



San Bassiano ristorante

Il Ristorante San Bassiano,
situato in una delle vie più antiche del centro storico
e affacciato sul bel panorama della Val Brenta,
è uno dei locali più caratteristici della città
di Bassano del Grappa.

Rinomato per il menù d'alta qualità
a base di pesce e primizie stagionali, propone
specialità della cucina veneta e marinara.

Un menù di non molti piatti a garanzia
della qualità della preparazione e dei suoi prodotti:
pesce assolutamente fresco, cucina semplice e genuina,
preparazione sempre a persona.

Tra le proposte del menù a base di pesce
si possono scegliere antipasti di pesce crudo,
marinati, bolliti, grigliati e fritti.

Il menù di carne propone
alcuni piatti tipici della cucina veneta,
secondi con carni di primissima scelta
e specialità stagionali.

Il Ristorante San Bassiano
dispone di una ricca cantina vini,
con selezione di etichette regionali
e non solo.

PESCE

FISH FISCH

ANTIPASTI

FISH STARTERS
FISCHVORSPEISEN

I CRUDI

RAW SEAFOOD

ROHFISH UND MEERESFRÜCHTE

GRAN-GRAN CRUDO DELL'ADRATICO

Scampi, Ostriche, Tartufi, Mazzancolle,
Carpacci, Canestrelli, Capasanta, Trilogia
Di Tartare, Alici, Salmone, Pesce Spada,
Gamberi Rossi

ASSORTED PLATE OF RAW ADRIATIC FISH

Scampi, Oysters, Venus Clams, Red
Shrimps, Carpaccio, Scallops, St Jacob's
Scallops, Mixed Fish Tartare, Anchovies,
Salmon, Swordfish, Red Prawns

GROSSE ADRIATISCHE ROHFISCHVORSPEISENPLATTE

Scampi, Austern, Venusmücheln, rote
Furchenkrebse, Carpaccio, Kammuscheln,
Jakobsmuscheln, Trilogie von Fischtatar,
Sardellen, Lachs, Schwertfisch, rote Garnelen

40,00 €

I MARINATI

MARINATED SEAFOOD

FISCH-, UND MEERESFRÜCHTEMARINADEN

ASSORTIMENTO DI MARINATI

Salmone marinato alla russa,
pesce spada marinato, alici marinate,
seppioline marinate

ASSORTED PLATE OF MARINATED SEAFOOD

Marinated salmon the russian way,
marinated swordfish, marinated
anchovies, marinated baby squid

MARINIERTER ROHFISCHVORSPEISENPLATTE

Marinierter lachs nach russischer art,
marinierter schwertfisch, marinierter baby
tintenfische

20,00 €

I MOLLUSCHI

SHELLFISH

KRUSTENTIERE

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE

SAUTÉED MUSSELS AND CLAMS

SOUTÉ AUS SEE- UND VENUSMUSCHELN

10,00 €

GRAN ASSORTIMENTO DI MOLLUSCHI

1 Capasanta, 5 Canestrelli,
5 Capelonghe

ASSORTED SHELLFISH PLATTER

1 St Jacob's Scallop, 5 Scallops,
5 Razor Clams

GROSSE KRUSTENTIEREPLATTE

1 Jakobsmuschel, 5 Kammuscheln,
5 Schwertmuscheln

15,00 €

ALTRE SPECIALITÀ IN BASE ALL'OFFERTA DEL GIORNO

OTHER SPECIALTIES FROM MENU OF THE DAY

ANDERE SPEZIALITÄTEN JE NACH VERFÜGBARKEIT DES TAGESANGEBOTS

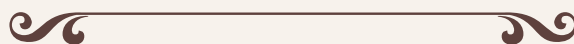
I nostri prodotti provengono
dalla regione Veneto

Our products come from the
Veneto Region

Unsere Produkte kommen aus der Region
Venetien

PESCE

FISH FISCH



I PRIMI

FIRST COURSES

NUDELGERICHTE MIT FISCH

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	SPAGHETTI WITH CLAMS	SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	10,00 €
SPAGHETTI GRAN SCOGLIO	SPAGHETTI WITH SEAFOOD	SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN	15,00 €
RISOTTO DEL GIORNO (Min. 2 Pers.)	RISOTTO OF THE DAY (Min. 2 Pers.)	RISOTTO DES TAGES (Min. 2 Pers.)	12,00 €
BAVETTE ALL'ASTICE (Min. 2 Pers.)	BAVETTE NOODLES IN LOBSTER SAUCE (Min. 2 Pers.)	BAVETTE MIT HUMMER (Min. 2 Pers.)	18,00 €
GNOCCHI CON VONGOLE E SCAMPI	GNOCCHI WITH CLAMS AND PRAWNS	GNOCCHI MIT VENUSMUSCHELN UND GARNELEN	11,00 €



I SECONDI

SECOND COURSES

FISCH - HAUPTSPEISEN

ROMBO AL FORNO ALLA S. BASSIANO (Per 2 Pers.)	OVEN BAKED TURBOT OF S. BASSIANO (For 2 Pers.)	GEBACKENER STEINBUTT NACH S. BASSIANO ART (Für 2 Pers.)	35,00 €
ORATA AL FORNO CON POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E PATATE	OVEN BAKED SEA BREAM WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND POTATOES	GEBACKENE DORADE MIT COCKTAILTOMATEN, OLIVEN, KAPERN UND KARTOFFELN	16,00 €
GRIGLIATA MISTA 1 Filetto di Pesce, 1 Calamaro, 2 Scampi, 2 Gamberoni	MIXED GRILL 1 Fish fillet, 1 Squid, 2 Scampi, 2 Prawns	GEMISCHTER GRILLTELLER 1 Fischfilet, 1 Tintenfisch, 2 Scampi, 2 Garnelen	18,00 €
GRIGLIATA REALE (Min. 2 Pers.) Astice, Aragostine, Scampi e Gamberoni	ROYAL GRILL (Min. 2 Pers.) Lobster, Spiny Lobsters, Shrimps and Prawns	ROYAL MIXED GRILL (Min. 2 Pers.) Hummer, Languste, Scampi, Garnelen	35,00 €

Tutte le pietanze
sono comprese di contorno

All meals come
with a side dish

Zu jeder Mahlzeit
gehört eine Beilage

SI PREGA DI AVVISARE
IN CASO DI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI

PLEASE ADVISE US
OF ANY FOOD ALLERGIES
OR INTOLERANCES

INFORMIEREN SIE UNS BITTE ÜBER
ALLERGIEN UND LEBENSMITTEL-
UNVERTRÄGLICHKEITEN

CI POSSONO ESSERE DELLE
VARIAZIONI PER ALCUNI PRODOTTI
CHE NON SONO DI STAGIONE

PRODUCTS NOT IN SEASON CAN
BE REPLACED WITH
SEASONAL OPTIONS

DIE PRODUKTE KÖNNEN
JE NACH SAISON VARIIEREN.
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



CARNE

MEAT FLEISCH

ANTIPASTI

MEAT STARTERS
FLEISCH - VORSPEISEN

TAGLIERE DI AFFETTATI E
FORMAGGI MISTI

MIXED CHEES AND COLD
CUT PLATTER

AUFSCHNITTTELLER UND KÄSE

15,00 €

SOPRESSA AL BALSAMICO
CON FUNGHI E POLENTA

BALSAMIC SOPRESSA WITH
MUSHROOMS AND POLENTA

SOPRESSA MIT PILZEN UND
GEGRILLTER POLENTA

9,00 €

I PRIMI

FIRST COURSES
NUDELGERICHTE MIT FLEISCH

BIGOLI CON ANATRA
E VERDURE

BIGOLI PASTA WITH DUCK
AND VEGETABLES

BIGOLI (DICKE, HAUSGEMACHTE
SPAGHETTI) MIT ENTENRAGOUT

9,00 €

TAGLIATELLE CON SALSICCIA,
PORCINI E PARMIGIANO

NOODLES WITH SAUSAGE,
MUSHROOMS AND PARMESAN

TAGLIATELLE MIT FLEISCHWURST,
STEINPILZEN UND PARMESAN KÄSE

10,00 €

ALTRE SPECIALITÀ IN BASE
ALL'OFFERTA DEL GIORNO

OTHER SPECIALTIES
FROM MENU OF THE DAY

ANDERE SPEZIALITÄTEN JE NACH
VERFÜGBARKEIT DES TAGESANGEBOTS

I nostri prodotti provengono
dalla regione Veneto

Our products come from the
Veneto Region

Unsere Produkte kommen aus der Region
Venetien

CARNE

MEAT FLEISCH



I SECONDI

SECOND COURSES
FLEISCH - HAUPTSPEISEN

FILETTO DI MANZO ALLA
GRIGLIA O ABBINATO
A VERDURE DI STAGIONE

BEEF TENDERLOIN GRILLED
OR PAIRED WITH SEASONAL
VEGETABLES

RINDERFILET GEGRILLT
ODER MIT GEMÜSE
DER SAISON

18,00 €

TAGLIATA DI MANZO
ABBINATA A VERDURE DI
STAGIONE

SLICED BEEF PAIRED WITH
SEASONAL VEGETABLES

RINDERSTEAK MIT MIT GEMÜSE
DER SAISON

17,00 €

Tutte le pietanze
sono comprese di contorno

All meals come
with a side dish

Zu jeder Mahlzeit
gehört eine Beilage

SI PREGA DI AVVISARE
IN CASO DI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI

PLEASE ADVISE US
OF ANY FOOD ALLERGIES
OR INTOLERANCES

INFORMIEREN SIE UNS
BITTE ÜBER ALLERGIEN
UND LEBENSMITTEL-
UNVERTRÄGLICHKEITEN

CI POSSONO ESSERE DELLE
VARIAZIONI PER ALCUNI
PRODOTTI CHE NON SONO DI
STAGIONE

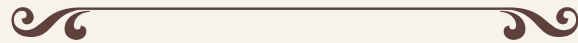
PRODUCTS NOT IN SEASON CAN
BE REPLACED WITH
SEASONAL OPTIONS

DIE PRODUKTE KÖNNEN
JE NACH SAISON VARIIEREN.
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



DESSERT

DESSERTS NACHSPEISEN

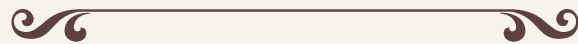


DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE
HOMEMADE DESSERTS
DESSERT UNSERER PRODUKTION

TIRAMISÙ	TIRAMISU	TIRAMISÙ	5,00 €
CREMA CATALANA	CATALAN CRÈME BRÛLÉE	CRÈME BRÛLÉE NACH KATALANISCHER ART	5,00 €
TORTINO AL CIOCCOLATO	CHOCOLATE MUFFIN	SCHOKOLADENTÖRTCHEN	5,00 €

VINI

WINES WEINE



PROSECCO 0,50 lt	PROSECCO 0.50 lit	PROSECCO 0,50 Ltr.	6,00 €
PROSECCO 1 lt	PROSECCO 1 lit	PROSECCO 1 Ltr.	10,00 €
VINO BIANCO 0,50 lt	WHITE WINE 0,50 lit	WESSWEIN 0,50 Ltr.	6,00 €
VINO BIANCO 1 lt	WHITE WINE 1 lit	WEISSWEIN 1 Ltr.	10,00 €
VINO ROSSO 0,50 lt	RED WINE 0,50 lit	ROTWEIN 0,50 Ltr.	6,00 €
VINO ROSSO 1 lt	RED WINE 1 lit	ROTWEIN 1 Ltr.	10,00 €
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,50 lt	STILL OR SPARKLING MINERAL WATER 0.50 lit	STILLES MINERALWASSER OR SPRUDELWASSER 0,50 Ltr.	2,00 €
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,75 lt	STILL OR SPARKLING MINERAL WATER 0.75 lit	STILLES MINERALWASSER OR SPRUDELWASSER 0,75 Ltr.	3,00 €
COPERTO	COVER CHARGE	GEDECK	3,00 €





