

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 - 13

Selezione di salumi - 12

Selezione di formaggi - 12

Prosciutto *Jamón Iberico 'Pata Negra'* - 22

PRIMI PIATTI

*Crespelle ai formaggi - 11

*Crespelle con *julienne* di verdure - 11

*Crespelle ai gamberi - 14

SECONDI PIATTI DI PESCE

*Filetto di branzino con pomodoro di Pachino e olive, servito con focaccia - 14

*Filetto di branzino con crema di Prosecco DOC, servito con focaccia - 14

*Calamari e gamberi alla griglia, serviti con focaccia - 20

*Fritto di calamari - 18

*Fritto di calamari e gamberi - 18

*Zuppetta di calamari, servita con focaccia - 18

SECONDI PIATTI DI CARNE

Controfiletto di *Angus*, servito con focaccia - 20

Tagliata di *Angus* con rucola e scaglie di Parmigiano, servita con focaccia - 20

Grigliata mista di carne, servita con focaccia - 20

CONTORNI

Verdure di stagione alla griglia - 8

*Patate fritte - 5,5

DOLCI

Il nostro Staff sarà lieto di fornirvi la lista dei *desserts*

Gentili clienti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedeteci informazioni su prodotti e bevande: siamo pronti a 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.

SERVIZIO AL TAVOLO 2,50 EURO

(*alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente surgelati)

PIZZE SPECIALI MODESTA - 8

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

CONTADINA - 9,5

Mozzarella fior di latte, lamelle di pera, gorgonzola, polvere di noci

VOLUBILE - 10

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, Parmigiano, *Brie*, polvere di caffè

SCHIACCIATA - 10

Straccetti di mozzarella di bufala (fuori cottura), Crudo di Parma

PRATERIA - 10,5

Mozzarella fior di latte, rucola, Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano

PARTY - 10,5

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

SANTA LUCIA - 11

Vellutata al pepe nero, mozzarella fior di latte, sedano, lamelle di manzo *fumé*, aceto balsamico, scaglie di Parmigiano

CORAGGIO - 11

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, tonno, cipolle di Tropea

RING - 11

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

PORCKY'S - 11

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *würstel*, prosciutto cotto, salamino piccante, salsiccia

DA BASSANO 'SUPER' - 12

Vellutata tartufata di funghi porcini, mozzarella fior di latte, porcini, lamelle di manzo *fumé*, scaglie di Parmigiano

CALINDRI - 12

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

BAGUETTE - 12

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

MANTOVANA - 12

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

VOLARE - 12

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

CIPRIANI - 14

Mozzarella fior di latte, funghi *champignons*, rucola, carpaccio di manzo, polvere di noci, glassa di aceto balsamico

SUBLIME - 8

Nutella, zucchero a velo, panna montata

FOCACCE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - 5

AL ROSMARINO - 5

CON PACHINO AROMATIZZATO E PECORINO - 7

CON PANCETTA E PEPE NERO - 7,5

CON PECORINO ROMANO E SPECK - 8

CON PARMIGIANO E CRUDO DI PARMA - 8

PIZZE CLASSICHE MARINARA - 5,5

Polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo fresco

MARGHERITA - 6,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte

DIAVOLA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

PROSCIUTTO COTTO - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

CHAMPIGNON - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi *champignons*

CALZONE LISCIO - 8

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

VECCHIA NAPOLI - 8,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciuga, olive, capperi, origano

PROSCIUTTO CRUDO - 9

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Crudo di Parma

PROSCIUTTO E FUNGHI - 9

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignons*

PORCINA - 9

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini

TONNO E CIPOLLE - 9

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea

BUFALA - 9

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala

AI FRUTTI DI MARE - 9

Polpa di pomodoro, frutti di mare, prezzemolo fresco

CAPRICCIOSA - 9,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignons*, acciughe, peperoni

QUATTRO STAGIONI - 9,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignons*, corolle di carciofo, olive

SPECK E BRIE - 9,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *Brie*, *Speck*

AI QUATTRO FORMAGGI - 9,5

Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, Parmigiano

AMERICANA - 9,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *würstel*, patate fritte

CALZONE FARCITO - 10

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *champignons*, corolle di carciofo

VEGETARIANA - 11

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate di stagione

BABY TOPOLINO - 5,5

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte

MINNIE - 7

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

PIPPA - 7

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, *würstel*

PAPERINO - 7

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 1,5: polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, Parmigiano, straccetti di manzo, gamberetti, uovo, *würstel*, prosciutto cotto, *Speck*, corolle di carciofo, verdure grigliate, salamino, gorgonzola, rucola, scamorza, *Brie*, tonno, funghi *champignons*, pomodoro di Pachino, acciughe, cipolle, patate fritte
Euro 2,5: Crudo di Parma, porcini, frutti di mare, mozzarella di bufala

BEVANDE

BIRRE

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI '4 Luppoli l'Originale' alla spina, bionda:
PICCOLA / MEDIA / GRANDE - 3 / 5 / 7,5

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI '6 Luppoli Bock Rossa' alla spina, rossa:
PICCOLA / MEDIA / GRANDE - 3,5 / 5,5 / 8

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI '9 Luppoli IPA' alla spina, non filtrata:
PICCOLA / MEDIA / GRANDE - 3,5 / 5,5 / 8

VINO AL CALICE di nostra selezione

Calice di vino BIANCO / vino ROSSO / PROSECCO - 4

GIN & TONIC con *gin premium* di nostra selezione

Servito con *Tonica Fever Tree* - 10

BIBITE

COCA-COLA - 4

COCA-COLA 'Zero' - 4

Gazzosa / Aranciata - 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 - 4,5

Liquori esteri e distillati - 8

Via Bianchi, 2 - 24043, Caravaggio (BG) - 0363 51185

pizzeriadabassano.it

pizzeriadabassano

@PizzeriaDaBassano



VINI BIANCHI **LUGANA DOC LE QUIAIRE**, Bertani - 24

(Veneto)

LUGANA DOC BROLETTINO, Ca' dei Frati - 32

(Lombardia)

TRAMINER FRIULI DOC, Cantina Puiatti - 24

(Friuli-Venezia Giulia)

SAUVIGNON TRENTO DOC, Cantina La-Vis - 24

(Trentino-Alto Adige)

CHARDONNAY PIETRAGRANDE, Tenute Lunelli - 22

(Trentino-)

VERMENTINO SARAGAT, Cantina Atzei - 22

(Sardegna)

ROSATO DEL SALENTO CALAFURIA, Tormaresca-Antinori - 24

(Puglia)

CHABLIS LA CHANFLEURE, Maison Louis Latour - 48

(Francia)

VINI ROSSI **DOLCETTO D'ALBA DOC**, Marchesi di Barolo - 28

(Piemonte)

VALPOLICELLA DOC VALPANTENA, Bertani - 24

(Veneto)

RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC CATULLO, Bertani - 48

(Veneto)

LAGREIN TRENTO DOC, Cantina La-Vis - 24

(Trentino-Alto Adige)

TOSCANA ROSSO DOP CAVALPOGGIO, San Luciano Vini - 18

(Toscana)

MONTEFALCO ROSSO DOC ZIGGURAT, Tenute Lunelli - 24

(Toscana)

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG CARAPACE, Tenute Lunelli - 44

(Toscana)

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, Val di Suga - 64

(Toscana)

SPUMANTI **PROSECCO DOC BELSTAR**, Bisol - 20

(Veneto)

CUVÉE SPUMANTE MONTECCHI, Torre dei Vescovi - 20

(Veneto)

MOSCATO D'ASTI DOCG ZAGARA, Marchesi di Barolo - 30

(Piemonte)

FRANCIACORTA DOCG BRUT, Enrico Gatti - 42

(Lombardia)

TRENTO DOC MAXIMUM BLANC DE BLANCS, Ferrari - 40

(Trentino-Alto Adige)

TRENTO DOC MAXIMUM ROSÉ, Ferrari - 44

(Trentino-Alto Adige)

TRENTO DOC PERLÉ MILLESIMATO, Ferrari - 50

(Trentino)

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU, Michel Decotte - 70

(Francia)



MENU

