

*Adeline Trivellato et le chef Xavier Plessier,
vous invitent à savourer un moment estival 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, CAVIAR DE TRUFFE, LÉGUMES MARINÉS

MOYENNE 2 À 3 PERS 22€

GRANDE 4 À 6 PERS 42€

LES ENTRÉES

STRACIATELLA

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

9

BURRATA 120G

tomates cerises, parmesan, roquette, crème balsamique

11

CAPRESSE

Mozzarella di buffala, tomates, parmesan, roquette, pesto

12

PLANCHE ANTPASTI

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

14

SAUMON GRAVLAX

Assiette de saumon crus longuement mariné par les soins du chef, pain brioché, mousse de citron

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, maïs, roquette

18

BRUSCHETTA CHEVRE & MIEL

Chèvre fondant et miel doré sur pain croustillant, tomates cerises, crème balsamique, maïs, tomates cerises, roquette

18

SALADE CESAR

Poulet croustillant, croûtons dorés, copeaux de parmesan, sauce Caesar (anchois) salade, maïs, tomates cerises, olives noires

19

PINK BURRATA

Burrata fondante en croûte de pistache caramélisée, coppa, speck, tartare de betteraves, roquette

19

POKE BALL SAUMON ou SCAMPIS

Saumon gravlax ou scampis, mangue, avocat, tomates seichés, endameme, radis, salade de choux chinois marinés

20

LES CARPACCIO & TARTARE FRAIS

CARPACCIO DE BOEUF Straciatella, pesto vert, pignons de pin, parmesan, poivrons, oignons, roquette et frites maison	19
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU Huile de sésame, sauce soja salé, miel, sel fumé à la danoise, zestes de citrons, parmesan Frites maison, roquette et crème balsamique	23
SAUMON GRAVLAX Assiette de saumon crus longuement mariné par les soins du chef, pain brioché, mousse de citron, roquette	23
TARTARE DE GAMBAS Gambas fraîches finement coupées, coriandre, zeste de citrons, parmesan, huile de sésame, sauce soja, éclats de grenade croquants Frite maison et roquette	25

LES CLASSIQUES

TAGLIATELLES AU PESTO tomates cerises, parmesan	16
TORTIGLIONI 4 FROMAGES Crème de gorgonzola, chèvre, scamorza, parmesan	16
TRUFFALINA Tagliatelles à la crème de truffe noire, burrata 120gr, champignons speck grillé +2€	20

LES POISSONS & VIANDES

BAVETTE D'ALOYAU - FRANCE - Frites maison, roquette et crème balsamique	20
POIRE DE BOEUF A LA CREME DE TRUFFES NOIRES - FRANCE - Frites maison ou tagliatelle à la crème de truffe, roquette	25
PESTO DE PISTACHE & SCAMPIS Tagliatelles au pesto de pistache, crevettes	22
PAVE DE SAUMON Tagliolini frais au pesto d'olives, roquette, graines de courges	23

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, scamorza, 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 17

Tonnapoli

Thon mariné, double œuf, capres, oignons, olives noires 18

Speck & Straciatella

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

Parlerno

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, scamorza, poivrons 18

Tartuevo

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

Deux saumons

Saumon frais, saumon gravlax , citron, roquette 20

Scampi lover

Scampis, pesto vert, oignons, poivrons, roquette 20

Bellissima

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

Supplément 1€ Supplément 2€ Supplément 3€

Légumes

Fromages

Charcuteries

Parmesan

Viandes

Salade d'accompagnement

(tomates cerises, maïs, 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	38

Coribante	38
Castello Monaci 2022	

Aiace "riserva"	48
Castello monaci 2020	

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 €

BASSAÑO

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