

Ristorante Benissimo

Dinner menu

Antipasti / appetizers

- \$15 Misto di salumi e formaggi
Assorted Italian cheeses and cured meat(for two)
- \$12 Burrata con verdure alla griglia
Imported soft fresh cheese with grilled vegetable,oil balsamic
- \$15 Insalata di Pesce*
Seafood salad, clams, mussels, shrimps,Bay Scallops, calamari*
- \$12 Tartara di salmone con avocado
Sushi grade Salmon tartare with avocado in citrus dressing
- \$12 Funghi ripieni con polpa di granchio in salsa di zafferano
Stuffed mushroom with Lump crab meat in saffron cream sauce
- \$12 Impepata Di Cozze E Vongole*
Mussels and Clams sautéed with white wine garlic sauce*
- \$12 Vongole al forno*
Baked Clams aregante or casino*
- \$10 mozzarella in carozza in salsa di acciughe
Pan-fried breaded mozzarella w/anchovies sauce
- \$12 Calamari fritti
Fried Calamari
- \$15 Antipasto misto caldo *
Hot antipasto,clams,shrimps,spiedino,riceball,eggplant rollatini

contains shell fish

Zuppe / soups

- \$7 Zuppa di lenticchie
Lentil soup
- \$7 Pasta e Fagioli alla Toscana
Tuscany style pasta e fagioli soup
- \$7 crema di patate e porri con crostini All' Aglio
Cream of potato and leeks soup with garlic crouton

Insalate / salads

\$11 Panzanella di mare alla toscana

Tuna, bread, red onion, olives, fresh basil salad, Tuscany style

\$9 Insalata di rucola, finocchi, formaggio di capra

Baby Arugola, anice, goat cheese, oil and balsamic dressing

\$9 Insalata di endivie con gorgonzola, mele, noci, olio, limone

Endivie salad, apple, walnut, gorgonzola cheese salad, oil, lemon

\$ 8 Insalata di cesare con crostini e scaglie di grana

Ceaser salad, garlic croutons, shaved parmesan cheese

\$10 Insalata di Asparaci,mozzarella,pomodorini,fagioli

Asparagus, mozzarella,grape tomato,cannellini beans,salad

\$8 Insalata di Arance alla Siciliana

Orange, anice,red onons,black olives,olive oil,salad

Farinacei / pasta / risotti

\$14 Bucatini amatriciana

Bucatini with Tomato, onion,pancetta,pecorino cheese

\$14 Cavatelli alla norma

Cavatelli with Tomato, eggplant, basil topped w/dried aged salted ricotta

\$14 Lasagna alla Bolognese con basciamella

Home made meat sauce Lasagna with Béchamel sauce

\$16 Gnocchi di Ricotta alla Caprese

Home made Ricotta Gnocchi with grape tomato, Basil,bufala mozzarella

\$17 Orecchiette con cime di rapa e Salsiccia

Orecchiette with Broccoli di Rabe, Sausage, oil garlic sauce

\$18 Linguini alle Vongole

Linguini with Clams in a red or white sauce

\$19 Papardelle Alla Benissimo

Papardelle in seafood ragout white wine, touch tomato, garlic sauce

\$25 Capellini alla Malafemmina

Capellini white sauce with mussels, Clams, shrimps, bayscallops, lobster tail*

\$20 Penne alla Montecristo

Penne with basil pesto cream brandy sauce w/clams and shrimps*

\$19 Risotto con Asparagi E Gamberi alla griglia*

Asparagus risotto with grilled Shrimps

Upon to request we served gluten free pasta

Secondi piatti / main courses

\$30 Zuppa di pesce alla Toscana con crostini all'aglio* (Pesce/ Fish)

Blend of Seafood chowder in tomato sauce, w.garlic bread (Tuscany style)

\$23 Code di gamberi alla francese*

Sauteed Shrimps in white wine, lemon sauce, w/lemon papardelle

\$23 Salmone in crosta di pistacchi in salsa di Asparaci

Baked Salmon in pistachio crust in brandy asparagus sauce

\$28 Grigliata di pesce misto con Verdure alla griglia

Mixed grilled Seafood of the day With grilled Vegetable*

\$16 Suprema di Pollo a piacere (Carne / Meat)

Chicken breast three choice of francese/ parmigiana/ Marsala/Valdostana

\$16 Pollo al Forno alla Scarpariello

Chicken bone- roasted with sausage, potato, cherrypeppers, oil garlic rosemary

\$20 Fettine di Vitello a piacere

Veal scaloppine three choice of Milanese / sorrentino/ piccata

\$30 Ossobuco di Vitello alla Milanese

Veal Shank Ossobuco braised over saffron risotto

\$19 Costolette di Maiale Alla Valdostana

Pork chop Stuffed with Prosciutto, Fontina, in Marsala wine shitake sauce

\$28 Bistecca di Manzo a piacere

Strip Steak baked Sicilian style or grilled/Diane/Giambotta style

all the main dishes come with vegetable of the day *contains shell fish*