BENGA

AFRO FUSION

ANTIPASTI

PICCOLI PIATTI, GRANDI TRADIZIONI • SMALL PLATES, DEEP ROOTS

HUMMUS DI CECI E GAMBERI CON CHAPATI CALDO

AFRO FUSION

Crema vellutata di ceci, gamberi saltati e chapati servito caldo.

Silky chickpea hummus with sautéed prawns, served with warm chapati.

€ 12

ZAALOUK

MAROCCO • MAGHREB

Melanzane e pomodoro stufati con aglio, spezie e olio d’oliva: morbido, aromatico e perfetto da condividere.

Eggplant and tomato gently cooked with garlic, spices and olive oil; aromatic, rich and made for sharing.

€ 11

GUACAMOLE DI AVOCADO CON CHAPATI CALDO

AFRO FUSION

Avocado, pomodorini freschi e granella di mais, accompagnati da chapati caldo.

Avocado with fresh cherry tomatoes and corn crumble, served with warm chapati.

€ 9

SAMBUSA

SOMALIA • CORNO D’AFRICA

Fagottini croccanti ripieni di lenticchie speziate, ispirati alla tradizione del Corno d’Africa.

Crisp pastries filled with spiced lentils, inspired by Horn of Africa traditions.

€ 13

TRIO BENGA

SELEZIONE DELLA CASA • HOUSE SELECTION

Tre assaggi: arancino Jollof, baccalà e suya.

Three bites: Jollof arancino, salt cod and suya.

€ 9,50 • DA CONFERMARE

INSALATINA MISTA CON TONNO

CUCINA MEDITERRANEA • MEDITERRANEAN CUISINE

Insalatina fresca con tonno, pomodorini e carote.

Fresh mixed salad with tuna, cherry tomatoes and carrots.

€ 11

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale. • For allergen information, please ask our team.

BENGA

AFRO FUSION

PRIMI PIATTI

SAPORI DI CASA, LETTI IN CHIAVE AFRO FUSION • HOME-ROOTED FLAVOURS, AFRO FUSION EXPRESSION

JOLLOF RICE

AFRICA OCCIDENTALE • ISPIRAZIONE GHANESE

Riso cotto in una base speziata di pomodoro e peperone, servito con pollo, platano e shito: la lettura BENGA di un grande classico dell'Africa occidentale.

Rice cooked in a spiced tomato and pepper base, served with chicken, plantain and shito: BENGA's interpretation of a West African classic.

€ 17

COUSCOUS MAROCCHINO

MAROCCO • MAGHREB

Couscous tradizionale accompagnato da carne, verdure e brodo.

Traditional couscous served with meat, vegetables and broth.

€ 18

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

ITALIA • TRADIZIONE MEDITERRANEA

Paccheri con molluschi, crostacei e pomodorini, in un primo piatto che valorizza i sapori del mare.

Paccheri pasta with shellfish, crustaceans and cherry tomatoes, celebrating the flavours of the sea.

€ 19

RISOTTO AL JOLLOF

BENGA • AFRO FUSION

Risotto mantecato all'olio extravergine, base Jollof concentrata, peperone arrosto e una nota affumicata: identità africana e tecnica italiana.

Risotto finished with extra-virgin olive oil, concentrated Jollof base, roasted pepper and a smoky note: African identity meets Italian technique.

€ 19

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale. • For allergen information, please ask our team.

BENGA

AFRO FUSION

SECONDI PIATTI

PIATTI DI IDENTITÀ E MEMORIA • DISHES OF IDENTITY AND MEMORY

FRITTURA DI CALAMARI

ITALIA • TRADIZIONE MEDITERRANEA

Calamari fritti dalla panatura croccante, accompagnati da maionese artigianale.

Crisp fried calamari served with house-made mayonnaise.

€ 19

YASSA POULET

SENEGAL • CASAMANCE

Pollo marinato con limone e senape, poi cotto con abbondanti cipolle in una salsa profumata, fresca e intensa.

Chicken marinated with lemon and mustard, then cooked with plenty of onions in a fragrant, bright and savoury sauce.

Servito con / Served with: riso basmati / basmati rice

€ 24

MAFÉ VEGETALE

BENGA • ISPIRAZIONE DELL'AFRICA OCCIDENTALE

Versione vegetale del mafé con salsa di arachidi e pomodoro, fonio, patata dolce e cavolo: un piatto principale completo.

A plant-based mafé with peanut and tomato sauce, fonio, sweet potato and cabbage: a complete plant-based main course.

Fonio incluso / Fonio included

€ 19

POISSON BRAISÉ

CAMERUN • TRADIZIONI COSTIERE

Pesce marinato e grigliato, ispirato alle tradizioni costiere camerunesi, servito con manioca fritta e condimento fresco.

Marinated and grilled fish inspired by Cameroon's coastal traditions, served with fried cassava and a fresh condiment.

Servito con / Served with: manioca fritta / fried cassava

€ 29

POLLO AL CURRY CON RISO VENERE

AFRO FUSION • ISPIRAZIONE ORIENTALE

Bocconcini di pollo in salsa al curry, accompagnati da riso Venere.

Chicken bites in curry sauce, served with black Venere rice.

€ 17

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale. • For allergen information, please ask our team.

BENGA

AFRO FUSION

CRUDI DI MARE

SELEZIONE DEL MARE • A SELECTION FROM THE SEA

OSTRICHE GILLARDEAU

FRANCIA • FRANCE

Ostriche selezionate, servite al naturale.

Selected oysters, served natural.

€ 6 / pz

GAMBERO ROSSO DI SICILIA

SICILIA • MEDITERRANEO

Gambero rosso servito crudo, per esaltarne delicatezza e sapore naturale.

Red prawn served raw to highlight its delicate texture and natural flavour.

€ 5 / pz

SCAMPO CRUDO

SELEZIONE DEL MARE • SEA SELECTION

Scampo servito crudo, per valorizzarne consistenza e dolcezza naturale.

Raw langoustine, highlighting its texture and natural sweetness.

€ 5 / pz

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale. • For allergen information, please ask our team.

BENGA

AFRO FUSION

CONTORNI & SALSE

DA AGGIUNGERE, CONDIVIDERE, PERSONALIZZARE • ADD, SHARE, MAKE IT YOURS

ALLOCO

COSTA D'AVORIO

Platano maturo fritto, dorato all'esterno e morbido all'interno.

Ripe plantain, fried until golden outside and tender inside.

€ 7

PATATA DOLCE ARROSTO

CONTORNO DELLA CASA • HOUSE SIDE

Patata dolce arrosto, con superficie dorata e interno morbido.

Roasted sweet potato, golden on the outside and tender inside.

Prezzo da definire

VERDURE COTTE DI STAGIONE

SELEZIONE STAGIONALE • SEASONAL SELECTION

Verdure di stagione preparate per valorizzarne sapore e consistenza.

Seasonal vegetables prepared to bring out their flavour and texture.

Prezzo da definire

MANIOCA FRITTA

AFRICA OCCIDENTALE E CENTRALE

Bastoncini di manioca fritti, con interno morbido e superficie dorata.

Cassava batons fried until golden outside and tender inside.

€ 7

ATTIÉKÉ

COSTA D'AVORIO • TRADIZIONI LAGUNARI

Granuli fermentati di manioca, leggeri e fragranti, tradizionalmente serviti come accompagnamento.

Light, fragrant granules of fermented cassava, traditionally served as a side.

€ 7

RISO BASMATI

ACCOMPAGNAMENTO • SIDE

Riso basmati cotto al punto giusto, dal profumo delicato.

Basmati rice cooked to a tender finish, with a delicate aroma.

€ 5

SHITO VEGETALE VERDE

BENGA • INTERPRETAZIONE VEGETALE

Versione verde a base vegetale, distinta dallo shito tradizionale.

A green, plant-based version, distinct from traditional shito.

€ 3

PILI-PILI

AFRICA CENTRALE • TRADIZIONI REGIONALI

Salsa al peperoncino dal carattere deciso.

A bold chilli sauce.

€ 3

SALSA AGRODOLCE

SELEZIONE BENGA • HOUSE SELECTION

Salsa equilibrata tra note dolci e sfumature acidule, pensata per accompagnare le nostre preparazioni.

A balanced sauce of sweet and tangy notes, created to accompany our dishes.

Prezzo da definire

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale. • For allergen information, please ask our team.