

# CUCINA



## **PIATTI UNICI CON LA FOCACCIA**

**Verdure di stagione grigliate e focaccia**

**Euro 10,00**

## **CARPACCI AL NATURALE CON LA FOCACCIA**

**Carpaccio di Tonno e focaccia**

**Euro 10,00**

**Carpaccio di Pesce Spada e focaccia**

**Euro 10,00**

## **\*PRIMI PIATTI**

**Crespelle ai quattro formaggi**

**Euro 8,00**

**Crespelle con i gamberi**

**Euro 10,00**

**Crespelle con juliennes di verdure**

**Euro 8,00**

**Cannelloni con ragù di vitello**

**Euro 7,00**

## **\*SECONDI PIATTI DI PESCE**

**Branzino con crema di prosecco Doc**

**Euro 8,00**

**Branzino gratinato al forno con pachino e olive**

**Euro 8,00**

**Insalata di mare con focaccia**

**Euro 10,00**

**Calamari e gamberi alla griglia con focaccia**

**Euro 15,00**

**Fritto di calamari e gamberi**

**Euro 15,00**

**Fritto di calamari**

**Euro 15,00**

## **\*SECONDI PIATTI DI CARNE**

**Grigliata mista di carne con focaccia**

**Euro 16,00**

**Stinco di maiale al forno con crostoni di polenta al parmigiano**

**Euro 14,00**

**Brasato di manzo al barolo con crostoni di polenta al parmigiano**

**Euro 10,00**

**Patate fritte**

**Euro 4,50**

*\*Surgelato: alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente surgelati.*



# PIZZERIA



# DB

"da BASSANO"

## FOCACCE

- Con pomodoro pachino aromatizzato e pecorino**
- Con pancetta e pepe nero**
- Con parmigiano e prosciutto crudo di Parma**
- Con pecorino e speck**

**Euro 6,50**

**Euro 6,50**

**Euro 7,50**

**Euro 7,00**

## PIZZE SPECIALI

**DA BASSANO "SUPER":** vellutata di porcini tartufata, mozzarella fior di latte, porcini, lamelle di manzo fumè, scaglie di Parmigiano

**Euro 10,00**

**CALINDRI:** vellutata di corolle di carciofo, mozzarella fior di latte, corolle di carciofo, bresaola, scaglie di pecorino, radicchio "grigliato"

**Euro 9,50**

**CONTADINA:** lamelle di pere, mozzarella fior di latte, gorgonzola, polvere di noci

**Euro 9,00**

**VOLUBILE:** mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, Parmigiano, caprino, polvere di caffè

**Euro 8,50**

**SANTA LUCIA:** vellutata di pepe verde e caprino, mozzarella aceto balsamico, lamelle di manzo fumè, sedano, scaglie di Parmigiano

**Euro 9,00**

**PRATERIA:** mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano

**Euro 9,50**

**CORAGGIO:** polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, tonno, cipolle di tropea

**Euro 9,00**

**RING:** polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, melanzane grigliate, salsiccia, Parmigiano

**Euro 8,50**

**PORCKYS:** polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, prosciutto cotto, salamino piccante, salsiccia

**Euro 9,00**

**BAGUETTE:** mozzarella fior di latte, rucola, tonno, prosciutto cotto, pachino, Parmigiano, pancetta

**Euro 10,00**

**PARTY:** mozzarella fior di latte, letto di rucola, gamberetti, pomodoro pachino, uovo, prezzemolo fresco

**Euro 9,00**

**MODESTA:** polpa di pomodoro, pomodori "pachino", olio extra vergine di oliva aromatizzato con basilico e aglio, filetti di acciughe, pan grattato

**Euro 7,50**

**MANTOVANA:** vellutata di zucca, mozzarella fior di latte, brie, pancetta, capperi, Parmigiano

**Euro 9,50**



## PIZZE CLASSICHE



<b>MARGHERITA:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte	<b>Euro 5,50</b>
<b>CAPRICCIOSA:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, acciughe, peperoni	<b>Euro 8,00</b>
<b>QUATTRO STAGIONI:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, oliva	<b>Euro 8,00</b>
<b>VECCHIA NAPOLI:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, capperi, origano	<b>Euro 7,00</b>
<b>DIAVOLA:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	<b>Euro 6,50</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	<b>Euro 6,50</b>
<b>CHAMPIGNON:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignon	<b>Euro 6,50</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon	<b>Euro 7,50</b>
<b>PORCINA:</b> polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini	<b>Euro 8,00</b>
<b>VEGETARIANA:</b> polpa di pomodoro, verdure di stagione grigliate	<b>Euro 9,00</b>
<b>AI QUATTRO FORMAGGI:</b> mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, Parmigiano	<b>Euro 8,00</b>
<b>BUFALA:</b> polpa di pomodoro, mozzarella di bufala	<b>Euro 7,00</b>
<b>AI FRUTTI DI MARE:</b> polpa di pomodoro, frutti di mare, prezzemolo	<b>Euro 9,00</b>
<b>MARINARA:</b> polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo	<b>Euro 5,00</b>
<b>CALZONE LISCIO:</b> mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	<b>Euro 7,00</b>
<b>CALZONE FARCITO:</b> mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi	<b>Euro 8,00</b>

Impasto base per pizze e focacce: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semola di grano duro rimacinata, lievito, acqua, olio extravergine di oliva, sale.

Aggiunte:

AGGIUNTA DI 2,00 EURO: PROSCIUTTO CRUDO, PORCINI, FRUTTI DI MARE, MOZZARELLA DI BUFALA  
AGGIUNTE DI 1,00 EURO: BRESAOLA, STRACCETTI DI MANZO, RUCOLA, GAMBERETTI, UOVO, MOZZARELLA FIORDILATTE, WURSTEL, PROSCIUTTO COTTO, COROLLE DI CARCIOFO, VERDURE, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA, SCAMORZA, TONNO, CHAMPIGNONS, POMODORO PACHINO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SPECK, ACCIUGHE, CIPOLLA



# DESSERT



<b>STRUDEL DI MELE</b>	<b>Euro 4,50</b>
<b>SACHER TORTE</b>	<b>Euro 4,50</b>
<b>TORTA DELIZIA</b>	<b>Euro 4,50</b>
<b>MERINGATA</b>	<b>Euro 4,50</b>
<b>SUPREME AL CIOCCOLATO</b>	<b>Euro 4,50</b>
<b>SUBLIME:</b> <i>pizza con zucchero al velo, nutella e panna dolce</i>	<b>Euro 6,00</b>

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o delle intolleranze alimentari chiedete informazioni sui nostri prodotti e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

La tabella degli allergeni e degli ingredienti è a vostra disposizione.

Dear guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information.

We will be glad to suggest the best options for you.

The table of allergens and ingredients is at your disposition.



# BEVANDE



## BIRRE

<b>BIRRA ARTIGIANALE AMBRATA</b> "English pale ale", 750 ml	<b>Euro 8,00</b>
<b>BIRRA ARTIGIANALE BLANCHE</b> "Chiara ad alta fermentazione", 750 ml	<b>Euro 8,00</b>
<b>BIRRA ARTIGIANALE APA</b> "Chiara ad alta fermentazione", 750 ml	<b>Euro 8,00</b>
<b>BECKS</b> , 330 ml	<b>Euro 2,50</b>
<b>MENABREA</b> , 330 ml	<b>Euro 3,00</b>

## BIBITE

<b>COCA COLA</b> (in lattina)	<b>Euro 2,00</b>
-------------------------------	------------------

## VINI

### SPUMANTI

<b>PROSECCO DEI COLLI</b> , Ruggeri	VENETO	<b>Euro 9,00</b>
<b>PROSECCO SANTO STEFANO</b> , Ruggeri	VENETO	<b>Euro 14,00</b>
<b>CUVEE SPUMANTE MUNIA'</b> , Scolari	LOMBARDIA	<b>Euro 10,00</b>

### VINI BIANCHI

<b>LUGANA DOC</b> , Scolari	LOMBARDIA	<b>Euro 12,00</b>
<b>CHARDONNAY</b> , Lunardi	VENETO	<b>Euro 9,00</b>

### VINI ROSSI

<b>DOLCETTO D'ALBA DOC</b> , Marchesi di Barolo	PIEMONTE	<b>Euro 14,00</b>
<b>CHIANTI DOCG</b> , Antichi Borghi	TOSCANA	<b>Euro 9,00</b>