



BASSANO

BAR + KITCHEN

WILLKOMMEN

im Bassano

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im „Bassano“ und wünschen Ihnen angenehme Stunden. Lassen Sie sich von unseren leckeren Speisen und unserem freundlichen Personal verzaubern. Wir bieten ausgefallene Cocktails und mediterrane Spezialitäten in einem stilvollen und einzigartigen Ambiente.

Wenn Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Service -Team.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Ihr Bassano -Team

VORSPEISEN *und Salate*

ANTIPASTI MISTO

Gemischte italienische
Vorspeise, die
unterschiedlich serviert
werden kann

12,90

BRUSCHETTA

Feingehackte
Tomaten mit Basilikum,
Knoblauch und
Olivenöl auf Pizzabrot^A

8,90

INSALATA CAPRESE

Büffelmozzarella^G
mit Tomaten,
Avocado, Basilikum,
Olivenöl und
Aceto Balsamico

12,90

Zu allen Salaten servieren wir
frisches Pizzabrot^A und Rote-Beete-Dressing



INSALATA GAMBERETTI

Frischer Marktsalat
mit Garnelen^B,
Tomaten, Gurken,
Karotten und Paprika

16,90



INSALATA TACCHINO

Frischer Marktsalat mit
Pute, Tomaten, Gurken,
Karotten und Paprika

16,90

INSALATA TONNO

Frischer Marktsalat
mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Karotten,
Oliven, Thunfisch^D
und Rucola Salat

14,90

INSALATA BOWL

Frischer Marktsalat
mit diversen Beeren,
roten Zwiebeln,
Karotten, Avocado
und Tomaten

15,90

INSALATA MISTA

Frischer Marktsalat
mit Tomaten, Karotten,
Gurken und Paprika

11,90

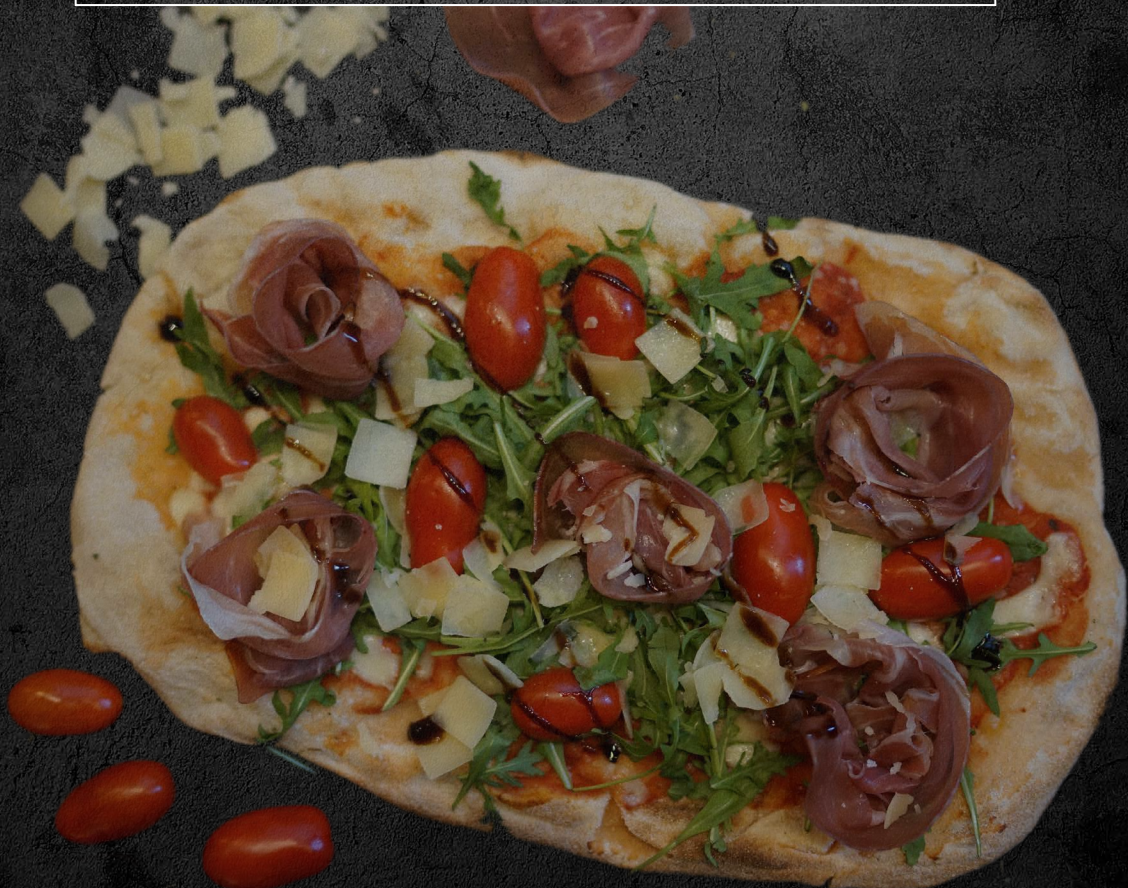
Zu allen Salaten servieren wir
frisches Pizzabrot^A und Rote-Beete-Dressing



PINSA

Spezialitäten

Pinsa: Lecker, leicht und knusprig. Erfunden in Rom und basierend auf einem alten Rezept, das noch aus der Zeit des Römischen Reiches stammt, hat die Pinsa das Verständnis von Pizza revolutioniert. Ihr Teig besteht aus einer Mischung aus Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl, dazu kommt Sauerteig, Olivenöl, Salz – und ganz viel Wasser. Das Sojamehl sorgt für die Festigkeit, das Reismehl für die Knusprigkeit, der Sauerteig für die Bekömmlichkeit und das Wasser dafür, dass sie innen schön luftig ist.



— PINSA —

RAFFAELO^A

Tomatensoße, Walnüsse,
Honig, Apfelscheiben
und Gorgonzola^G

13,90

SALMONE^A

Tomatensoße, Lachs^D,
Tomaten, Rucola und
Balsamico Creme

16,40

CALABRESE^A

Tomatensoße, Grana
Padano^G, Burrata^G,
Salami^{2,8}, Basilikum,
Tomaten und
Balsamico Creme

16,40

MARGHERITA^A

Tomatensoße, Tomaten,
Käse^G, Basilikum und
Balsamico Creme

12,90



PINSA

PARMA CRUDO^A

Tomatensoße,
Parmesan^G, Rucola,
Landschinken,
Tomaten und
Balsamico Creme

16,40

RUSTICA^A

Tomatensoße, rote
Zwiebeln, Salsiccia^{2,8},
Basilikum, Scamorza^G
und Balsamico Creme

15,90

CAESAR TONNO^A

Tomatensoße,
Thunfisch^D, Zwiebeln,
Tomaten, Walnüsse,
Mozzarella^G und
Balsamico Creme

14,90

BURRATA^A

Tomatensoße,
Burrata^G, Basilikum,
Tomaten und
Balsamico Creme

13,90



PASTA

Gerichte

Denkt man an Italien, so denkt man gleichzeitig ans Meer, Sonne, tolle Strände, sagenhafte, antike Städte und natürlich an die Küche des Landes. Genießen Sie unsere Pastaspezialitäten.

TAGLIATELLE GAMBERETTI

Tagliatelle^A mit
Garnelen^B in
Tomatensoße

15,90

TAGLIATELLE SALMONE

Tagliatelle^A mit
Lachs^D in Tomaten-
Sahnesoße^G

15,90



TORTELLINI MAFIOSI

Tortellini^A in Hackfleisch-Sahnesoße^G mit Schinken, Champignons und Chili

13,90

TORTELLINI ALLA PANNA

Tortellini^A, Schinken und Sahnesoße^G

13,90

PENNE NAPOLI

Penne^A in Tomatensoße

11,90

PENNE PESTO

Penne^A in Pesto Verde

12,90



Auf Wunsch auch glutenfreie Pasta möglich (+ 1,90)



BURGER

Spezialitäten

Probieren Sie unsere fünf verschiedenen Burger-Kreationen, jede ein Genuss für sich. Chicken, Veggie oder auf italienische Art - für jeden Geschmack ist garantiert etwas dabei!

ITALIAN^A

170g saftiges Rindfleisch aus der Region, Salsiccia Scheiben^{2,8}, Sprossen, Tomaten, Gurken und Lollo Bianco

16,90



N a g e l
ihr metzger am kornhaus

Hausgemachte Patties
von der Metzgerei Nagel

CHICKEN BASSANO^A

Chicken, Karotten,
Gurken, Sprossen,
Tomaten und
Lollo Bianco

14,90

VEGAN BURGER^A

Avocado, Sprossen,
Tomaten, Gurken,
Tofu und Lollo Bianco

13,90

VEGGIE BURGER^A

Tomaten, Grillgemüse,
Gurken, rote Zwiebeln,
Sprossen, Gorgonzola^G
und Lollo Bianco

14,90

SCAMORZA^A

170g saftiges Rindfleisch
aus der Region, Speck,
Sprossen, Scamorza
Affumicata^G, rote Zwiebeln
und Lollo Bianco

16,90



Zu allen Burgern reichen
wir Pommes (inkl.) oder
Süßkartoffelpommes (+ 2,50)

STEAK

Spezialitäten

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren köstlichen Putensteak Gerichten.

PUTENSTEAK MEDITERRANE

Mit Grillgemüse
und Salat

18,90

PUTENSTEAK

Mit Pommes
und Salat

18,90

ZUSATZ

Pommes Frites	4,50
Süßkartoffel Pommes	5,50
Pizzabrot ^A	5,50
Beilagensalat	5,00



DESSERT

Speisen

Lassen Sie sich verzaubern von unseren
leckeren Desserts mit Liebe zubereitet.

TIRAMISU

Mascarpone^G,
Löffelbiskuits
und Espresso³

8,90

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Schokokuchen mit
flüssigem Kern und
Vanilleeis

8,90



KALTGETRÄNKE

und Softdrinks

SOFTDRINKS

Afri Cola ^{1,3,8}	0,3l	3,90	
Bluna Orange ^{1,3,8} , Zitrone ² oder Mix Cola Orange ^{1,3,8}	0,3l	3,90	
Teinacher Naturell oder Medium	0,25l	2,90	0,75l 6,40
Tafelwasser	0,3l	3,20	
Red Bull ^{1,3,5,9}	0,2l	4,50	

EISTEE

Teinacher Eistee Pfirsich, Zitrone, Heidelbeere oder Wassermelone	0,33l	4,50
--	-------	------

EISGETRÄNKE

Eiskaffee ³	6,90
Eisschokolade	6,90

NEKTAR / SÄFTE

Apfelsaft	0,3l	4,40
Orangensaft	0,3l	4,40
Maracujanektar	0,3l	4,40
Johannisbeernektar	0,3l	4,40
Cranberrynektar	0,3l	4,40

SAFTSCHORLE

Holunderschorle	0,3l	4,20
Apfelschorle	0,3l	4,20
Maracujaschorle	0,3l	4,20
Orangenschorle	0,3l	4,20
Johannisbeerschorle	0,3l	4,20
Cranberryschorle	0,3l	4,20

SCHWEPPE

Bitter Lemon ^{4,9}	0,2l	3,80
Ginger Ale ^{4,9}	0,2l	3,80
Tonic Water ^{4,9}	0,2l	3,80



WARME *Getränke*

KAFFEE

Espresso ³	2,50
Espresso Doppio ³	3,40
Espresso Macchiato ^{3,G}	3,50
Kaffee ³	3,50
Kaffee entkoffeiniert	3,50
Milchkaffee ^{3,G}	4,50
Cappuccino ^{3,G}	4,50
Latte Macchiato ^{3,G}	4,50
Heiße Schokolade ^G	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,70

TEE

Schwarztee	3,50
Grüntee	3,50
Kräutertee	3,50
Pfefferminztee	3,50
Früchtetee	3,50
Heiße Zitrone	3,50
Heißer Ingwer	3,50
Heißer Holunder	3,50

BIER

Getränke

BIER VOM FASS

Spaten Halbe ^A	0,5l	4,90
Franziskaner Hefe ^A	0,5l	4,90
Colaweizen ^{0,1,3}	0,5l	4,90
Radler ^A	0,5l	4,90
Russ ^A	0,5l	4,90
Dinkelacker Kellerpils ^A	0,3l	4,20

FLASCHENBIER

Beck's ^A	0,33l	4,20
Beck's Alkoholfrei ^A	0,33l	4,20
Franziskaner Kristall ^A	0,5l	4,90
Franziskaner Dunkel ^A	0,5l	4,90
Franziskaner Alkoholfrei ^A	0,5l	4,90
Wulle ^A	0,33l	4,20
Desperados ^A	0,33l	4,90
Corona ^A	0,33l	4,90



WEINE

und Aperitifs

WEISSWEIN

Grauer Burgunder No06 QbA trocken <i>Rheinhessen, Weingut Finger</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Amalaya blanco, Valle Calchaqui Salta <i>Argentinien, Bodega Amalaya</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Riesling „No Sex, Drugs & Rock'n Roll – just Riesling for me, thanks“ QbA <i>Pfalz, Weingut Emil Bauer</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Les Cépages Sauvignon blanc IGP Pays d'Oc <i>Languedoc-Roussillon, Baron Philippe de Rothschild</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Les Cépages Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Languedoc-Roussillon, Baron Philippe de Rothschild</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Pinot Grigio „Clic“ Venezia-Giulio IGP <i>Veneto, Ronco dei Tassi</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Grauburgunder Gutswein QbA trocken <i>Württemberg, Weingut Klopfer</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Blanc QbA halbtrocken <i>Baden, Weingut Klumpp</i>	0,2l 7,90	0,75l 28,90

Lugana Veneto IGT <i>Venetien, Albinoni</i>	0,2l 7,90	0,75l 28,90
Sauvignon blanc QbA trocken <i>Pfalz, Oliver Zeter</i>	0,2l 7,90	0,75l 28,90
Bentz weiss VDP, Gutswein trocken <i>Württemberg, Weingut Aldinger</i>	0,2l 7,90	0,75l 28,90

ROSÉWEIN

Rosé Côtes de Gascogne IGP <i>Côtes de Gascogne,</i> <i>Domaine Horgelus</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Rosé Cerasuolo d'Abruzzo DOC <i>Abruzzen, Talamonti</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Rosé Pinot Noir „Enjoy“ trocken QbA <i>Pfalz, Weingut Emil Bauer</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90

ROTWEIN

Le Paradou Grenache <i>Languedoc, Chaudiere</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Granatello Rosso IGP <i>Sizilien, Cantine Colombe</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
I Muri Primitivo IGP <i>Apulien, Farnese Vini SRL</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
„Costadune“ Nero d'Avola, Sicilia DDC <i>Sizilien, Cantine Colombe</i>	0,2l 6,90	0,75l 22,90
Rot und Wild QbA trocken <i>Württemberg, Weingut Hirsch</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90
Amalaya tinto, Valle Calchaqui Salta <i>Argentinien, Bodega Amalaya</i>	0,2l 7,40	0,75l 24,90

WEINSCHORLE

Weiß	0,2l	4,90
Rosé	0,2l	4,90
Rot	0,2l	4,90

SCHAUMWEINE

Il Fresco Prosecco Spumante <i>Venetien, Villa Sandi</i>	0,1l	4,90	0,75l	25,90
Prosecco Superiore Valdobbiadene <i>Venetien, Villa Sandi</i>	0,1l	4,90	0,75l	29,90

APERITIFS

Aperol Maracuja <i>Aperol, Maracujanektar, Soda, Prosecco und Orange</i>	0,2l	7,90
--	------	------

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda und Orange</i>	0,2l	7,90
--	------	------

Aperol Ginger <i>Aperol, Ginger Ale^{4,9}, Prosecco und Limette</i>	0,2l	7,90
---	------	------

Lillet Berry <i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren und Orange</i>	0,2l	7,90
---	------	------

Lillet Citrosé <i>Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Minze und Zitronenscheiben</i>	0,2l	7,90
---	------	------

Lillet Vive <i>Lillet Blanc, Tonic Water^{4,9}, Gurke, Beeren und Minze</i>	0,2l	7,90
---	------	------

Lillet Marie <i>Lillet Blanc, Soda, Orange und Grapefruitsirup¹</i>	0,2l	7,90
--	------	------

Hugo 0,2l 7,90
*Prosecco, Soda, Limette,
Minze und Holundersirup¹*

Prosecco Schorle 0,2l 6,50
Prosecco, Soda und Limette

Bassano Schorle 0,2l 6,50
Prosecco, Maracuja und Soda

Gin Mare Negroni 0,2l 7,90
*Carpano Bitter, Carpano
Classic und Gin Mare*

ALKOHOLISCHE

Getränke

GIN TONIC

Bombay Sapphire ^{1,3,9}	4cl	9,90
Hendrick's ^{1,3,9}	4cl	9,90
GINSTR	4cl	11,90
Monkey 47	4cl	11,90
Gin Mare	4cl	10,90
The Duke	4cl	10,90
Roku	4cl	10,90
Friedrichs Dry	4cl	9,90
Rubus	4cl	11,90
The Botanist	4cl	9,90
Nordés	4cl	9,90
Gin Sul	4cl	9,90

*Tonic nach Wahl: Schweppes^{4,9} /
Thomas Henry*

LONGDRINKS

Three Sixty Vodka	4cl	7,90
Jack Daniel's Whisky ^{1,9}	4cl	8,00
Bacardi Rum	4cl	8,00
Havana Club 3 Añejo Rum ^{1,9}	4cl	8,00
<i>wahlweise mit Lemon / Cola^{1,3,8} / Cranberry oder Red Bull^{1,3,5,9} (+ 0,50)</i>		

Campari Orange	4cl	7,90
<i>Campari, Orangensaft und Orangenscheibe</i>		

Campari Soda	4cl	7,90
<i>Campari, Soda und Orangenscheibe</i>		

SPIRITUOSEN

Zacapa Rum	4cl	6,90
Averna	4cl	4,80
Ramazzotti	4cl	4,80
Frangelico	4cl	4,80
Baileys	4cl	4,80

Sambuca	2cl	4,10
Jägermeister	2cl	4,10
Ficken	2cl	4,10
Tequila Cuervo	2cl	4,10
Tequila Don Julio	2cl	5,90
<i>Añejo / Blanco / Reposado</i>		



COCKTAIL

Getränke

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Moscow Mule 8,90
*Three Sixty Vodka, Ginger Beer^{4,9},
Zitronensaft und Gurke*

Munich Mule 8,90
*Bombay Sapphire^{1,3,9}, Ginger Beer^{4,9},
Zitronensaft und Gurke*

Mojito 8,90
*Havana Rum, weißer Zucker,
Limetten, Minze und Soda*

Cuba Libre 8,90
Bacardi Rum, Cola^{1,3,8} und Limetten

Gin Basil 8,90
*Bombay Sapphire^{1,3,9}, Zitronensaft,
Zuckersirup¹ und Basilikumblätter*

Sour 8,90
*Bombay Sapphire^{1,3,9}, Zitronensaft
und Zuckersirup¹*

oder
*Jack Daniel's, Orangensaft,
Zitronensaft und Zuckersirup¹*

oder
*Aperol, Orangensaft,
Zitronensaft und Zuckersirup¹*

Caipicuja 8,90
Passoa, Limejuice, Rohrzucker und Limetten

Caipirinha 8,90
Cachaça, Limejuice, Rohrzucker und Limetten

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema

Rohrzucker, Limette und Ginger Ale^{4,9}

7,50

Coconut Dreams

Sahne⁶, Grenadinsirup¹, Kokossirup¹, Ananas- und Orangensaft

7,50

Wildberry Chill

Russian Wild Berry, Zuckersirup¹, Zitronensaft und Beeren

7,50

Blue Fizz

Johannisbeernektar, Zitronenlimonade, Soda, Blue Curaçao Sirup¹ und Himbeersirup¹

7,50

Shirly Tempel

Grenadinesirup¹, Limettensaft Zitronenlimonade und Ginger Ale^{4,9}

7,50

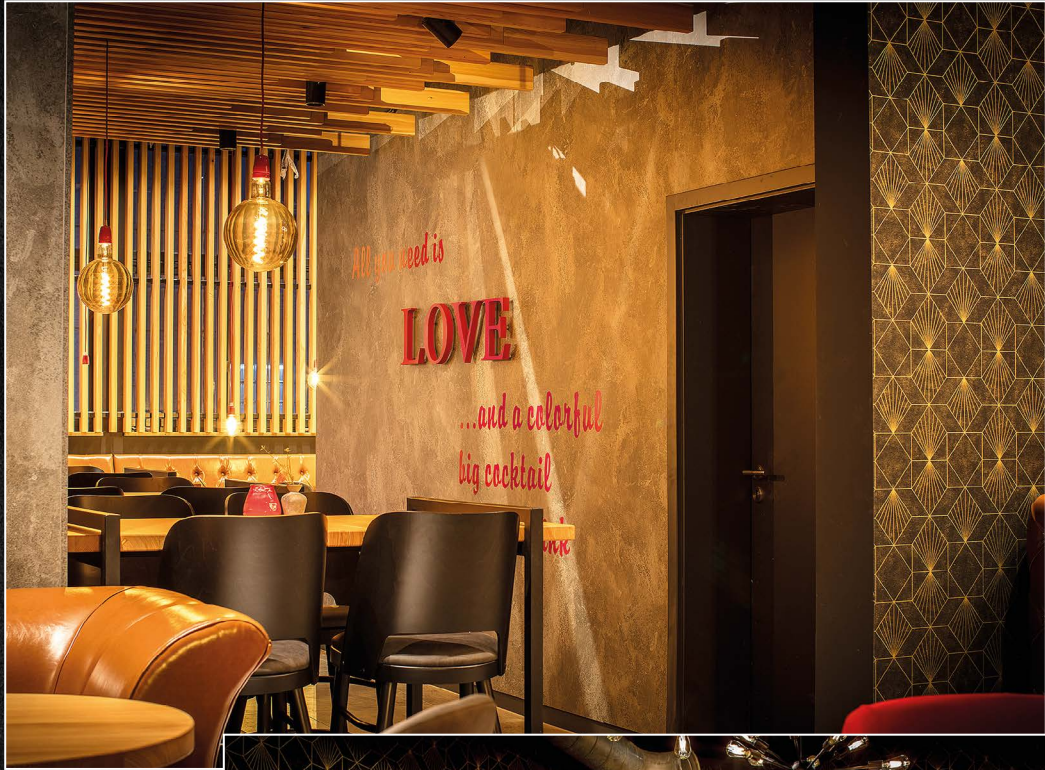


ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|--|
| 1 - mit Farbstoff/en | D - Fisch und Fischerzeugnisse |
| 2 - mit Konservierungsstoff/en | E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 3 - koffeinhaltig | F - Soja und Sojaerzeugnisse |
| 4 - chininhaltig | G - Milch und Milcherzeugnisse |
| 5 - mit Taurin | H - Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 6 - mit Süßungsmittel | J - Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 7 - enthält Phenylalaninquelle | K - Senf und Senferzeugnisse |
| 8 - mit Antioxidationsmittel | L - Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse |
| 9 - mit Geschmacksverstärker | M - Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| 10 - mit Phosphat | N - Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | O - Schwefeldioxid und Sulfite |
| B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | |
| C - Eier und Eierzeugnisse | |

INFO AN ALLE ALLERGIKER:

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auch auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.







BASSANO

BAR + KITCHEN

Johannisplatz 4
73525 Schwäbisch Gmünd

07171 798 80 52
info@bassano-gd.de
www.bassano-gd.de