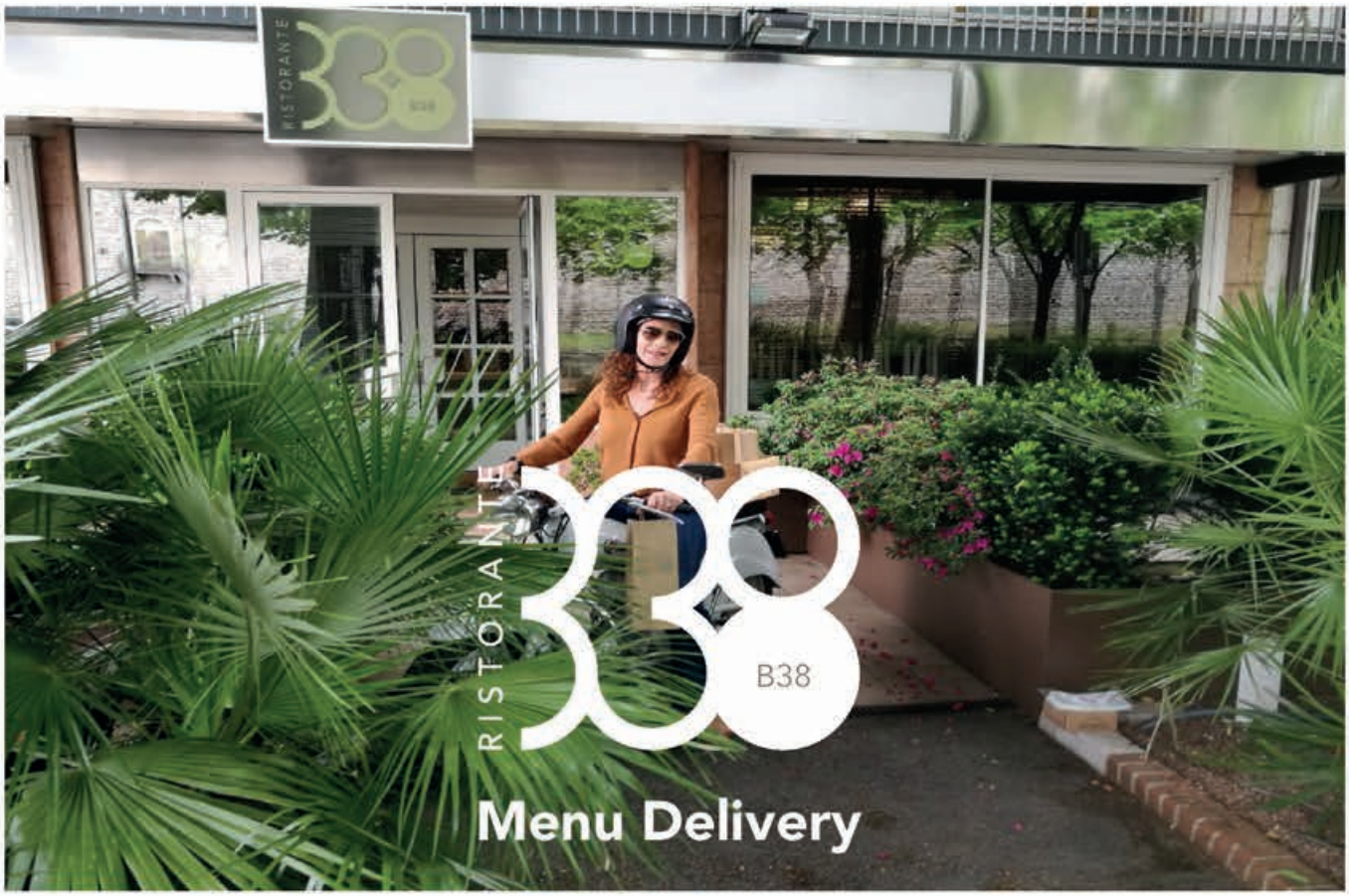

Questo è il nostro menù studiato e creato per arrivare a casa Vostra con tutti i sapori e profumi che trovate al ristorante, grazie alla cottura sottovuoto e alle basse temperature!

PRENOTATE IN ANTICIPO TELEFONANDO

366 20 56 665

entro le ore 11 per cena o entro le ore 19 per il giorno successivo.

Ricordatevi di comunicarci eventuali intolleranze alimentari.
Consegniamo a Bassano del Grappa e zone limitrofe.

RISTORANTE B38
0424 524988
info@ristoranteb38.it
Viale delle Fosse, 1 - Bassano del Grappa (VI)

by RETORICA.NET

RISTORANTE B38

Menu Delivery

• Antipasti

Alici del Mar Cantabrico con pan brioche e burro di malga 1-3-4-6-7	€ **10**
Quiche con tarassaco e gocce di morlacco 1-3-6-7	€ **10**
Parmigliana B38 1-7-8	€ **10**
Prosciutto Iberico De Bellota Unico Montaraz riserva 36 mesi (50 g) 1-3-6-7	€ **14**

• Primi

Vellutata di asparagi e germogli primaverili con chips di polenta e capasanta saltata 14	€ **10**
Strozzapreti caserecci con mazzancolle, asparagi e pomodorini * 1-3-4	€ **10**
Ravioloni con stracotto di manzo ed erbette primaverili * 1-3-7-9	€ **8**
Bigoli all'anitra o sarde o cacio e pepe * 1-3-4-7-8-9	€ **8**

** la pasta è fatta in casa ed è da cucinare*

• Secondi

Tataki di Tonno con verdurine saltate e salsa di soia 6-9	€ **18**
Baccalà alla vicentina 1-4-7-8	€ **10**
Guancetta di vitello cotta a basse temperature 9	€ **14**
Tartare di manzo con la sua salsa e spezie 3-8-10	€ **18**
Fiorentina di Fassona Piemontese selezione Cazzamali (sia cotta che cruda) 9	€ **6**/hg

RISTORANTE B38

Menu Delivery

• Contorni

Polentina	€ **2**
Caponata di verdure 9	€ **3**
Verdure grigliate	€ **4**
Patate al forno	€ **3**
Asparagi grigliati o gratinati 7	€ **5**

• Piatti Unici Freddi

Caesar Salad con asparagi all'agro (Vegetariana) 1-7	€ **9**
Cous Cous con verdure e straccetti di pollo 1-8-9	€ **9**

• Dolci

Tiramisù B38 1-3-8	€ **5**
Pinza Veneta 1-3-7-8	€ **5**
Frangipane alle mandorle con salsa vaniglia o salsa ai frutti rossi o salsa al cioccolato 1-3-7-8	€ **5**

Per prenotazioni chiamare 366 20 56 665

RISTORANTE 38

Menu Delivery

Perché non abbinare anche un buon vino al Vostro piatto?

Angarano Bianco Vespaiolo 2018 - Villa Angarano	€ **16**
Soave Classico 2016 - Pieropan	€ **18**
Lugana 2019 - Ottella	€ **20**
Sauvignon Winkl 2019 - Cantina di Terlano	€ **28**
Ripasso Valpolicella Cl. Superiore 2016 - Domini Veneti	€ **24**
Lagrein 2018 - Kettmeier	€ **22**
Schioppettino 2015 - Conte d'Attimis	€ **30**
Dij Sagrin Dolcetto 2019 - Lo Zoccolaio	€ **24**

Per ordini superiori a € 50.00 Vi regaliamo una bottiglia di spumante brut B38

Come funziona il servizio di consegna a domicilio?

È tutto molto semplice!
Le **pietanze** che Vi consegniamo, sono **già pronte**, **confezionate dentro buste speciali** per la conservazione e la **cottura sottovuoto** o in contenitori di carta per gli alimenti.

Dovrete solo rigenerarle seguendo le indicazioni che troverete all'interno del packet che Vi verrà consegnato.
Le preparazioni così confezionate, possono essere **conservate in frigo fino a 3 giorni**, così potete prevedere più piatti e gustarli anche nei giorni successivi.

Qualcosa non Vi è chiaro sulle pietanze o sul servizio di consegna?
Chiamateci: saremo felici di spiegarVi tutto quel che c'è da sapere!

Cosa può servire?

Forbice per aprire le confezioni

Forno o Microonde per scaldare

Pentola per scaldare le preparazioni

Elenco dei 14 allergeni alimentari

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	Soia e derivati	Latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.