

# BENVENUTI AL BENSO

Nel pieno centro di Bologna, a pochi passi dalle Due Torri, il Ristorante Benso vi dà il benvenuto con la sua cucina di mare...

Lo chef Corrado Parisi è conosciuto a livello internazionale come un'autorità in materia e ha portato la sua esperienza a servizio della gastronomia bolognese.

La grande tradizione della città petroniana e l'estro di Corrado Parisi si incontrano per dare vita a una cucina solida e divertente al tempo stesso.

Da Benso, ogni piatto è un viaggio attraverso i profumi e i sapori del mare.

Il nostro menù è un omaggio alla ricchezza della cucina italiana, con un'attenzione particolare alle materie prime di altissima qualità.

Siamo qui per condividere con voi non solo cibo, ma emozioni. Il nostro obiettivo è farvi vivere un'esperienza indimenticabile, dove ogni boccone racconta una storia di mare.

Per l'estate abbiamo pensato di offrire ai nostri clienti un nuovo menu che porti in città la spensieratezza delle giornate al mare: accomodatevi e fatevi coccolare.

# OMAGGIO A BOLOGNA E ALLA ROMAGNA

Principii

## **PIADA, SARDONI & CHAMPAGNE**

Sandwich di piadina con sardoni panati,  
cipolla di Tropea caramellata e salsa tartara

12

Calice di champagne in abbinamento

12

## **LA SEPPIA, I PISELLI E LA POLENTA**

Seppie e piselli alla romagnola su crostone di polenta fritta

13

## **LA MIA GALANTINA BOLOGNESE**

Galantina di faraona con la giardiniera di "Benso"  
e zabaione salato al Parmigiano Reggiano DOP

13

# OMAGGIO A BOLOGNA E ALLA ROMAGNA

Prime Vivande

## LA TAGLIATELLA AL RAGÙ

Tagliatelle verdi fatte a mano  
con ragù al coltello alla bolognese

14

## MANFETTINI ROMAGNOLI CON LA SEPPIA

Grattini di grano integrale fatti a mano, seppie e pomodoro

14

## STROZZAPRETI E PAVARAZZE

Strozzapreti allo zafferano con pavarazze

16

## I PASSATELLI ASCIUTTI

Passatelli in zuppetta di pesce con crostacei e molluschi

16

# OMAGGIO A BOLOGNA E ALLA ROMAGNA

Seconde Vivande

## LA FARAONA

Suprema di faraona farcita alla bolognese e arrostita  
con ketchup di rapa rossa e rabarbaro e verdure in agrodolce

18

## FISH & CHIPS DELLA RIVIERA

Calamari e gamberetti fritti,  
baccalà in crosta di patate e verdure croccanti

20

## BRODETTO

Brodetto di pesce alla romagnola con pesci,  
crostacei e molluschi secondo pescato  
e crostoni di pane all'aglio

26

# I CLASSICI DI BENSO

I crudi

## CROSTACEI E MOLLUSCHI AL PEZZO

Scampo

6

Gambero rosso di Sicilia (prima scelta)

9

Gambero viola di Sicilia

7

Ricci di mare

5

Ostriche Krystale

6

## GRAN CRU – DO DI MARE

Selezione di pesce, crostacei e molluschi secondo pescato  
(Consigliato per due persone)

70

## IL CARPACCIO

Carpaccio di tonno "Japan" style

16

## LA TARTARE

Tartare secondo pescato del giorno

18

## IL CEVICHE

Ceviche di pesce bianco, patate dolci e cipolla croccante

18

# I CLASSICI DI BENSO

## Principii

### PARMIGIANA DEL GIORNO DOPO

Reinterpretazione della parmigiana di melanzane secondo  
il nostro chef "Corrado Parisi"

14

### BACCALÀ

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

15

### CALAMARETTI

Calamaretti ripieni alla Siciliana  
scottati su insalata di cous cous fredda a mo' di tabulè

16

# I CLASSICI DI BENSO

Primi

## LA NERANO

Spaghettone con zucchine mantecato al provolone del monaco e basilico

16

## SCIALATIELLI

Scialatielli fatti a mano con vongole veraci, bottarga e limone

18

## RAVIOLI

Ravioli di ricotta e maggiorana, mantecati al burro della Normandia,  
gamberi rossi di Sicilia e liquirizia

22

## TAGLIOLINI & RICCI

Tagliolini di Semola fatti a mano con ricci di mare

24

# I CLASSICI DI BENSO

Secondi

## PESCATO DEL GIORNO

Pescato del giorno all'acqua pazza o alla brace  
7 euro l'etto

## SARDONI ALLA GRIGLIA

12

## TONNO COTTO & CRUDO

Tonno scottato al sesamo nero,  
scarola riccia rosolata all'aglio e peperoncino e riduzione di soia agli agrumi  
24

Contorni

Zucchine alla scapece

6

Patate Duchessa Benso style

6

Erbette di stagione ripassate

7

## TIRAMISÙ 2.0

Reinterpretazione del tiramisù secondo il nostro chef

9

## MILLEFOGLIE

Millefoglie caramellata, crema pasticceria e lamponi

10

## COME UN POMODORO

Bavarese di ricotta, amarene e croccante di pistacchio

11

## YOGURT

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

11

## LA BRIOCHE SICILIANA & GELATO

Brioche siciliana calda  
con gelato alla crema mantecato al momento

11