



BEN GIO

GELATERIA - CAFFETTERIA
LONG DRINK

COPPE GELATO

gelato artigianale

e Tu che Gusto sei?



“LA PICCOLA”

MAX 3 GUSTI

€ 5,00



“LA MEDIA”

MAX 4 GUSTI

€ 8,00



“LA GRANDE”

MAX 5 GUSTI

€ 10,00

componi la tua COPPA GELATO

Panna montata	1,00
Aggiunta liquore	3,00
Spumoni (nocc. + ciocc. - nocc. + pistacchio - ciocc + cassata)	7,00
Brioche con gelato	7,00
Crepê con gelato e nutella	11,00
Semifreddi	(Chiedere al personale)



SCAN QR CODE

e scegli fra i 27 gusti
selezionati per te!

COPPA COCONUT

*Gelato Nutella e Cocco,
scaglie di cocco, nutella,
panna e biscottini*

€ 9,00



COPPA del BOSCO

*Gelato Frutti di Bosco, panna
topping frutti di bosco, biscottini*

€8,00



COPPA AMARENA

*Gelato variegato amarena,
panna, topping amarena*

€9,00



COPPA

ICE COCHOLATE

*Gelato fior di latte e cioccolato
panna*

€8,00

TAGLIO di LIMONE al GIN

*Gelato al limone,
fettine di Limone
Gin e Prosecco*

€10,00



COPPA ANGURIA

*Anguria fresca, gelato anguria
panna, biscottini*

€9,00



COPPA NOCCILOLOTTO

Gelato Nocciola, affogato al caffè panna noccioline e biscottini

€9,00

COPPA AZZURRA

*Gelato fior di latte,
Curacao Blu, Panna,
Biscottini*

€9,00



COPPA KIWI

*Frutta Kiwi,
gelato fior di latte
panna, biscottini* **€9,00**



A glass bowl filled with a banana split dessert. It features a large banana slice at the bottom, topped with generous swirls of white whipped cream. The cream is drizzled with dark chocolate sauce and a reddish-orange sauce. A heart-shaped waffle cookie is stuck into the cream on the left side.

COPPA BANANA SPLIT

*Gelato nocciola e cioccolato,
frutto banana, biscottini, panna*

€ 10,00



A tall glass filled with a layered dessert. The bottom layer is a light-colored liquid, followed by a thick layer of white whipped cream. The glass is garnished with three heart-shaped waffle cookies and a small green paper umbrella on the right side.

COPPA BAILEYS

*Gelato fior di latte
Baileys, panna e biscottini*

€10,00



COPPA BENGIO

*Macedonia di frutta fresca,
gelato misto frutta
panna, biscottini*

€18,00



COPPA BACIO

*Gelato bacio e nocciola, panna,
granella di nocciola, topping
nocciola, biscottini*

€ 10,00



COPPA MELBA

*Gelato al fior di latte, frutto
pesca , mandorle, biscottini,
panna*

€ 9,00

COPPA MELONE

*Macedonia di frutta fresca,
gelato melone
panna, biscottini*

€18,00





COPPA YOGURT

*Macedonia di frutta fresca,
gelato yogurt, biscottini*

€16,00



COPPA DANIMARCA

*Gelato fior di latte e nocciola
cioccolata calda,
panna e biscottini*

€ 9,00



COPPA ICE COFFE

Gelato fior di latte e caffè espresso, panna

€8,00

SPECIALITÀ 2026

COPPA ESTATE MEDITERRANEA

€10,00

*Mandorla, Variegato arancia, fondente,
macadamia pralinato panna montata*

COPPA PISTACCHIO GOLOSO

€10,00

*Gelato Pistacchio, fior di latte, crema pistacchio croccante,
granella di pistacchio, panna*

COPPA NOCCIOLA GOLOSA

€10,00

*Gelato Nocciola, fior di latte, crema nocciola croccante,
granella nocciola, panna*

COPPA BLACK FOREST

€10,00

*Gelato Cioccolato Fondente, amarena, ciliege sciroppate,
scaglie di cioccolato, panna montata,*

COPPA DUBAI CHOCOLATE

€10,00

*Gelato pistacchio e cioccolato, crema di pistacchio,
kataifi croccante, panna montata*

FRESCHIE DELIZIE

FRULLATI

Frutta Fresca di Stagione e latte

6,00

FRAPPÈ

Gelato a Scelta e latte max 2 gusti

5,00

GRANITE

5,00



PREMITURE D'AGRUMI

Arancia

4,00

Limone

4,00

Pompelmo

5,00

Melograno

7,00

CENTRIFUGATI



Bengio (mela, carota, zenzero)

6,00

Gazebo (melone, anguria, carote, foglie di menta)

Pluto (arance, mele, carote, limone)

Green (mela sedano, cetriolo)

Spino (barbabietola rossa, mela, carota, limone, zenzero)

MACEDONIA

Frutta Fresca di Stagione

13,00

CON PANNA

15,00

CON GELATO

18,00



CAFFETTERIA

Caffè caldo		2,00
Caffè decaffeinato		2,00
Caffè d'orzo		2,00
Caffè americano		3,00
Caffè in ghiaccio		3,00
Caffè salentino		3,00
Caffè shakerato		3,00
Caffè shakerato con Baileys		4,00
Caffè al ginseng	piccolo	2,50
	grande	3,50
Espressino		2,50
Espressino vegan		3,00
Cappuccino		3,00
Cappuccino vegan		3,50
Latte bianco		2,00
Latte macchiato		3,00
Infusi (thè, camomilla)		4,00
Cioccolata calda		4,00
Cioccolata calda con panna		4,50
Nocciolino (gelato nocciola, affogato caffè)		5,00
Punch		5,00
Pasticceria		2,00
*Caffetteria dopo le ore 22,00		+0,50
*Correzioni		0,50
*Panna montata		1,00

Crêpes nutella	4,50
Crêpes crema	4,50
Crêpes nutella più un gusto (Noccioline, mandorle, smarties, noci, riso soffiato, cocco, ecc.)	5,00
Crêpes nutella e panna	6,00
Crêpes pinoli	7,00
Crêpes nutella e banana	6,00
Crêpes solo liquore	5,50
Crêpes crema di pistacchio	5,50
Crêpes nutella e crema di pistacchio	6,00
Crêpes a scelta	s.q.
Crêpes salate varie farciture	8,00
CRÊPES GELATO E NUTELLA	11,00

CRÊPES
dolci e salate



BIBITE / DRINKS

Acqua minerale	l 0,5	2,00
Bibite in lattina / bottiglia (coca cola, aranciata, lemonsoda, the, ecc.)		4,00
Succhi di frutta l 0,20		4,00
Scioppi (menta, orzata, latte di mandorla, amarena, ecc)		3,00
Latte e menta		4,00
Red bull (energy drink)		4,50
Aggiunta di granita		1,50

BIRRE / BEERS

Birre alla spina	lt 0,2	3,50
	lt 0,4	6,00
Beck's		5,00
Birra 0 alcohol		5,00
Brewdog ipa		6,00
Ceres chiara		5,00
Corona		5,00
Nastro Azzurro		5,00
Pilsner Urquell		5,00
Incusa non filtrata		5,00
Tennent's		5,00
Menabrea		5,00
Birra GLUTEN FREE		5,00
Sud di Baladin		5,00
Raffo grezza		5,00
Raffo ricetta originale		5,00
Tris (olive, arachidi, tarallini)		4,50

APERITIVO SALENTINO

per 2 persone

€ 20,00

PIATTO CON SALUMI,
FORMAGGI LOCALI,
FRISELLINE SALENTINE,
CROSTINI FANTASIA DELLO CHEF.

dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 17:00 alle ore 19:00



SPUMANTI

CHAMPAGNE

			
BRUT CUVÉE ROSÉ	LAURENT - PERRIER		100,00
LA CUVÉE BRUT	LAURENT - PERRIER		70,00
FRANCA CORTA D.O.C.G. BRUT	MOSNEL	8,00	35,00
FILANDA ROSÉ PINOT NERO ROSÉ MILLESIMATO	BORTOLOMIOL	5,00	28,00
PRIOR VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO	BORTOLOMIOL	5,00	25,00

VINI DI PUGLIA

BIANCHI

				
CHARDONNAY		CANTELE	5,00	16,00
ROHESIA	Malvasia Bianca	CANTELE		20,00
TERESA MANARA	Chardonnay	CANTELE		22,00

ROSATI

NEGROAMARO ROSATO		CANTELE	5,00	16,00
ROHESIA	Negroamaro Rosato	CANTELE		22,00

ROSSI

NEGROAMARO ROSSO		CANTELE		16,00
ROHESIA	Susumaniello	CANTELE		20,00
TERESA MANARA	Negroamaro	CANTELE		25,00
AMATIVO	Primitivo Negroamaro	CANTELE		28,00



COCKTAILS LIST

AMERICANO (bitter, vermouth, soda)	7,00
APEROL SPRITZ(prosecco, aperol, soda)	6,00
BELLINI (polpa di pesca, prosecco)	7,00
BLACK RUSSIAN (vodka, liquore al caffè)	7,00
BLOODY MARY (vodka, succo di pomodoro,succo di limone, spezie piccanti)	8,00
BOULEVARDIER (bitter, vermouth rosso, bourbon whiskey)	7,00
BUTTERFLY FIZZ (hendrick's gin, sciroppo alla lavanda , succo di lime, tonica)	9,00
COSMOPOLITAN (vodka, triple sec, cranberry e lime)	7,00
CUBA LIBRE (rum bianco, succo di limone, cola)	7,00
DAIQUIRI (rum bianco, succo di lime, zucchero di canna liquido)	8,00
DARK'N'STORMY (rum scuro, ginger beer, succo di lime)	8,00
GIMLET (gin,succo di lime)	7,00
GIN FIZZ (gin, succo di limone, zucchero di canna, soda)	7,00
GIN GIN MULE (gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, ginger beer, menta)	8,00
HUGO (prosecco, soda, sciroppo di fiori di sambuco, foglie di menta)	7,00
INVISIBLE (vodka, rum bianco,triple sec, gin,sciroppo di zucchero, succo di limone)	7,00
JAPANESE ICE TEA(vodka,gin,rum bianco, midori, sweet and sour, lemon)	8,00
LONG ISLAND, ICED TEA (vodka, gin, rum bianco, triple sec, tequila, succo di limone, cola)	8,00
MAI TAI (rum scuro, sciroppo di orzata, succo di lime, orange curacao)	8,00
MANHATTAN (whiskey, vermouth rosso, angostura)	8,00
MARGARITA (tequila, cointreau, succo di lime, sale)	8,00
MARTINI COCKTAIL'S (gin, vermouth)	8,00
MINT JULEP (bourbon whiskey, sciroppo di zucchero, menta)	7,00
MOSCOW MULE (vodka, succo di lime, ginger beer)	7,00
NEGRONI (gin, bitter, vermouth rosso)	7,00
NEGRONI SBAGLIATO (bitter, vermouth rosso, prosecco)	7,00
OLD FASHIONED (whiskey, zucchero, angostura bitter, essenza di scorza d'arancia)	8,00
ORANGE PEEL(tanqueray flor de sevilla gin, fernet, succo d'arancia, menta)	8,00
PINA COLADA (rum bianco, latte di cocco, succo d'ananas)	7,00

SCREWDRIVER (vodka, succo d'arancia)	7,00
SEX ON THE BEACH (liquore alla pesca, vodka, succo ananas, succo arancia, granatina)	7,00
TEQUILA SUNRISE (tequila, succo d'arancia, granatina)	7,00
TOM COLLINS(gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda)	7,00
WHISKEY SOUR (whiskey, zucchero, succo di limone)	7,00
WHITE LADY (gin, triple sec ,succo di limone)	8,00
ANALCOLICO	7,00

MUDDLED

CAIPIRINHA (cachaca, zucchero di canna bianco, lime)	8,00
CAIPIROSKA (vodka, zucchero di canna bianco, lime) varianti: fragola o passion fruit	8,00
MOJITO (rum, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda)	8,00

GIN LIST

Servito al tavolo con tonica/lemon premium

BICKENS	7,00
BICKENS PINK	7,00
BOBBY'S	10,00
BOMBAY	7,00
BORDIGA ROSA	7,00
BOSFORD ROSE	7,00
BOTANIC PREMIUM	8,00
BULL DOG	12,00
CAPRI	12,00
CITTADELLE GIN DE FRANCE	9,00
COLONEL FOX'S DRY GIN	9,00
CUBICAL	10,00
DR GIN	9,00
G VINE 'FLORAISSON'	9,00
GUNPOWDER IRISH GIN	9,00
HAWTHORN'S LONDON DRY GIN	9,00

HENDRIK'S	9,00
HENDRIK'S LUNAR'	9,00
HENDRIK'S ORBIUM	9,00
LANE 1751 LONDON DRY	9,00
MAYFAIR LONDON DRY GIN	9,00
MALFY ARANCIO	9,00
MALFY LIMONE	9,00
MALFY ROSA	9,00
MALFY ORIGINAL	9,00
MARCONI 42 MEDITERRANEO	9,00
MARCONI 46	9,00
MARE	8,00
MEMENTO "GIN ANALCOLICO"	8,00
MONKEY 47	10,00
N°3 LONDON DRY GIN	9,00
'OH MY GIN' ZUFANEK	9,00
PLYMOUTH	9,00
PLYMOUTH 57%	10,00
PORTOFINO DRY GIN	10,00
SAFFRON GIN	9,00
SCAPEGRACE 'CLASSIC' DRY GIN 42,2%	10,00
SCAPEGRACE 'GOLD' DRY GIN 57%	12,00
SCAPEGRACE BLACK 41,6%	12,00
SIR EDMOND GIN 40%	10,00
TANQUERAY	7,00
TANQUERAY N° TEN	9,00
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	9,00
TANQUERAY LOVAGE	10,00
TANQUERAY RANGPUR'	9,00
VILLA ASCENTI	9,00

VODKA LIST

Servita al tavolo con tonica/lemon premium

BELUGA

9,00

Colore cristallina, limpida. Profumo accenno di agrume, grano e pane tostato, con un finale speziato.
Gusto morbido, avvolgente, rotondo, persistente.

BELVEDERE

9,00

Colore limpida e brillante.
Profumo fresco, delicato e piacevole, con sentori di vaniglia, fiori bianchi e pepe bianco.
Gusto pulito, rotondo, cremoso e vellutato, con piacevole retrogusto di mandorle

GREY GOOSE

10,00

Colore limpido e brillante.
Profumo note piacevoli e fini di fiori e vaniglia.
Gusto morbido, elegante, di grande gusto, delicata

MOSKOVSKAYA

7,00

Colore limpida e trasparente. Al palato è morbida , molto avvolgente e aromatica

ALCOLICI/SPIRITS

Amari nazionali ed esteri

5,00

Amaro Mandragola

5,00

Amaro Jefferson

5,00

Tequila

5,00

Liquori nazionali ed esteri

5,00

(Sheridan's, Malibù, Baileys, Coca Buton, Sauther Confort, Tia Maria, Kahlua, Cointreau, Gran Marnier, Aurum, Drambuie, Batida de Coco, Benedectine, Godet Limoncello)

GRAPPE

Grappe Gaja

6,00

(Barolo, Sperss, Costa Russi, Darmagi, Barbaresco, Gaia & Rey)

Grappe "CLEOPATRA di Poli"

6,00

(Amarone Oro, Prosecco oro, Moscato Oro)

WISKEY

The Macallan , Jim Beam, Glen Grant, Four Roses,
Jack Daniel's, Rebel Yell, Chivas Regal, Wild Turkey

5,00

Jack Daniel's single Barrel, Dimple

6,00

Oban, Talisker

8,00

Dalivhinnie, Gragganmore

9,00

Akashi Meïsei, Yamazakura, Finlaggan

10,00

Benromach

13,00

Akashi

17,00





RUM

Matusalem	5,00
Brugal	5,00
Pampero aniversario	5,00
HSE Vielli en fûts de chêne,	6,00
Ron Zacapa Solera Reserva	6,00
HSE Black Sheriff	7,00
Don Papa	7,00
Diplomatico	7,00
Ron Zacapa Solera Gran Reserva	8,00
HSE Grande Riserva XO	9,00
Clement XO	10,00
HSE Agricole vsop	10,00
HSE Sauternes Finish	16,00

BRANDY

Brandy	4,00
Brandy Riserva	5,00

COGNAC

Martell, Courvoisier, Otard	6,00
Remy Martin, Calvados, Morin, Boulard	

DRINK CALDI

Irish Coffee (Whiskey Island, Caffè, Zucchero, Panna Fresca)	8,00
Caffè Tortùga (Caffè, Baileys, panna montata)	



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che in alcune preparazioni preparate e/o somministrate in questo esercizio, sono contenuti ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze. si riporta di seguito l'elenco degli allergeni presenti utilizzati in questo esercizio (Allegato II al Reg. CE 169/2011): Cereali contenenti glutine e derivanti/Uova e prodotti a base di uova / Arachidi e prodotti a base di arachidi/Latte e prodotti a base di latte/Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sedano e prodotti a base di sedano/Lupini e prodotti a base di lupini/Soia e prodotti a base di soia/ Senape e prodotti a base di senape/ Anidride solforosa e solfiti / Crostacei e prodotti a base di crostacei / Pesce e prodotti a base di pesce/ Molluschi e prodotti a base di molluschi. Invitiamo tutti gli interessati a richiedere ulteriori informazioni relative alla presenza di sostanze / prodotti che provocano allergie / intolleranze al personale in servizio.



Nel 2023 il Bengio Bar Gelateria ha festeggiato 39 anni di attività. Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare gelati unici ed inimitabili. La filosofia aziendale è credere che non ci sia nulla di più bello che regalare ai clienti prodotti nati da un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita.

Il locale è aperto 24 ore no stop. Si comincia dalla mattina, offrendo ai clienti squisite colazioni e il menù è attento anche ai consumatori vegani per questo abbiamo deciso di accreditarci VEGANOK.

La giornata prosegue con la possibilità di gustare piatti freddi con una selezione di prodotti a km zero con una varia proposta di piatti vegani. Il pomeriggio possibilità di stuzzicare qualcosa con ricchi aperitivi e freschi centrifugati. La sera è dedicata alla loro selezione di cocktail e a gustosi gelati anche a base vegetale.



SCAN QR

