bassetto
hotel ristorante

Menù

Ci hanno insegnato che cucinare
è un atto d'amore verso qualcuno,
per questo …..
non abbiamo mai smesso di creare nuovi piatti.

La cucina in fondo è proprio questo:
reinventarsi, ogni giorno,
per continuare a stare insieme.

il ciociaretto di BASSETTO
Ferentino (FR)

UNIONE RISTORANTI
BUON RICORDO

gli antipasti

il prosciutto ciociaro con spuma di ricotta al limone in turbante di pane 9,00
local ham with toasted bread stuffed with bread with ricotta mousse and lemon

il primo sale dorato con petali di carciofi croccanti 10,00
grilled cheese with fried artichokes

le puntarelle al pesto 9,00
salad with garlic, oil and anchovies sauce

il tortino di scarola e cacio con salsa di acciughe 9,00
little prickly lettuce cake and cheese with anchovies sauce

le cicoriette ciociare 9,00
local chicory vegetable soup

i primi

la pasta e ceci 10,00
pasta with chickpeas

i fili d'oro storici di bassetto 14,00
eggs noodles (home made) with peppers, garlic, anchovies and tomato sauce

le fettuccine alla gricia 14,00
eggs noodles (home made) with bacon, cheese, black pepper

le perle di patate al tartufo nero di Campoli Appennino 20,00
potato gnocchi with black truffle

i grossi grossi al prosciutto e salsiccia ciociara sbriciolata 14,00
local pasta with tomato sauce, ham and crumbled sausage

i ravioli rossi in salsa di noci con olio emulsionato al basilico 14,00
ravioli of red beetroot with cheese, nuts and oil at basil

il risotto alle erbe di collepardo con cracker di parmigiano 14,00
rice cooked with fresh erbs and parmigiano cheese

i secondi

l'abbacchio alle erbe dei Lepini baby lamb with herbs	16,00
il pollo alla sofia chicken with tomato sauce, garlic, rosemary and anchovies	12,00
il tacchino in crosta di pomodoro e pistacchio in salsa d'olive Gaeta turkey with tomato, pistachio and black olives sauce	14,00
il bauletto di maiale di capocollo e provola pork trunk with bacon and provola cheese	14,00
il filetto di manzo alla luculliana fillet steak of beef with bread and ham sauce	26,00
la lombata di vitello al verde veal loin with capers and parsley	16,00
le verdure, le insalate vegetables and salads	6,00
le verdure grigliate grilled vegetables	8,00
la mozzarella d'Amaseno Amaseno mozzarella with buffalo milk	7,00
il tris di formaggi assorted cheese	10,00
la tagliata di frutta mixed fruit on the plate already cut	6,00
il dessert selection of desserts	6,00
il gelato alla bassetto ice cream (home made) topped with hot chocolate or black cherry	6,00

tutti i secondi sono guarniti
all main courses come with vegetables

il valore del coperto è € 2,00
value of the cover € 2,00.

il valore del pasto di pensione è € 38,00
value of board meal € 38,00

Allergeni - Allergen - Allergène

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

ALLERGENI

chiedi ad un nostro responsabile ti indicherà dove sono presenti …

Cereali con Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Sesamo, Senape, Lupini, Anidride Solforosa, Molluschi.

Alcuni prodotti freschi di origine animale,

così come i prodotti della pesca somministrati crudi,

vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire

la qualità e la sicurezza,

come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.