

*Adeline Trivellato et le chef Xavier Plessier,
vous invitent à savourer un moment raffiné en Italie, à travers
une cuisine de saison, aux produits frais et entièrement faite
maison.*

LUNDI - VENDREDI

12:00 À 14:00 19:00 À 22:00

SAMEDI

19:00 À 22:00

DIMANCHE FERMÉ



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

ANTIPASTI

LA PLANCHE BASSANO

CHARCUTERIES & FROMAGES ITALIENS, RÉMOULADE DE TRUFFE, CAVIAR DE TRUFFE
LÉGUMES MARINÉS

MOYENNE 2 À 3 PERS 23€

GRANDE 4 À 6 PERS 43€

LES ENTRÉES

STRACIATELLA

Cœur de burrata crémeuse, tomates cerises, roquette, pesto vert

9

RÉMOULADE DE CÉLERI A LA TRUFFE & SPECK GRILLÉ

Toast grillé

10

BURRATA 120G

tomates cerises, parmesan, roquette, crème balsamique

11

CARPACCIO DE FIGUES ET CHÈVRE

Roquette, crouton de pains, tomates cerises, épices italiennes

13

PLANCHE ANTPASTI

Charcuteries, mozzarella di bufala, caviar de truffe, rémoulade truffée, légumes marinés

15

CAPARCCIO DE POISSON : SAUMON GRAVLAX & THON

Pain brioché, crème d'agrumes

15

LES SALADES

SALADE DI BURRATA

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

18

SALADE CESARE DI AVOCADO

Poulet grillé, avocat, croûtons dorés, copeaux de parmesan, salade, tomates cerises, olives noires

19

AUTUMN SALAD'S

Butternut et scampis grillées, cranberry, chèvre, avocat, légumes marinés, roquette

20

LES CLASSIQUES

LASAGNE DU MOMENT Parfois classique à la bolognaise, parfois revisitée, demandez-nous ! /

TORTIGLIONI 4 FROMAGES Crème de gorgonzola, chèvre, taleggio, parmesan 16

TRUFFALINA Tagliatelles à la crème de truffe noire, burrata 120gr, champignons **speck grillé +2€**  20

LES VIANDES

CARPACCIO DE BOEUF 19
Straciatella, pesto vert, pignons de pin, parmesan, poivrons, oignons, roquette et frites mais

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 23
Huile de sésame, sauce soja salé, miel, sel fumé à la danoise, zestes de citrons, parmesan
Frites maison, roquette et crème balsamique

FILET DE CANETTE A L'ORANGE  23
Linguines fraîches, roquette et crème balsamique

POIRE DE BŒUF A LA CRÈME DE TRUFFES NOIRES 200gr - FRANCE - 25
Frites maison ou tagliatelle à la crème de truffe noire, roquette, crème balsamique

LES POISSONS

SCAMPIS POÊLÉES AU BEURRE DE YUZU & GINGEMBRE 22
Linguines fraîches

DORADE ROYALE EN PAPILLOTTE  23
Riz basmati parfumé à la citronnelle et gingembre, crème safranée

CARPACCIO CŒUR DE THON 23
Sauce aux agrumes, figues fraîches, croutons de pains, parmesan, frites maison

PAVE DE SAUMON 24
Linguines fraîches, légumes verts croquants, sauce beurre blanc safranée

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 FROMAGES

Chèvre, gorgonzola, taleggio, mozzarella 16

VÉGÉ

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

ETNA

Merguez, oeuf, poivrons, oignons 17

3 VIANDES

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

TONNAPOLI

Thon mariné, deux œufs, câpres, 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

PIZZA

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 noir, roquette 18

DOUBLE CARNE

Boeuf, chorizo, taleggio, poivrons 18

TARTUEVO

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

DEUX SAUMONS

Saumon frais, saumon gravlax , citron, roquette 20

FIGGY

Chèvre, figues, speck, miel, roquette 20

BELLISIMA

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

BASSANO

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

CALZONE

Calzone classique

Base tomate, jambon, oeuf, mozzarella 16

Calzone bianca

Base crème, jambon blanc, scamorza, mascarpone de gorgonzola, chèvre 17

BASE CREME & MOZZARELLA

Supplément 1€ Supplément 2€ Supplément 3€

Légumes

Fromages

Charcuteries

Parmesan

Viandes

Salade d'accompagnement

Tomates cerises, olives noires

3€

VINS ROUGES

0,15cl / 0,75cl

Montepuciano	5
Abbruzzo 2022	24

Chianti	26
San Lorenzo 2023	

Nero d'avola	28
Tenuta rapitalà 2023	

Pliluna primitivo	7
Castello Monaci 2023	35

Coribante	38
Castello Monaci 2023	

Aiace "riserva"	48
Castello monaci 2021	

VINS ROSÉS

0,15cl / 0,75cl

Terrazza	6
Trevenezie 2024	25

Bardolino	26
Chiaretto Infinito 2024	

ITALIE

CORSE

Terra Vecchia	26
Cuve stella 2023	

FRANCE

Minuty	46
Prestige 2024	

BASSANO
RISTORANTE

VINS BLANCS

0,15cl / 0,75cl

Piano maltese	5
Rapitalà 2024	26

Chardonnay "Simera"	6
Castello Monaci	31

VINS PÉTILLANTS

0,15cl / 0,75cl

Lambrusco rouge	0.37cl	13
Amabile		27

Lambrusco rosé	26
Eretico	

Moscato d'Asti	28
Ca'bianca 2024	

Prosecco	7
Riccadonna	35

CHAMPAGNES

0,75cl

Mumm	60
Cordon rouge	

Moët & Chandon	80
imperial	

Ruinart	114
Brut	

PRIX NET EN €

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