

*domenica 20 Ottobre 2019*

*ore 12,30*

*Tortino di patate al bacon*

*Crespella con radicchio trevisano  
Risotto mantecato ai formaggi e noci*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Petto d'anatra al miele*

*Dessert*

*Vini:*

*Prosecco Doc "Ruggeri"  
Santo Stefano "Ruggeri"  
Cuvée spumante Munià "Scolari"*

*Per informazioni sui costi  
potete contattare i numeri*

**0363 337172**

**335 8340174**

*Le serate sono esclusivamente su prenotazione  
da effettuare entro la settimana  
precedente la data scelta.*



*domenica 1 Dicembre 2019*

*ore 12,30*

*Pesce spada marinato all'arancia*

*Chicche del nonno con juliennes di verdure  
Risotto con zafferano*

*Salmone al forno con salsa alla senape*

*Dessert*

*Vini:*

*Prosecco Doc "Ruggeri"  
Santo Stefano "Ruggeri"  
Moscato Zagara "Marchesi di Barolo"*

*"La Bassanina"*

*Via Caravaggio, 53 - 24040 Fornovo S. Giovanni (BG)  
Tel. 0363 337172 - Cell. 335 8340174*

*www.labassanina.it - info@labassanina.it*



**Serate  
"FUORI PROGRAMMA"  
2019**

*A volte per incontrare gli amici  
occorre creare "un'occasione particolare".*

*Noi Ve la proponiamo facendoVi  
gustare i nostri accostamenti  
seduti ad una tavola, come nel più  
cordiale dei convivi.*



*domenica 27 Gennaio 2019*

*ore 12,30*

*Quiches con funghi Porcini della val di Taro*

*Vellutata di zucca con crostini al parmigiano  
Tagliolini freschi con tartufo nero di Norcia*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Guancialetti di vitello al Barolo*

*Dessert*

*Vini:*

*Chianti Docg "Antichi Borghi"  
Dolcetto d'Alba "Marchesi di Barolo"  
Moscato Zagara "Marchesi di Barolo"*

*domenica 17 Marzo 2019*

*ore 12,30*

*Timballo di funghi e polenta con crema di formaggio*

*Gnocchetti aromatizzati alle erbe  
Tagliolini con ragù d'anatra*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Filetto chateaubriand al Pinot Nero*

*Dessert*

*Vini:*

*Chianti Docg "Antichi Borghi"  
Dolcetto d'Alba "Marchesi di Barolo"  
Mosto d'uva rosso "Scagliola"*

*Pasqua 2019*

*domenica 21 Aprile ore 12,30*

*Muffin salato con fonduta svizzera e speck*

*Crespelle con juliennes di verdure*

*Risotto con zucca mantovana e salsiccia*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Stinchetto di maiale al forno*

*Dessert*

*Vini:*

*Bianco di Custoza "Cesari"*

*Chianti Docg "Antichi Borghi"*

*Moscato Zagara "Marchesi di Barolo"*

*San Valentino 2019*

*giovedì 14 Febbraio ore 20,30*

*Flan di zucca mantovana con fonduta di Taleggio*

*Tagliatelle al salmone marinato allo zenzero  
Risotto agli scampi*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Moscardini in guazzetto*

*Dessert*

*Vini:*

*Prosecco Doc "Ruggeri"  
Cuvèe spumante Munià "Scolari"  
Santo Stefano "Ruggeri"*

*venerdì 5 Luglio 2019*

*ore 20,30*

*Carpaccio di salmone marinato allo zenzero*

*Trofie mantecate al pachino e crema di basilico  
Risotto ai frutti di mare*

*Sorbetto di limone e spumante*

*Ricciola gratinata al forno*

*Dessert*

*Vini:*

*Prosecco Doc "Ruggeri"  
Santo Stefano "Ruggeri"  
Cuvèe spumante Munià "Scolari"*