benvenuto

food and fun

PER DARTI IL BENVENUTO

TAGLIERE DELL'AMICIZIA XXL

Perfetto da condividere con gli amici!

12,50 A PERSONA

per 2 persone 25,00



+ RADDOPPIA LA PORZIONE DI GNOCCO FRITTO A SOLI 2,50€

GNOCCO FRITTO*

Un classico leggero e sfizioso

PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI 6,90

MORTADELLA AI PISTACCHI 4,90

SALAME TOSCANO IGP 5,90

GNOCCO MIX 14,90

Condividi tutti gli abbinamenti!

MONTANARINA*

Pizzetta con 48 ore di lievitazione

CLASSICA 4,90

Salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico fresco

BURRATA E SCAROLA 5,90

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



ANTIPASTI

PER COMINCIARE. DA CONDIVIDERE.

BATTUTA DI FASSONA

CLASSICA — 10,90
Con pane carasau, insalatina, pomodori ciliegino e polvere di cappero

GOURMET — 11,90
Con taralli sbriciolati, stracciata di Bufala DOP, olive greche ed olio extravergine

BRUSCHETTE

CAPRESE — 4,90
Pomodori ciliegino, cuore di Bufala DOP e pesto di basilico artigianale

AUTUNNALE — 5,90
Crema di ricotta vaccina mantovana e Parmigiano Reggiano, purea di zucca arrostita, funghi pioppini e prezzemolo fresco

POLPETTE*

CONTADINE — 5,90
Di melanzana e scamorza con crema di gorgonzola DOP e mascarpone

DELLA NONNA — 6,90
Di manzo con salsa pomodoro, pecorino romano DOP e pane tostato



PRIMI DELLA TRADIZIONE



PACCHERI AI 3 POMODORI E BURRATA DOP — 12,90

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

MACCHERONI CACIO E PEPE — 13,90

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

PAPPARDELLE AI FUNGHI E SALSICCIA — 15,90

Pappardelle di pasta fresca con funghi di bosco e porcini, salsiccia Norcina, pecorino romano e pepe nero

TONNARELLI ALLA PESCATORA AL CARTOCCIO — 15,90

Tonnarelli di grano duro con vongole, gamberi, cozze sgusciate, calamari, pomodorini e olive riviera

ABBINAMENTO PERFETTO? BRUSCHETTE!

CAPRESE

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

4,90

AUTUNNALE

Crema di ricotta vaccina mantovana e Parmigiano Reggiano, purea di zucca arrostita, funghi pioppini e prezzemolo fresco

5,90



LE CARBONARE

CLASSICA 14,90

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

VEGETARIANA 13,90

Mezza manica IGP con porri croccanti, pecorino romano DOP e pepe nero

LE SPECIALITÀ



COTOLETTA BENVENUTO XXL — 21,90

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

GRAN FRITTO DI MARE* — 18,90

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

SPADA DELL'AMICIZIA — 22,50 A PERSONA

per 2 persone 45,00

(900 gr circa) Salsiccia di Norcia, rustichella di pollo, coppa marinata, pollo speziato (alette e cosce), tagliata di Fassona La Granda, verdure infornate e patate al forno



UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE

SPADA DELL'AMICIZIA XXL

(900 gr circa) Salsiccia di Norcia, rustichella di pollo, coppa marinata, pollo speziato (alette e cosce), tagliata di Fassona La Granda, verdure infornate e patate al forno

22,50 A PERSONA

per 2 persone 45,00

+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

CLASSICO — 14,90

Hamburger 100 gr di Fassona La Granda, insalata iceberg, red cheddar, pomodoro ramato, pane artigianale, salsa Benvenuto e patatine fritte*

GRANDE CLASSICO — 15,90

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

BENVENUTO AL SUD — 16,90

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

BENVENUTO BURGER — 16,90

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*

La Granda
COLTIVIAMO CARNE



BURGER CROCK 14,90

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

PULLED PORK 14,90

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

VEGGIE* 14,90

Burger di spinaci da 200 gr, cipolle in agrodolce, insalata iceberg, pomodoro, crema di ricotta vaccina mantovana e Parmigiano Reggiano, pane artigianale e patatine fritte*

+0,50 PER UN TOCCO EXTRA DI SAPORE





GRIGLIA

RUSTICHELLA DI POLLO — 13,90

Pollo (300 gr circa) cotto lentamente a bassa temperatura, per una tenerezza ineguagliabile, accompagnato da patate al forno , verdure infornate e la nostra esclusiva salsa Benvenuto

POLLETTO — 14,90

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

GHIOTTO — 14,90

Hamburger di Fassona La Granda (200 gr) con chips di zucchine, patate al forno e verdure infornate di stagione e salsa cheddar

GRIGLIATA VEGETARIANA — 14,90

Burger di spinaci (200 gr), verdure di stagione infornate, crema di ricotta vaccina mantovana e Parmigiano Reggiano e patate al forno, un tripudio di sapori dell'orto!

GRIGLIATA MISTA — 23,90

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

SALMONE ALLA GRIGLIA — 17,90

Salmone Norvegese (250 gr circa) con purea di zucca arrostita, misticanza e cavolo rosso

LE TAGLIATE

TAGLIATA DI FASSONA CLASSICA — 21,90

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

(Cottura consigliata: al sangue o media)

TAGLIATA DI FASSONA AUTUNNALE — 23,90

220 gr circa di Fassona La Granda, accompagnata da funghi boscaioli, patate al forno e rosmarino

(Cottura consigliata: al sangue o media)

UN CLASSICO INTRAMONTABILE!
220 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	4,50
PATATE FRITTE	4,50
INSALATA MISTA	4,50
VERDURE INFORNATE	6,00
SCAROLA RIPASSATA E OLIVE GRECHE	6,50



INSALATONE E BOWL

BUFALINA — 11,90
Insalata mista con pomodori ciliegino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala DOP, cipolla agrodolce e cetriolo croccante

CESARE — 11,90
Insalata mista con petto di pollo croccante, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche, salsa yogurt e mandorle tostate

GRECA — 10,90
Insalata mista, pomodori ciliegino, cipolla agrodolce, olive taggiasche, cetriolo croccante e feta

TONNO — 11,90
Insalata mista, pomodori ciliegino, cipolla agrodolce, olive taggiasche, uovo sodo, tonno e origano

BOWL VEGGIE — 12,90
Risi misti cotti al vapore, insalata mista, crema di avocado, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche e mandorle tostate

BOWL POLLO — 13,90
Risi misti cotti al vapore, filetti di pollo grigliato, insalata mista, cetrioli, pomodori ciliegino, feta, olive, salsa yogurt

BOWL GAMBERO* — 13,90
Risi misti cotti al vapore, insalata mista, crema di avocado, ricotta stagionata, pomodori ciliegino, olive taggiasche, gamberi rosa e mandorle

ABBINAMENTO PERFETTO? POLPETTE!

CONTADINE — 5,90
Di melanzana e scamorza con crema di Gorgonzola DOP e mascarpone

DELLA NONNA — 6,90
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	3,50
40 CL	6,00
1 L	15,00

MORETTI LA ROSSA 7,2%
Doppio malto Ambrata

20 CL	3,80
40 CL	6,50
1 L	18,00

PEPSI ALLA SPINA

20 CL	3,00
40 CL	4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

PAULANER WEISS 5,5%	6,50
ICHNUSA NON FILTRATA 5%	6,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE 5%	6,50

BIBITE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TÈ FREDDO, SUCCO DI FRUTTA	3,50
ACQUA	3,00
CAFFÈ	2,00

APERITIVI

APEROL SPRITZ 6,00
Aperol, Prosecco e soda

CAMPARI SPRITZ 6,00
Bitter Campari, Prosecco e soda

BELLINI 6,00
Succo di pesca, Prosecco

FRUIT PUNCH 6,00
Cocktail di succo analcolico

GIN TONIC 7,00
Gin e acqua tonica

NEGRONI 7,00
Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

AMERICANO 7,00
Bitter Campari, Vermouth rosso

BOLLICINE

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO VICTORIA I 12%VOL 5,00-16,00
Friuli-Venezia Giulia
Fresco e beverino, ottimo come aperitivo

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG MONTEGRANDE I 11%VOL 5,00-20,00
Veneto
Vivace e aromatico, consigliato con i crostacei

SPUMANTE MOSCATO ARIONE I 6,5%VOL 16,00
Piemonte
Aromatico, con caratteristico profumo di moscato, ideale per accompagnare dolci

BIANCHI

LUGANA EUFRASIA DOC SOREVA I 13%VOL — 6,00-25,00

Veneto

Giallo paglierino, equilibrato, gusto fresco e particolarmente agrumato

RIBOLLA GIALLA VICTORIA I 12%VOL — 5,00-22,00

Friuli-Venezia Giulia

Fresco e sapido, grande equilibrio e bevibilità

FALANGHINA FREMONDO I 12%VOL — 19,00

Campania

Colore giallo paglierino con sapore sapido e delicato

GAVI DOCG CONTE ALARI I 13%VOL — 23,00

Piemonte

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

ANTHILIA DONNAFUGATA 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 — 27,00

Lombardia

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

ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO PRESENTOSA I 13%VOL — 18,00

Abruzzo

Colore rosso intenso, asciutto e tannico

SANTA CRISTINA ROSSO LE MAESTRELLE ANTINORI I 13,5%VOL — 6,00-25,00

Toscana

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

IGT PUGLIA PRIMITIVO URMÀI I 12%VOL — 5,00-19,00

Puglia

Strutturato, caldo, giustamente tannico

BARBERA D'ASTI DOC GRANERA ALTA CASCINA CHICCO I 13%VOL — 23,00

Piemonte

Rosso granata, sapore delicato, morbido al palato

VALPOLICELLA DOC BOCCASCALUCE VICENTINI I 13%VOL — 5,00-22,00

Veneto

Sapore armonico, persistente e di buona struttura

RONCHEDONE CA' DEI FRATI I 13%VOL — 29,00

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	9,00
1 L	16,00

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 Wittgens 6/B

+39 351 88 57 882
+39 02 841 00 698

milanovetra@benvenuto.org



Torino

Via Caraglio 97

+39 327 7321 490
+39 011 016 00 59

torino@benvenuto.org

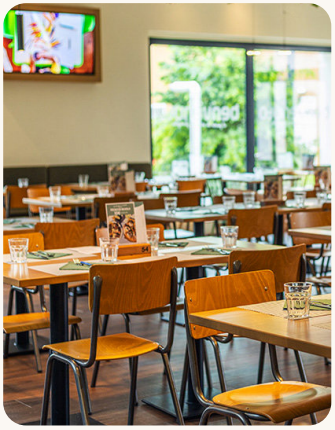


Venaria

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!