

*L'Italie maison, saveurs raffinées -
Par Adeline Trivellato & chef Pietro Petruzzelli.*

LUNDI - VENDREDI

12:00 À 14:00 19:00 À 22:00

SAMEDI

19:00 À 22:00

DIMANCHE FERMÉ



VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !"



BESOIN DU WI-FI ?
SCANNEZ LE QR CODE CI-DESSOUS.

ANTIPASTI

LA PLANCHE BASSANO

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€



LES ENTRÉES

BURRATA 120G

Poêlée de tomates cerises servis chaude,
parmesan, roquette

11

STRACCIATELLA

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

9

RAVIOLI CREMOSI AL POLLO E TARTUFO

Ravioles maison farcies au poulet, crème de truffe noire

12

UOVO CREMOSO AL TARTUFO



Œuf mi-cuit servi avec une crème de truffe noire

12

CARPACCIO DI MANZO ALL'ITALIANA

Fines tranches de boeuf crus, stracciatella, huile citronnée,
copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

12

GRAVLAX DI SALMONE & STRACCIATELLA

Saumon gravlax délicatement mariné par le chef, stracciatella
fraîche et pizza frita croquante

15

LES SALADES

INSALATA DI BURRATA

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

17

CALDO & DOLCE

Tallegio frit dans sa feuille de brick, betteraves rôties, chèvre, miel, graines de courge torréfiées, roquette

18

PANZEROTTO DI BUFALA

Mozzarella di bufflonne fondante enveloppée dans une pâte à pizza dorée et croustillante.

Servie avec une sauce tomate parfumée au basilic frais, accompagnée de roquette, tomates cerises,
olives noires et copeaux de parmesan affiné

18

INSALATA CESARE

Poulet frit doré, parmesan affiné, croûtons maison et une vraie sauce César aux anchois

19

Supplément speck cru ou grillé + 2€

LES PLATS

TORTIGLIONI 4 FROMAGES

Crème de gorgonzola, chèvre, taleggio, parmesan

16

LASAGNE BOLOGNAISE MAISON

Salade

17

GORGONZOLA ET POIRES POÊLÉES, NOIX

Tagliatelles crémeuses au gorgonzola sucrées et salées

17

CARBONARA

La vraie recette sans crème

Guancal, pecorino, jaune d'oeuf, copeaux de Parmigiano, tagliatelles

Carbonnara à la truffe : +3€

19

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE

Ravioles fraîches nappées de crème de parmesan, gratinées au taleggio, servies avec une salade.

19

TRUFFALINA

Tagliatelles à la crème de truffe noire, burrata 120 g et champignons frais.

Speck grillé +2 €

22

PESTO E BURRATA

Burrata crémeuse 120 g, speck grillé, copeaux de Parmigiano Reggiano et tomates cerises sur tagliatelles au pesto vert

22

RISOTTO TRUFFÉ & CHIPS DE SPECK

Champignons, copeaux de Parmigiano

23

Prix nets indiqués en €



« Fait Maison »

LES POISSONS

SCAMPI & RISOTTO AL ZAFFERANO

Scampis poêlés, risotto crémeux safrané, fondant et parfumé

23

SALMONE NACRÉ

Saumon délicatement cuit, tagliatelles, légumes verts croquants et crème citron-safranée.

24

FILET DE BAR DE LIGNE, SAUCE FRUIT DE LA PASSION

Risotto safrané, artichaut frit et roquette

27



LES VIANDES

CARPACCIO DI MANZO & STRACCIATELLA

Bœuf finement tranché, stracciatella crémeuse, pesto vert, pignons, Parmigiano, câpres et roquette, arrosé d'huile d'olive citronnée.

Accompagné de frites maison

19

BAVETTE D'ALOYAU "TIGRE QUI PLEURE"

Bavette d'exception, nappée d'une sauce tigre intense et légèrement sucrée, accompagnée de frites maison, roquette fraîche et crème balsamique.

23

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Veau tendre, speck croustillant et sauge parfumée, tagliatelles et roquette

23

ESCALOPE ALLA MILANESE

Veau finement pané, tagliatelles à la sauce tomate, copeaux de Parmigiano et roquette

23



« Fait Maison »

BASE TOMATE & MOZZARELLA

MARGHERITA 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 17

TONNAPOLI

Thon, deux oeufs, 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

PARLERMO

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

CALZONE

Calzone classique

Base tomate, jambon, oeuf, mozzarella 16

Calzone bianca

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

PIZZA

MIELLEUSE

Chèvre, miel d'acacia, noix 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

Crème de truffe noire, oeuf, champignons, olives noires, roquette 18

TONNO BIANCA

Thon, chèvre, œuf, champignons, oignons à la violette, capres 19

FIGGY

Chèvre, figues, speck, miel, roquette 19

BELLISIMA

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

BASSANO

Crème de truffe noire, burrata 120gr, speck, champignons, roquette 20

DUO DI SALMONE

Saumon frais, saumon gravlax , citron, roquette 20

Supplément

Légumes

Oeuf

1.50€

Fromages

Viances

Artichauts

2€

Charcuteries

Straciatella

3€

Salade d'accompagnement

Tomates cerises, olives noires

3€

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

BASSANO

RISTORANTE

MENU BAMBINO

-10ans

Jambon frite

Tortiglioni beurre et jambon

Tagliatelle sauce tomate et parmesan

Pizza

Margherita

Jambon mozzarella

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

11.00

CB acceptée dès 10€. Chèques non acceptés