuoi piatti con gusto

PATATE AL FORNO	5,00
PATATE FRITTE	5,00
INSALATA MISTA	5,00
VERDURE INFORNATE	7,00
SCAROLA RIPASSATA E OLIVE TAGGIASCHE	7,00

INSALATONE E BOWL

BUFALINA

13,50

Insalata mista con pomodori ciliegino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala DOP, cipolla agrodolce e cetriolo croccante

CESARE

14,00

Insalata mista con petto di pollo croccante, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche, salsa yogurt e mandorle tostate

GRECA

13,00

Insalata mista, pomodori ciliegino, cipolla agrodolce, olive taggiasche, cetriolo croccante e feta

TONNO

13,50

Insalata mista, pomodori ciliegino, cipolla agrodolce, olive taggiasche, uovo sodo, tonno e origano

BOWL VEGGIE

15,50

Risi misti cotti al vapore, insalata mista, crema di avocado, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche e mandorle tostate

BOWL POLLO

16,50

Risi misti cotti al vapore, filetti di pollo grigliato, insalata mista, cetrioli, pomodori ciliegino, feta, olive, salsa yogurt

BOWL GAMBERO* 16,50

Risi misti cotti al vapore, insalata mista, crema di avocado, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche, gamberi rosa e mandorle

ABBINAMENTO PERFETTO? POLPETTE!

CONTADINE

8,00

Di melanzana e scamorza con salsa yogurt

DELLA NONNA

9,50

Di manzo con salsa pomodoro, pecorino romano DOP e pane tostato

BIRRA ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO 4,8%

Lager di puro malto

20 CL

40 CL

1 L

3,80

6,00

16,00

MORETTI LA ROSSA 7,2%

Doppio malto Ambrata

20 CL

40 CL

1 L

4,00

6,00

20,00

PEPSI ALLA SPINA

20 CL

40 CL

3,00

4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

PAULANER WEISS 5,5%

6,50

ICHNUSA NON FILTRATA 5%

6,50

MESSINA CRISTALLI DI SALE 5%

6,50

BIBITA

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, THE FREDDO, SUCCO DI FRUTTA

3,50

ACQUA

3,00

CAFFÈ

2,00

APERITIVI

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco e soda

6,00

CAMPARI SPRITZ

Bitter Campari, Prosecco e soda

7,00

BELLINI

Succo di pesca, Prosecco

7,00

GIN TONIC

Gin e acqua tonica

8,00

NEGRONI

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

8,00

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth rosso

8,00

MOJITO

Rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, menta e soda

8,00

FRUIT PUNCH

Cocktail di succo analcolico

6,00

BOLLICINE

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO VICTORIA I 12%VOL

Friuli-Venezia Giulia

Fresco e beverino, ottimo come aperitivo

6,00-19,00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG MONTEGRANDE I 11%VOL

Veneto

Vivace e aromatico, consigliato con i crostacei

6,00-22,00

FRANCIACORTA DOCG BRUT PURABOLLA I 12%VOL

Lombardia

Giallo paglierino carico, dal perlage fine e persistente

32,00

SPUMANTE MOSCATO ARIONE I 6,5%VOL 18,00

Piemonte

Aromatico, con caratteristico profumo di moscato, ideale per accompagnare dolci

BIANCHI

LUGANA EUFRASIA DOC SOREVA I 13%VOL

7,00-25,00

Veneto

Giallo paglierino, equilibrato, gusto fresco e particolarmente agrumato

RIBOLLA GIALLA VICTORIA I 12%VOL

6,00-23,00

Veneto

Fresco e sapido, grande equilibrio e bevibilità

FALANGHINA FREMONDO I 12%VOL

22,00

Campania

Colore giallo paglierino con sapore sapido e delicato

GAVI DOCG CONTE ALARI I 13%VOL

25,00

Piemonte

Secco ed equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza

ANTHILIA DONNA FUGATA I 13%VOL

25,00

Sicilia

Bouquet fresco e fragrante, con freschezza agrumata e una lieve invitante sapidità

ROSATO

ROSA DEI FRATI CA' DEI FRATI I 13%VOL 28,00

Lombardia

Delicato e sapido, dotato di ottima freschezza grazie alla piacevole acidità

ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO PRESENTOSA I 13%VOL

22,00

Abruzzo

Colore rosso intenso, asciutto e tannico

SANTA CRISTINA ROSSO LA MAESTRELLE ANTINORI I 13,5%VOL

7,00-27,00

Toscana

Equilibrato, saporito, morbido e con retrogusto complesso che ne ricorda le note olfattive

IGT PUGLIA PRIMITIVO URMAI I 12%VOL

6,00-22,00

Puglia

Strutturato, caldo, giustamente tannico

BARBERA D'ASTI DOC GRANERA ALTA CASCINA CHICCO I 13%VOL

26,00

Piemonte

Rosso granata, sapore delicato, morbido al palato

VALPOLICELLA DOC BOCCASCALUCE VICENTINI I 13%VOL

6,00-24,00

Veneto

Sapore armonico, persistente e di buona struttura

RONCHEDONE CA' DEI FRATI I 13%VOL

30,00

Lombardia

Corposo e di grande struttura, la sua freschezza e sapidità lo rendono un vino di grande longevità

VINI DELLA CASA

BIANCO/ROSSO

1/2 L

10,00

1 L

18,00

SERVIZIO: ADULTI 2,50 - BAMBINI 2,00

IL GUSTO DI STARE INSIEME

Il nostro menù è un viaggio nei sapori autentici della cucina italiana.

Ogni piatto che proponiamo è il frutto di un legame con le nostre radici culinarie, un omaggio alle ricette che raccontano storie di famiglia, tradizione e ingredienti genuini.

Dai primi ai secondi piatti, vi invitiamo a riscoprire il calore e i sapori che hanno reso la nostra gastronomia famosa nel mondo, dai grandi classici alle ricette più moderne.

Siamo certi che il nostro menù saprà regalarvi un'esperienza di gusto indimenticabile.



Milano

Via Fernanda Wittengs 6/B

+39 351 88 57 882

+39 02 841 00 698

milanovetra@benvenuto.org



Torino

Via Caraglio 97

+39 327 7231 490

+39 011 016 00 59

torino@benvenuto.org



Venaria

C.so Garibaldi 155

+39 320 4470 812

+39 011 197 15 073

venaria@benvenuto.org



Monza

Via Solferino 29/A

+39 344 3490 652

+39 039 636 1032

monza@benvenuto.org



SEGUICI PER
SCOPRIRE TUTTE
LE NOVITÀ!