






PIZZERIA RISTORANTE

Via Bianchi, 2
24043 Caravaggio (BG)
0363 51185

 pizzeriadabassano.it
 pizzeriadabassano
 @PizzeriaDaBassano

CUCINA ANTIPASTI serviti con focaccia

Insalata tiepida di mare - 12
Carpaccio di tonno - 14
Carpaccio di pesce spada - 14
Carpaccio di manzo - 12
Verdure grigliate di stagione - 12
Selezione di salumi - 12
Selezione di formaggi - 12
Prosciutto *Jamón Iberico 'Pata Negra'* - 18

PRIMI PIATTI

Crespelle ai formaggi - 10
Crespelle con *julienne* di verdure - 10
*Crespelle ai gamberi - 12
Cannelloni al ragù di manzo - 10

SECONDI PIATTI DI PESCE

*Filetto di branzino con pomodoro di Pachino e olive, servito con focaccia - 13
*Filetto di branzino con crema di Prosecco DOC, servito con focaccia - 13
Calamari e gamberi alla griglia, serviti con focaccia - 18
Fritto di calamari - 18
Fritto di calamari e gamberi - 18

SECONDI PIATTI DI CARNE

Controfiletto di *Angus*, servito con focaccia - 18
Tagliata di *Angus* con rucola e scaglie di Parmigiano, servita con focaccia - 18
Grigliata mista di carne, servita con focaccia - 16

CONTORNI

Verdure di stagione alla griglia - 8
Patate fritte - 4,5

SERVIZIO AL TAVOLO 2,50 EURO

(*alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente surgelati).

PIZZE SPECIALI

DA BASSANO 'SUPER' - 10
Vellutata tartufata di funghi porcini, mozzarella fior di latte, porcini, lamelle di manzo *fumé*, scaglie di Parmigiano

CALINDRI - 10
Vellutata di carciofi, mozzarella fior di latte, corolle di carciofo, bresaola, scaglie di pecorino romano, radicchio grigliato

CONTADINA - 9
Mozzarella fior di latte, lamelle di pera, gorgonzola, polvere di noci

VOLUBILE - 8,5
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, Parmigiano, caprino, polvere di caffè

SANTA LUCIA - 9,5
Vellutata di caprino e pepe verde, mozzarella fior di latte, sedano, lamelle di manzo *fumé*, aceto balsamico, scaglie di Parmigiano

PRATERIA - 10
Mozzarella fior di latte, rucola, Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano

CORAGGIO - 9,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, tonno, cipolle di Tropea

RING - 9
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, melanzane grigliate, salsiccia, Parmigiano

PORCKY'S - 9,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *wurstel*, prosciutto cotto, salamino piccante, salsiccia

BAGUETTE - 10
Mozzarella fior di latte, rucola, tonno, prosciutto cotto, pomodoro di Pachino, Parmigiano, pancetta

PARTY - 9
Mozzarella fior di latte, rucola, gamberetti, pomodoro di Pachino, uovo, prezzemolo fresco

MODESTA - 7,5
Polpa di pomodoro, pomodoro di Pachino, pangrattato, filetti di acciuga, olio extravergine d'oliva aromatizzato con basilico e aglio

MANTOVANA - 10
Vellutata di zucca, mozzarella fior di latte, *Brie*, pancetta, capperi, Parmigiano

SCHIACCIATA - 10
Straccetti di mozzarella di bufala (fuori cottura), Crudo di Parma

VOLARE - 10
Polpa di pomodoro, pomodoro di Pachino, straccetti di mozzarella di bufala (fuori cottura), filetti di acciuga, rucola

SUBLIME - 8
Nutella, zucchero a velo, panna montata

FOCACCE

ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - 4,5
AL ROSMARINO - 4,5
CON POMODORO DI PACHINO AROMATIZZATO E PECORINO - 7
CON PANCETTA E PEPE NERO - 7
CON PECORINO ROMANO E SPECK - 7,5
CON PARMIGIANO E CRUDO DI PARMA - 8

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA - 5,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte

CAPRICCIOSA - 8,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignon*, acciughe, peperoni

QUATTRO STAGIONI - 8,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignon*, corolle di carciofo, olive

VECCHIA NAPOLI - 7,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciuga, olive, capperi, origano

DIAVOLA - 6,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

PROSCIUTTO COTTO - 6,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

CHAMPIGNON - 7
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi *champignon*

PROSCIUTTO E FUNGHI - 8
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignon*

PORCINA - 9
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini

TONNO E CIPOLLE - 7,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea

VEGETARIANA - 9,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate di stagione

AI QUATTRO FORMAGGI - 8,5
Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, Parmigiano

BUFALA - 8
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala

AI FRUTTI DI MARE - 10
Polpa di pomodoro, frutti di mare, prezzemolo fresco

MARINARA - 5
Polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo fresco

AMERICANA - 8
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *wurstel*, patate fritte

CALZONE LISCIO - 7,5
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

CALZONE FARCITO - 8,5
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignon*, corolle di carciofo

BABY

TOPOLINO - 4,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte

MINNIE - 5,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

PIPPA - 5,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *wurstel*

PAPERINO - 5,5
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, patate fritte



IMPASTO farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semola di grano duro rimacinata, lievito, acqua, olio extravergine di oliva, sale

AGGIUNTE Euro 1: bresaola, straccetti di manzo, rucola, gamberetti, uovo, mozzarella fior di latte, wurstel, prosciutto cotto, corolle di carciofo, verdure grigliate, salamino, gorgonzola, scamorza, Brie, tonno, champignons, pomodoro di Pachino, scaglie di Parmigiano, speck, acciughe, cipolle.

Euro 2: Crudo di Parma, porcini, frutti di mare, mozzarella di bufala.

DOLCI Il nostro Staff sarà lieto di fornirvi la lista dei desserts.

BEVANDE

BIRRE

MORETTI 'Baffo d'Oro' alla spina bionda PICCOLA - 2,5

MORETTI 'Baffo d'Oro' alla spina bionda MEDIA - 4,5

MORETTI 'Baffo d'Oro' alla spina bionda GRANDE - 6

MENABREA '150° Anniversario' bionda (330 ml) - 4,5

LICOR DEI 'Ambrata' / 'Blanche' / 'Chiara' in bottiglia (750 ml) - 13

VINO AL CALICE

di nostra selezione

Calice di vino BIANCO / vino ROSSO / PROSECCO - 3,5

GIN & TONIC

TANQUERAY 'London Dry Gin', Tonic Fever Tree - 8

BIBITE

COCA-COLA alla spina - 4

COCA-COLA 'Zero' in bottiglia (330 ml) - 4

Gazzosa / Aranciata alla spina - 4

Acqua frizzante SAN PELLEGRINO in bottiglia 500 ml / 1 lt - 2,5 / 3,5

Acqua naturale PANNA in bottiglia 500 ml / 1 lt - 2,5 / 3,5

Caffè / Caffè corretto - 1,5 / 2

Amari e liquori digestivi - 4

DISTILLATI

Il nostro Staff sarà lieto di fornirvi la lista dei distillati.

VINI BIANCHI LUGANA DOC, Scolari - 18
(Lombardia)

LUGANA DOC BROLETTINO, Ca' dei Frati - 27
(Lombardia)

GEWÜRZTRAMINER DOC, Kaltern - 22
(Alto Adige)

SAUVIGNON DOC WINKL, Terlan - 28
(Alto Adige)

CHARDONNAY, Lunardi - 16
(Veneto)

PINOT GRIGIO COLLIO DOC, Muzic - 20
(Friuli)

RIBOLLA GIALLA IGT VINNAE, Jermann - 34
(Friuli)

 VERMENTINO DOC COSTAMOLINO, Argiolas - 20
(Sardegna)

 ROSATO DEL SALENTO, Rocca - 20
(Puglia)

VINI ROSSI DOLCETTO D'ALBA DOC, Marchesi di Barolo - 22
(Piemonte)

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, Cesari - 22
(Veneto)

RIPASSO DOC BOSAN, Cesari - 34
(Veneto)

LAGREIN DOC, Kaltern - 22
(Alto Adige)

PINOT NOIR DOC, Terlan - 24
(Alto Adige)

CHIANTI DOCG, Antichi Borghi - 18
(Toscana)

 ROSSO DI MONTALCINO DOC, San Carlo - 24
(Toscana)

BRUNELLO DI MONTALCINO, Cantina di Montalcino - 40
(Toscana)

NERO D'AVOLA IGT, Cva Canicattì - 18
(Sicilia)

SPUMANTI PROSECCO DOC BELSTAR, Bisol - 16
(Veneto)

CUVÉE SPUMANTE MUNIÀ, Scolari - 18
(Lombardia)

MOSCATO D'ASTI DOCG ZAGARA, Marchesi di Barolo - 22
(Piemonte)

FRANCIACORTA BRUT NOBILIUM, Bonfadini - 28
(Lombardia)

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, Lunelli - 38
(Trentino)

FERRARI PERLÉ MILLESIMATO, Lunelli - 48
(Trentino)

 GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE, Lunelli - da 120
(Trentino)




CHAMPAGNE GRAN BRUT, Perrier Jouet - 85
(Francia)

CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE, Bollinger - 90
(Francia)



"La Bassanina" Vi attende come sempre
per celebrare gioiosamente
le Vostre occasioni di festa!

Via Caravaggio, 53
24040 Forno San Giovanni (BG)
0363 337172 - info@labassanina.it

 labassanina.it
 labassaninaristorante
 @LaBassaninaRistoranteperbanchetti

Gentili clienti, se avete allergie e/o intolleranze alimentari chiedeteci informazioni su prodotti e bevande: siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi. La tabella degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione.
Dear guests, 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 disposal.

