

domenica **18 Ottobre** 2020

ore 12,30

Carpaccio di Angus Aromatizzato alla Senape  
Crespella con Fontina Valdostana D.o.p.  
Risotto alla Zucca e Speck Croccante  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Tagliata di Petto d'Anatra all'Arancia e Miele  
Dessert

**Vini abbinati:**

Vermentino "Costamolino", Argiolas  
Lagrein D.o.c., Kaltern  
Moscato d'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo

domenica **6 Dicembre** 2020

ore 12,30

Tortino di Patate al Bacon  
Gnocchetti con Juliennes di Verdure  
Risotto al Tartufo Nero di Norcia  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Brasato di Manzo al Barolo  
Dessert

**Vini abbinati:**

Merlot dell'Isonzo D.o.c., Music  
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono",  
Marchesi di Barolo  
Mosto d'Uva, Scagliola

Cena di **Fine Anno** 2020

giovedì 31 Dicembre ore 20,30

Aperitivo con Zampone e Lenticchie

Muffin Salato con Crema di Gruyère

Crespella con Gamberi e Vellutata al Cognac

Storione Gratinato alla Mornay

Sorbetto di Limone e Spumante

Tournedos di Filetto di Bue al Pepe Verde e Rosa

Dessert

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.



"La Bassanina"

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

[www.labassanina.it](http://www.labassanina.it) - [info@labassanina.it](mailto:info@labassanina.it)



Serate  
"FUORI PROGRAMMA"  
2020

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 **26 Gennaio** 2020

ore 12,30

Flan di Zucca con Formaggi d'Alpeggio  
Tagliolini Freschi al Tartufo Nero di Norcia  
Risotto con Radicchio Trevisano e Scamorza  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Guancialetti di Vitello in Salsa di Barolo  
Dessert

**Vini abbinati:**

Chianti D.o.c.g., Antichi Borghi  
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono",  
Marchesi di Barolo  
Moscato d'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo

domenica **15 Marzo** 2020

ore 12,30

Tegamino di Funghi Porcini e Salsiccia Lodigiana  
Gnocchetti Aromatizzati alle Erbe  
Risotto Mantecato con Taleggio D.o.p.  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Stinchetto di Maiale al Forno  
Dessert

**Vini abbinati:**

Chianti D.o.c.g., Antichi Borghi  
Nero d'Avola I.g.t., Cantina di Canicattì  
Cuvèe Spumante "Munià", Scolari

**Pasqua** 2020

domenica 12 Aprile ore 12,30

Quiches con Funghi Porcini della Val di Taro

Crespelle con Juliennes di Verdure

Risotto allo Zafferano e "Luganega"

Sorbetto di Limone e Spumante

Cosciotto d'Agnello al Forno

Dessert

**Vini abbinati:**

Rosato del Salento, Rocca  
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli  
Brachetto d'Acqui Spumante Rosso, Guasti

venerdì **3 Luglio** 2020

ore 20,30

Tartare di Salmone con Capperi e Olive Taggiasche  
Tagliolini Freschi con Gamberi di Sicilia  
Risotto Mantecato al Pachino  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Filetto di Branzino al Cartoccio  
Dessert

**Vini abbinati:**

Chardonnay, Lunardi  
Lugana, Scolari  
Mosto d'Uva, Scagliola

**S.Valentino** 2020

venerdì 14 Febbraio ore 20,30

Carpaccio di Tonno Marinato agli Agrumi  
Trofie con Crema di Radicchio  
Risotto con Mazzancolle di Sicilia  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Filetto Chateaubriand al Pinot Nero  
Dessert

**Vini abbinati:**

Rosato del Salento, Rocca  
Valpolicella Classico Superiore, Cesari  
Santo Stefano, Ruggeri

venerdì **12 Giugno** 2020

ore 20,30

Coppa di Scampi in Salsa Cocktail  
Tagliolini Mantecati al Pachino e Crema di Basilico  
Risotto agli Agrumi  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Ricciola Gratinata al Forno  
Dessert

**Vini abbinati:**

Prosecco D.o.c., Ruggeri  
Santo Stefano, Ruggeri  
Cuvèe Spumante "Munià" Scolari

venerdì **11 Settembre** 2020

ore 20,30

Carpaccio di Pesce Spada all'Arancia  
Trofie Cacio e Pepe  
Chicche del Nonno con Pomodorini Confit  
Sorbetto di Limone e Spumante  
Salmone Scozzese Gratinato al Forno  
Dessert

**Vini abbinati:**

Pinot Grigio del Collio, Music  
Lugana, Cà dei Frati  
Brachetto d'Acqui Spumante Rosso, Guasti