

BENVENUTI AL BENSO

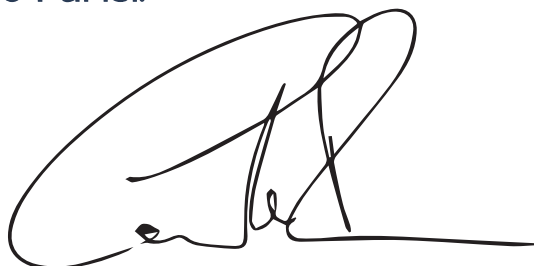
Nel cuore pulsante di Bologna sorge il Ristorante Benso
con la guida dello Chef Corrado Parisi.

Dietro ogni piatto, c'è un capitolo della sua vita:
dal ragazzino con occhi brillanti che sognava di diventare uno chef,
all'uomo che oggi mette arte, anima e cuore in ogni sua creazione.

Il nostro menù riflette questo viaggio personale e passionale,
proponendo piatti dove le materie prime di stagione
diventano protagoniste, così come i grandi e profondi
ingredienti del mare.

Siamo qui per condividere con voi non solo cibo, ma emozioni.
Lasciate che ogni portata vi racconti una storia,
e vi avvolga con la sua essenza.

“Da piccolo ho sempre sognato di diventare uno chef..
Oggi sono Corrado Parisi.”

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping initial 'C' followed by a series of loops and a long horizontal stroke at the end.

Coperto

5

Amuse bouche, pane e piccola pasticceria

DEGUSTAZIONI

PICCOLO RACCONTO

4 portate a scelta dello chef

60

Percorso vini in abbinamento

35

POESIA

6 portate a scelta dello chef

80

Percorso vini in abbinamento

45

ROMANZO

9 portate a scelta dello chef

120

Percorso vini in abbinamento

55

VINTAGE

6 portate

80

Percorso vini in abbinamento

45

POMONA

4 portate vegetariane a scelta dello chef

70

Percorso vini in abbinamento

35

IL VINTAGE

IL COCKTAIL “BOSTON 1941”

Cocktail di scampi e gamberi

23
(b,c)

IL POLPO “PALERMO 1450 A.C.”

Insalata di polpo e patate alla mediterranea

18
(d,g,n)

LE PENNE “U.S.A. 1980”

Pennoni di Gragnano al salmone e vodka in crema di latte

18
(a,g,d)

IL RISOTTO “NAPOLI 1400-1500”

Risotto alla pescatora

21
(d,b,g,i,l)

LA GRIGLIATA DI PESCE “SICILIA IV A.C.”

Grigliata mista di pesce alla brace

(la selezione può variare secondo la disponibilità del pescato)

30
(d,l,g,c)

IL FRITTO “EPOCA ROMANA DAL 753 A.C.”

Alici dorate e fritte con levistico, pepe cubebe
e la sua colatura

16
(d,e,c)

CRUDI

GAMBERO ROSSO DI SICILIA

Tartare di gamberi rossi di Sicilia, limone semi candito e il suo gel, gelato e crumble di Parmigiano Reggiano DOP, film di genziana

24

(a,b,g,c)

CRUDISSIMO

Cinque tipologie di pesce crudo elaborate dallo chef
(la selezione può variare secondo la disponibilità del pescato)

32

(b,g,d,k,n,f,h)

SCOTTONA

Battuta di scottona, baby giardiniera, uovo marinato all'acqua di pomodoro e salsa ariata al Parmigiano Reggiano DOP

20

(i,d,g,c)

PLATEAU ROYAL

2 scampi, 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 gamberi viola, 2 ostriche, 4 tartufi di mare, 2 tipologie di pesce taglio sashimi, 4 cannolicchi, tagliatelle di seppie
(la selezione può variare secondo la disponibilità del pescato)

45

(b,d,n)

PRINCIPII

BACCALÀ

Baccalà mantecato, pop corn di cotica,
carciofo di Gerusalemme alla brace, crema di cipolle bruciate

16
(d,g,e,f)

PISELLI

Piselli ripieni di seppia, cremoso di patate shakerato al latte,
crumble di pane nocciolato, estratto di silene

18
(n,g,a)

ALICI

Millefoglie di alici marinate, peperoni confit, croccante di olive nere
e vinaigrette al cipollotto balsamico

16
(d,l)

ASPARAGI

Asparagi al vapore, salsa brusca e bottarga di gallina

16
(c,d,i)

PARMIGIANA DEL GIORNO DOPO

Reinterpretazione della parmigiana di melanzane
secondo il nostro chef Corrado Parisi

16
(g)

PRIME VIVANDE

RAVIOLO

Raviolo di ricotta e maggiorana mantecato al burro della Normandia,
gambero rosso di Sicilia e liquirizia

25

(c,g,b,a)

RISO

Riso al basilico mantecato con provola affumicata,
aglio orsino, polvere di capperi, cozze e limone candito

20

(a,g,i,d)

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE 2.0

Spaghettoni di Gragnano cotti in acqua di pomodoro, vongole alla brace,
prezzemolo e aglio di Voghiera DOP

22

(n,d,a,i,b)

PASTA AL POMODORO

Paccheri cotti in acqua di vegetazione, pomodori del piennolo al forno,
la sua polvere e consistenze di pomodori di stagione

16

(a)

CAVATELLI

(omaggio a mio padre)

Cavatelli al limone, gamberi rosa, vongole, foglie di capperi,
pomodorini alla brace e basilico

22

(a,b,n,l)

SECONDE VIVANDE

RANA PESCATRICE

Filetto di rana pescatrice in crosta di mandorle e peperone crusco,
salsa romesco e cipollotto alla brace

24
(d,a)

SPIGOLA

Filetto di spigola al burro nocciola, vaniglia e caffè con emulsione al kefir
e finocchi arrostiti

30
(b,d,n,i,a,l)

CALAMARI

Mosaico di calamari scottati alla paprica, parmentier di patate,
la sua salsa di calamaretti al beurre blanc e foglie di erba ghiaccio

22
(n,g,a,l)

SCORFANO

Filetto di scorfano, porri, patate, salsa di pomodorini gialli al vino bianco
e mousse di melanzane bruciate

26
(h,g,c,i,l)

CONIGLIO

Lombata di coniglio al cuore di gambero rosso di Sicilia,
la sua coscia alla stimpirata, cicoria e il suo fegato in rocher di cipolle

22
(g,l,h,k,i)

ANATRA

Coscia d'anatra confit laccata agli agrumi,
patate ratte e verdure di stagione alle erbe aromatiche

24
(g,i,l)

DOLCI

COME UN POMODORO

Bavarese di ricotta, amarene
e croccante di pistacchio

13
(a,c,g,h,l,f)

L'ARANCIA DI CAMPARI

Con cuore di vermouth e angostura
su terriccio croccante agli agrumi

13
(a,c,g,h,l,f)

YOGURT

Semifreddo allo yogurt, passion fruit, frutti di bosco,
crumble e crema inglese agli agrumi

13
(a,c,g,h,l,f)

CIOCCOLATO E MANGO

Mousse al cioccolato biondo, mango,
macaron al cioccolato, cocco e lime

13
(a,c,g,h,l,f)

TORTELLINI

Tortellini cioccolato e amaretto in brodo di pesche
e sorbetto al basilico

13
(a,c,g,h,l,f)