ANTIPASTI

IL SAOR — €12,00

saor (marinatura fatta di cipolla uvetta zucchero aceto sale pepe e spezie miste) di faraona e polenta pasticciata con affettati e formaggi

ALLERGENI : 1,5,7,6,8,10,12

- PRIMO TAIO MALVAZIJA ISTARSKA (100%) VOL 12,5% - NOVI GRAD (CROAZIA) LEONARDO PALCIC 30,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

IL TAGLIERE — €15,00

Tagliere con sopressa , montasio stagionato e giardiniera home made

ALLERGENI : 7,9,12

- CHARDONNAY 2023 CHARDONNAY (100%)-VOL 13%-FRIULI TUNELLA 28,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

I MOSCARDINI — €12,00

crostone di pane con moscardini in umido

ALLERGENI: 1, 6, 10,12,14

- PRIMO TAIO MALVAZIJA ISTARSKA (100%) VOL 12,5% - NOVI GRAD (CROAZIA) LEONARDO PALCIC 30,00€
- VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2022 CORVINA VERONESE (70%), RONDINELLA (20%) E MOLINARA (10%) VOL 13,5% - VENETO SPERI 35,00€

BATTUTA DI MANZO — €14,00

Battuta di fassona piemontese condita sale olio pepe e salsa worcester accompagnata da carpaccio di zucca marinato , maionese alla zucca e tabasco

ALLERGENI: 1,3,4,8,10,12

- LA PESCHIERA DI PACINO TREBBIANO TOSCANO(100%)-VOL 12%-UMBRIA RAINA 24,00 €
- VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2022 CORVINA VERONESE (70%), RONDINELLA (20%) E MOLINARA (10%) VOL 13,5% - VENETO SPERI 35,00€

3€ coperto

PRIMI

TAGLIATELLA €15,00

Tagliatelle ai finferli e formaggio stagionato MONTE VERONESE
ALLERGENI: 1,3, 7

- PRIMO TAIO MALVAZIJA ISTARSKA (100%) VOL 12,5% - NOVI GRAD (CROAZIA) LEONARDO PALCIC 30,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

GNOCCHI €15,00

Gnocco alla zucca con erborinato blu '61 e nocciole tostate
ALLERGENI: 1,3,7,8

- CHARDONNAY 2023 CHARDONNAY (100%)-VOL 13%-FRIULI TUNELLA 28,00€
- VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2022 CORVINA VERONESE (70%), RONDINELLA (20%) E MOLINARA (10%) VOL 13,5% - VENETO SPERI 35,00€

BIGOLO €15,00

Bigoli al ragù d' oca e polvere di rosmarino
ALLERGENI: 1,3,7,9,12

- CHARDONNAY 2023 CHARDONNAY (100%)-VOL 13%-FRIULI TUNELLA 28,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

RISOTTO (minimo 2 porzioni) €20,00

Risotto aglio,olio e peperoncino con gambero rosa in crudité
ALLERGENI: 1,6,7,8,9,12

- LA PESCHIERA DI PACINO TREBBIANO TOSCANO(100%)-VOL 12%-UMBRIA RAINA 24,00 €
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

3,0€ coperto

SECONDI

FRITTURA DI PESCE* — € 24,00

frittura di pesce* del Bassanello (canestrelli, calamari,gamberi Gobetti gamberi rosa,) con verdura di stagione in tempura e polenta fritta .

ALLERGENI : 1, 2, 4, 6, 7,10, 14

- PRIMO TAIO MALVAZIJA ISTARSKA (100%) VOL 12,5% - NOVI GRAD (CROAZIA) LEONARDO PALCIC 30,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

TAGLIATA DI PICANHA — € 20,00

Tagliata di picanha di scottona polacca cotta in piastra 250 gr

ALLERGENI: 9,12

- PRIMO TAIO MALVAZIJA ISTARSKA (100%) VOL 12,5% - NOVI GRAD (CROAZIA) LEONARDO PALCIC 30,00€
- VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2022 CORVINA VERONESE (70%), RONDINELLA (20%) E MOLINARA (10%) VOL 13,5% - VENETO SPERI 35,00€

POLLO IN TECIA — €18,00

Pollo cotto in casseruola con purè di patate

ALLERGENI: 4,7,9,12,

- LA PESCHIERA DI PACINO TREBBIANO TOSCANO(100%)-VOL 12%-UMBRIA RAINA 24,00 €
- VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2022 CORVINA VERONESE (70%), RONDINELLA (20%) E MOLINARA (10%) VOL 13,5% - VENETO SPERI 35,00€

I CANESTRELLI — €22,00

canestrelli Dell' Adriatico gratinati

ALLERGENI: 1,3,14

- CHARDONNAY 2023 CHARDONNAY (100%)-VOL 13%-FRIULI TUNELLA 28,00€
- CABERNET SAUVIGNON 2023 CABERNET SAUVIGNON (100%)-VOL 13%-VENETO SARTOR EMILIO 18,00€

CONTORNO:

i contorni di stagione vi verranno illustrati dal personale e variano di prezzo dai 5,50 ai 7,00€

3,0€ coperto

al Bassanello
pizza & cucina

MENÙ PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 6,5€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, basilico fresco
ALLERGENI: 1,6,7,10

DIAVOLA 9,5€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, salamino piccante Levoni
ALLERGENI: 1,6,7,10

PROSCIUTTO COTTO 9,5€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, Prosciutto cotto affumicato Meggiolaro
ALLERGENI: 1,6,7,10

VIENNESE 8,0€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, wurstel
ALLERGENI: 1,6,7,10

FRITTE 8,5€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, patate fritte
ALLERGENI: 1,6,7,10

F & W 10€
Fior di latte, passata di pomodoro pelato Marrazzo, patate fritte, wurstel
ALLERGENI: 1,6,7,10

VEGETALI

DALL'ORTO 13,5€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, fior di latte, melanzane al forno e peperoni arrosto, pomodorini freschi, carciofi alla romana, feta greca sbriciolata, origano
ALLERGENI:1,6,7,10

PARMIGIANA 12,5€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, melanzane arrosto, bufala campana DOP, basilico fritto, grana padano e pomodorini freschi
ALLERGENI: 1,6,7,10

ZUCCA '61 15.5€
Crema di zucca, fior di latte, blu '61 erborinato, funghi di stagione, nocciole tostate
ALLERGENI: 1,6,7,8,10

Possibilità in versione PALA ROMANA (+3,50€)

Tutte le pizze sono servite con olio extravergine d'oliva bio veronese "Salvagno" a fine cottura.

3,0€ coperto

al Bassanello
pizza & cucina

MENÙ PIZZE

LE NOSTRE PIZZE

REGINA 10€
bufala campana DOP, pomodoro pelato Marrazzo a filetti, basilico fresco
ALLERGENI: 1,6,7,10

MARTINA FRANCA 16€
fior di latte , patate al forno , capocollo di Martina Franca , burrata pugliese DOP, zest di limone e polvere di rosmarino
ALLERGENI: 1,6,7,10

LE MURA 13€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, fior di latte, taleggio lombardo, carciofo alla romana, prosciutto cottoaffumicato Meggiolaro
ALLERGENI: 1,6,7,10

CICCIA 12,5€
fior di latte, salsiccia nostrana al vino rosso, cipolla di Tropea fresca, peperoni arrosto, grana padano
ALLERGENI: 1,6,7,10,12

TONNO E CIPOLLA 2.0 13€
fior di latte, cipolla di Tropea fresca, pomodorini gialli Marrazzo, tonno in tranci e polvere di olive nere
ALLERGENI: 1,4,6,7,10

PATTINODROMO 12,5€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, fior di latte, melanzane al forno, brie, porchetta trevigiana Meggiolaro
ALLERGENI: 1,6,7,10

PRETZHOF 2.0 16€
fior di latte, patate al forno, Speck Pretzhof affumicato, burrata pugliese DOP e rosmarino
ALLERGENI: 1,6,7,10

BASSANELLO 12,5€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, fior di latte, salamino piccante Levoni, brie, olive taggiasche, cotto affumicato Meggiolaro
ALLERGENI: 1,6,7,10

24 MESI 14€
fior di latte,crudo di parma 24 mesi , burrata pugliese DOP, pomodorini gialli Marrazzo
ALLERGENI: 1,6,7,10

Possibilità in versione PALA ROMANA (+3,50€)

Tutte le pizze sono servite con olio extravergine d'oliva bio veronese "Salvagno" a fine cottura.

3,0€ coperto

al Bassanello
pizza & cucina

MENÙ PIZZE

SPECIALI

BURRATA E ACCIUGHE 14,5€
fior di latte, burrata pugliese DOP, acciughe siciliane Tagliapietra e zest di limone
ALLERGENI: 1,4,6,7,10

BOSCAIOLA 2.0 16,5€
fior di latte, funghi di stagione, blu '61, speck pretzhof e nocciole tostate
ALLERGENI: 1,6,7,8,10

PORCHETTA TREVIGIANA 15,5€
fiordilatte, porchetta, patata al forno, erborinato blu 61, rosmarino
ALLERGENI: 1,6,7,10

ZUCCONA 15.5€
Crema di zucca, fior di latte, patate al forno,salsiccia, cipolla di Tropea
ALLERGENI: 1,6,7,10,12

FUNGHI E GRANA 14.5€
Fiordilatte, funghi, Grana Padano 24 mesi, pepe nero e rosmarino
ALLERGENI: 1,6,7,10

MONTANARA 15,5 €
Fior di latte, funghi di stagione, salsiccia al vino rosso, Taleggio, polvere di rosmarino
ALLERGENI: 1,6,7,10,12

MEDITERRANEE

MEDITERRANEA 14€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, tonno in tranci, acciughe siciliane, olive taggiasche, bufala campana DOP dopo cottura, basilico fresco
ALLERGENI: 1,4,6,7,10

SICILIANA A MODO NOSTRO 13€
passata di pomodoro pelato Marrazzo, pomodorini freschi, capperi fritti, polvere di olive nere, acciughe siciliane e basilico fritto
ALLERGENI: 1,4,6,10

3€ coperto

al Bassanello
pizza & cucina

SCHEDA ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1	**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	**CROSTACEI** e prodotti derivati
3	**UOVA** e prodotti derivati.
4	**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6	**SOIA** e prodotti derivati
7	**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8	**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) **e prodotti derivati**
9	**SEDANO** e prodotti derivati
10	**SENAPE** e prodotti derivati
11	Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12	**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come $S0_2$.
13	**LUPINI** e prodotti derivati
14	**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

(*) É ASSOCIATO A PRODOTTI SURGELATI

al Bassanello
pizza & cucina

COSA TI VA DI BERE?

SOFT DRINK

ACQUA €3,00
(minerale naturale/ gassata 0.75 l)
COCA COLA/ COCA ZERO €3,50
(in bottiglia)
FANTA €3,00
(in bottiglia)
TÈ PESCA/LIMONE €3,00
(in bottiglia)

VINI

AL CALICE da €2,50
bianco/rosso/bollicine
(chiedere al personale)

ALLA SPINA

OBERBRAU HELL 0,20L €3,50
birra bionda alla spina Oberbrau Hell 0,20l. (colore chiaro, schiuma fine e compatta con un gusto morbido e ben bilanciato vol. 5,1%)

OBERBRAU HELL 0,40L €6,50
birra bionda alla spina Oberbrau Hell 0,40l. (colore chiaro, schiuma fine e compatta con un gusto morbido e ben bilanciato vol. 5,1%)

OBERBRAU DOPPIO MALTO 0,20L €3,50
birra rossa alla spina Oberbrau doppio malto 0,20l. (intensa e fruttata con aromi di malto e note di caramello ad alta digeribilità di colore ambrato e intenso vol. 6,5%)

OBERBRAU DOPPIO MALTO 0,40L €6,50
birra rossa alla spina Oberbrau doppio malto 0,40l. (intensa e fruttata con aromi di malto e note di caramello ad alta digeribilità di colore ambrato e intenso vol. 6,5%)

BIRRA DEL MESE ALLA SPINA 0,20L €4,00
(chiedere al personale)

BIRRA DEL MESE ALLA SPINA 0,40L €7,50
(chiedere al personale)

IN CHIUSURA

CAFFÈ da €2,00
Torref. Jamaica Caffè
Selezione "Gianni Frasi"
varietà Guatemala

AMARO/GRAPPE da €4,00
(chiedere al personale)

SELEZIONE LIQUORI/AMARI E GRAPPE PIOLO&MAX DA €5,00
Chiedere al personale la disponibilità del giorno.
ALLERGENI: 12

SELEZIONE DI WISKY&RUM DA €8,00

Chiedere al personale la disponibiltà del giorno.
ALLERGENI:12

Vi invitiamo a consultare la nostra carta dei vini
e delle birre artigianali

al Bassanello

pizza & cucina

LA CARTA DELLE BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI

BREWFIST SPACEMAN - WEST COAST

0,50 CL
ALC. 7,0%

8,00

WEST COAST
ENOICHE PENSAVAMO UNA WEST COAST IPA FOSSE TROPPO ESTREMA PER IL PALATO DEGLI ITALIANI! ALCOLICA, SECCA, PROFUMATA E ABBONDANTEMENTE AMARA, È DIVENTATA PRESTO L'ARIETE DEL BIRRIFICIO. UN OMAGGIO ALLE ESPLOSIVE NOTE AGRUMATE E FRUTTATE DEI LUPPOLI AMERICANI. ALLACCIATE LE CINTURE.

JACOB EDEL PILSNER

0,50 CL
ALC. 5,0%

7,00

*JACOB PILS:** **LA BAVIERA PRODUCE PILS SECONDO IL LORO STILE DAL GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E SCHIUMA ABBONDANTE CHE FANNO DA APRIPISTA AD UNA BIRRA CREATA SUL MALTO MA LEGGERMENTE AMARICATA CHE NE FA UN OTTIMO ESEMPIO.**

VIENNA LAGER DOGE

0,33 CL
ALC. 5,4%

l'INTRAMONTABILE VIENNA LAGER VESTITA DI UN ROSSO RUGGINE, PERSISTENTE, FINE, AFFETTUOSA E PRONTA AD ACCOMPAGNARTI IN UN'ESPERIENZA ALL'INSEGNA DEL GUSTO, DEL SAPORE E DELLA PASSIONE. IL CARAMELLO, I MALTI TOSTATI, LA FRUTTA SECCA E IL MIELE DI CASTAGNO RENDERANNO QUESTA BIRRA INDIMENTICABILE PER IL TUO PALATO.

5,50

LA RULLES ESTIVALE BELGIAN ALE

0,75 CL
ALC.5,2%

16,00

BIRRACHE VIENEPRODOTTA ESCLUSIVAMENTE IN ESTATE PER POI ESSERE COMUNQUE CONSUMATA DURANTE TUTTE LE STAGIONI. DI COLORE PAGLIERINO, IL SUO GUSTO FRESCO ED INVITANTE LASCIA UN PIACEVOLE RETROGUSTO LUPPOLATO. CARATTERE DECISO, ASCIUTTO E RINFRESCANTE.

al Bassanello
pizza & cucina

GANTER FREIBURGER ALKOHOLFREI ANALCOLICA

0,33CL

ALC. 0,49%

PILSANALCOLICA

SCHIUMA A PORI FINI, DELICATA ALL'INIZIO, CON UN RETROGUSTO SAPORITO.
UNA VERA PILSNER, DAL GUSTO RICCO, IN CUI L'ALCOL VIENE ELIMINATO DELICATAMENTE. UN SAPORE DELIZIOSAMENTE LEGGERO, A BASSO CONTENUTO CALORICO, SENZA RIMORSI, CON UN ESTRATTO ORIGINALE DELL'11,8%: UN PIACERE LEGGERO.

4,50

MATTHIAS MÜLLER IL MASTRO BIRRAIO

LA BIANCA SEMPLICE E DELICATA

0,50CL

ALC.4,6%

7,00

CHIARA FRESCA E LEGGERA CON NOTE PERSISTENTI DI FARRO, PERLAGE MOLTO FINE. LIEVITI A SEDIMENTO CHE CONFERISCONO DIGERIBILITA' E UN EFFETTO TORBIDO.

MATTHIAS MÜLLER IL MASTRO BIRRAIO

LA MEDEA AMABILE E SOFISTICATA

0,50CL

7,00

ALC.6%

BIRRASOFISTICATA MA MODERATA, UNA DOPPIO MALTO LEGGERA IN EQUILIBRIO TRA LA FORZA DEL MALTO E LA FRESCHEZZA DEL FRUMENTO.
SENTORI DI ARANCIA E FINALE DI VANIGLIA. PERLAGE MOLTO FINE, SCHIUMA COMPATTA, LIEVITI A SEDIMENTO CHE CONFERISCONO DIGERIBILIT E UN ASPETTO TORBIDO.
SI PRESTA MIRABILMENTE AD ACCOMPAGNARE CARNI ROSSE, SALUMI, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA E CAPRINI.
CONSIGLIATA CON DOLCI A BASE DI PASTA FROLLA E PER AFFINIT CON IL CIOCCOLATO.

al Bassanello
pizza & cucina

AMARI PIOLO&MAX. 5,00€

AMARO DI ERBE TRIESTE
AMARO DAL GUSTO FORTE E DECISO A BASE DI LUPPOLO, GENZIANA, TARASSACO, EUCALIPTO, SCORZA D'ARANCIO, ASSENZIO, KUMMEL E CANNELLA IN GRANDE QUANTITÀ, SAPIENTEMENTE MISCELATI.(40°)

CAMOKILLAH
INFUSO ALCOLICO DI CAPOLINI DI CAMOMILA UNGHERESE.(43°)

LIMOCANNELLA
INFUSO OTTENUTO USANDO L'ANTICA RICETTA DEL LIMONCELLO CLASSICO. VIENE PRODOTTO PER INFUSIONE DI BUCCE DI LIMONE BIOLOGICO(28°)

PIOLINKOMAX
PIOLINKOMAX, LA VERSIONE TUTTA ORIGINALE DEL TRADIZIONALE LIQUORE PELINKOVAC DI ORIGINE BALCANICA(21°)

ZENZERO
LIQUORE OTTENUTO PER INFUSIONE DI RADICE DI ZENZERO FRESCO.(32°)

PEPERONCINO
LIQUORE PARTICOLARMENTE PICCANTE CON UN FORTE RETROGUSTO DI PEPERONE DOVUTO ALL'UTILIZZO DI UNA PARTICOLARE VARIETÀ ORIGINARIA DELLA SERBIA.(32°)

ERBALUIGIA
INFUSO A 21 GRADI DI FOGLIE DI ERBA Luigia CON UN DELICATO PROFUMO DI LIMONE. IN QUESTO LIQUORE VENGONO UTILIZZATE FRESCHE. IL LIQUORE RISULTA COSÌ FRESCO, LEGGERO E PROFUMATO. MOLTO PIACEVOLE.(24°)

MONDOMANGO
LIQUORE OTTENUTO DALLA MISCELAZIONE IDROALCOLICA DI PASTA NATURALE DI MANGO COLTIVATA IN SICILIA.(21°)

FRUTTIBOSCO
LIQUORE INFUSO AI FRUTTI DI BOSCO: INFUSIONE DI MIRTILLI, LAMPONI, RIBES, ROSA CANINA E UVA Passa (28°)

CIOCCOTAROCCO
CIOCCOTAROCCO È OTTENUTO DA UNA BASE DI LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO, CACAO E INFUSIONE ALCOLICA DI BUCCE DI ARANCIA TAROCCO.(17°)

AWESOME AMARETTO
IL FAMOSO LIQUORE ALLE MANDORLE RIVISITATO IN MANIERA STRAORDINARIA DA PIOLO&MAX. IL RISULTATO È UN LIQUORE INTENSO E MORBIDO ALLO STESSO TEMPO. PREMIATO NEL REGNO UNITO CON 3 STELLE AL GREAT TASTE(28°)

GRAPPE PIOLO & MAX 5,00€

GRAPPA QUELA BONA
E UNA GRAPPA GIOVANE, CONSERVATA IN FUSTI DI ACCIAIO. IL COLORE È BIANCO TRASPARENTE E I GUSTO SCHIETTO E INTENSO. PRODOTTA DALLA DISTILAZIONE DI VINACCE DI MERLOT E FRIULANO. (45°)

GRAPPA QUELA BONA (INVECCHIATA)
DISTILLATA DA VINACCE MISTE DELLE GRAVE FRIULANE, LA GRAPPA "QUELA BONA" INVECCHIA ALMENO 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE CHE LE CONFERISCONO MORBIDEZZA, EQUILIBRIO E ARMONIA.(45°)

GENZIANA
GRAPPA AROMATIZZATA MEDIANTE L'INFUSIONE DELLA RADICE DELLA GENZIANA. (38°)

RUTA
GRAPPA AROMATIZZATA MEDIANTE L'INFUSIONE DI FOGLIE E FUSTI DI RUTA.È UNA GRAPPA MOLTO GRADEVOLE CON FORTI SENTORI ERBACEI DATI DALL'UTILIZZO DELLA PIANTA FRESCA.(38°)

GINEPRO
GRAPPA AROMATIZZATA MEDIANTE L'INFUSIONE DI CONI DI GINEPRO SECCHI COSICCHÈ OLTRE AL TIPICO AROMA LA GRAPPA SI ARRICCHISCE ANCHE DI UN RETROGUSTO LEGNO.(38°)

DESSERT *Fatti in Casa*

CRÈME BRULÉE €6,50

crème brulée alla nocciola

ALLERGENI: 3,7,8

TIRAMISÙ CLASSICO €6,50

crema mascarpone e savoiardi bagnati con caffè guatemala selezione "Jamaica Caffè di Gianni Frasi"

ALLERGENI: 1, 3, 7

SELEZIONE DI BISCOTTI €6,50

Selezione di quattro tipologie di biscotti artigianali fatti in casa: fregolotta, mandorle e limone, cacao e nocciole e vaniglia e cioccolato fondente. Serviti con crema al mascarpone.

ALLERGENI: 1,3,7,8

GELATO FATTO IN CASA € 3,00 (a pallina)

chiedere al personale i gusti del giorno

al Bassanello
pizza & cucina

GRAZIE

Per aver scelto di trascorrere il vostro tempo con noi.
ogni giorno mettiamo passione, qualità e attenzione
nei nostri piatti per offrirvi un'esperienza
di gusto e convivialità

RESTA IN CONTATTO

Seguici per scoprire eventi, novità e serate a tema.

INSTANGRAM
@ristorantepizzeriaalbassanello

FACEBOOK
Ristorante Pizzeria Al Bassanello

SITO WEB
albassanello.it

LA TUA OPINIONE CONTA

Se la tua esperienza è stata positiva, una recensione su Google ci aiuta a crescere e a far conoscere il nostro lavoro, **saremo felici di offrirti un amaro** della casa come ringraziamento per il tempo dedicato.

★ ★ ★ ★ ★

Inquadra il QR code
e lascia la tua recensione
su Google.