

# Benvenuti a Bassano



## Carte estivale

Afin de garantir la qualité de nos  
plats et de notre service pendant  
les vacances d'été,  
nous vous proposons une  
sélection de nos spécialités.

Toute l'équipe vous souhaite un  
excellent été !



**BASSANO**  
RISTORANTE



**LUNDI VENDREDI**

12:00 À 14:00  
19:00 À 22:00

**SAMEDI**

19:00 À 22:00

**DIMANCHE**

Fermé

# ANTIPASTI

## ENTRÉE



### ★ LA PLANCHE BASSANO

SIGNATURE

*Charcuteries & fromages italiens, caviar de truffe  
légumes marinés*

Assiette  
1 pers

15

Planche moyenne  
2 à 3 pers.

23

Planche grande  
4 à 6 pers.

43



### STRACCIATELLA

*Cœur de burrata crémeux, tomates cerises, roquette fraîche et pesto vert*

9

### BURRATA CLASSICO AU PESTO

*Burrata crémeuse, pesto vert, tartare de tomates au basilic et ail, roquette fraîche*

11

### ★ TIRAMISU D'ÉTÉ

CRÉATION DE SAISON

*Stracciatella fondante, tomates parfumées, pesto basilic et crumble croquant*

12

### CARPACCIO DI MANZO ALL'ITALIANA

*Bœuf finement tranché, stracciatella fondante, huile citronnée,  
Parmigiano Reggiano, roquette et pignons de pin croquants*

12

### ★ GRAVLAX DI SALMONE

COUP DE CŒUR DU CHEF

*Saumon gravlax mariné par le chef, mousse légère aux agrumes et  
pain brioché toasté*

15



« Fait Maison »

# LES SALADES

## INSALATA DI BURRATA

Burrata crémeuse 120gr, tartare de tomates parfumé à l'ail et au basilic, cranberry, croûtons dorés, copeaux de Grana Padano, graines de courges, crème balsamique, roquette.

18

## CAESARE

Poulet croustillant, chips de speck, copeaux de Grana Padano, croûtons dorés, tomates cerises, olives noires, sauce César au parmesan et aux anchois, salade iceberg.

18

## PANZEROTTI DI BUFALA TRUFFE & TOMATE

Deux panzerotti croustillants de pâte à pizza, garnis de Mozzarella di Bufala fondante : l'un à la tomate basilic, l'autre à la truffe noire.

Servi avec une salade, speck italien, tomates cerises, olives et copeaux de Grana Padano.

19

## ★ SAKURA BOWL CRÉATION DE SAISON

Crevettes croustillantes en feuille de riz, saumon gravlax, mangue fraîche, edamame, tomates confites, carotte rapée, radis noires, graines de sésames, base de choux chinois mariné aux saveurs asiatiques

21

 Contient du porc



# TARTARE & CARPACCIO

## CARPACCIO DI MANZO & STRACCIATELLA

Fines tranches de bœuf, cœur de stracciatella, pesto au basilic, pignons de pin torréfiés, copeaux de Grana Padano, oignons confits, câpres et jeunes pousses d'épinards., sublimé par une huile d'olive citronnée.

19

Accompagné de frites maison

## TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

Tartare de bœuf préparé à la minute, cœur de stracciatella, huile d'olive vierge extra, citron frais, basilic, câpres hachées, oignons marinés et pignons de pin torréfiés.

23

Accompagné de frites maison et une salade de roquette

## SAUMON GRAVLAX MARINÉ PAR NOTRE CHEF

Pain brioché toasté, crème montée aux agrumes, roquette & herbes fraîches, zestes de citrons

25



## MENU BAMBINO

-10ans

### PLAT

Jambon frite  
Tortiglioni beurre et jambon  
Linguine sauce tomate et parmesan

ou

### Pizza

Margherita  
Jambon mozzarella

### DESSERT

Coupe glacée au smarties, chantilly,  
coulis de fruits rouges et mangue

11.00

CB acceptée dès 10€. Chèques non acceptés



Un QR code, un avis, un limoncello,  
5 étoiles ? On trinque ensemble ! 🍋

Besoin du Wi-Fi ?  
Scannez le QR code ci-dessous.



## LES PLATS

### **TORTIGLIONI 4 FROMAGES**

Crème douce de gorgonzola, chèvre, tallegio, parmesan.

16

### **CREME DE PESTO & STRACIATELLA**

Tortiglioni à la crème de pesto vert, tomates cerises, straciatella.

17



### **TRUFFALINA** SIGNATURE

Linguine à la crème de truffe noire, champignons, burrata crémeuse de 120gr, copeaux de Grana Padano. olives noires et speck grillé (+2 €).

23

### **BAVETTE D'ALOYAU**

Sauce crémeuse au gorgonzola, accompagnée de frites maison et d'une salade verte.

20



### **ESCALOPE ALLA MILANESE** INCONTOURNABLE

Veau finement pané, linguine à la sauce tomate, copeaux de Grana Padano et roquette.

21



### **SCAMPIS AL PISTACCHIO** TENDANCE

Scampis poêlés, linguine au pesto de pistache et cœur de straciatella fondante.

24

## BASE TOMATE & MOZZARELLA

# PIZZA

## BASE CREME & MOZZARELLA



### MARGHERITA INCONTOURNABLE

#### DI BURRATA

Burrata 120gr, mozzarella di bufala, parmesan, pesto, tomates cerises, roquette, olives noires 19

#### REGINA

Jambon blanc, champignons 15

#### 4 FORMAGGI

Chèvre, gorgonzola, taleggio, mozzarella 16

#### VÉGÉ

Aubergines, champignons, artichauts, tomates cerises, poivrons, olives noires, roquette 17

#### ETNA

Merguez, oeuf, poivrons, oignons, olives noires 18

#### TONNAPOLI

Thon, deux oeufs, mayonnaise maison au tartare de câpres et oignons, olives noires 18

#### 3 VIANDES

Poulet, chorizo, merguez, poivrons, oignons, olives noires 18

#### SPECK & STRACIATELLA

A la sortie du four : straciatella, speck, parmesan, roquette. Mozzarella di bufala, tomates cerises, olives noires 19

#### PALERMO

Saumon frais, oignons confits à la violette, chèvre, tomates cerises, roquette (sucré & salé) 20

### MIELLEUSE

Chèvre, miel d'acacia, roquette, olives noires 16

### RICHISSIMA

Boeuf, oeuf, champignons, mozzarella di buffala, olives noires, roquette 18

### POLLO DOLCE

Poulet, mascarpone de gorgonzola, miel d'acacia noix, roquette 18

### DOUBLE CARNE

Boeuf, chorizo, taleggio, poivrons 18



### TARTUEVO SIGNATURE

Crème de truffe noire, oeuf, champignons, olives noires, roquette 19

### CREMOSA DI MONTAGNA

Jambon blanc, taleggio, pommes de terre, oignons 19

### FIGGY

Chèvre, figues, speck, miel d'acacia, roquette 19

### BELLISIMA

Straciatella, coppa et speck, roquette à la sortie du four, tomates cerises, olives noires, parmesan 20

### DUO DI SALMONE

Saumon frais, saumon gravlax maison citron, roquette 21



### BASSANO TENDANCE

Crème de truffe noire, burrata 120gr, speck, champignons, roquette 21

### SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Tomates cerises, olives noires, assaisonnement

3.00

-Légume

-Oeuf

-Noix

1.50

-Fromage

(hors burrata et straciatella)

-Artichaut

2.00

-Charcuterie

-Viande

-Thon

-Crème truffe

3.00

## CALZONE

### CALZONE CLASSIQUE

Base tomate, jambon, oeuf, mozzarella 16

### CALZONE BIANCA

Base crème, jambon blanc, taleggio, mascarpone de gorgonzola, chèvre, mozzarella 17

Droit de couvert : 3€ suppl. pour une pizza partagée en plat