



---

Recuperare le tracce del passato, significa recuperare la nostra storia. Solo così si è pronti a raccontarne una nuova.

È partendo da questa prerogativa che abbiamo ridato luce a questo luogo, prendendo il nome proprio da chi è stato artefice della storia di questa terra, il normanno Ugo Bassavilla, primo conte di Rutigliano attorno al 1108.

Un luogo nel cuore del centro storico di Rutigliano, dove la storia della nostra terra incontra la modernità dei nostri piatti. I nostri chef creano una cucina autentica, mettendo nel piatto non solo ingredienti ma idee ed emozioni che sappiano rendervi felici. Un luogo in cui i mixologist, come veri e propri alchimisti, cercano il connubio perfetto tra diversi elementi per rendere unico e differente ogni cocktail.

Benvenuti a Terrazza Bassavilla, Mixology & Fine Food.

# ANTIPASTI

I nostri antipasti si distinguono per l'accuratezza impiegata nella loro scelta e nella preparazione. È da questi piatti che ha inizio quello che vorremo fosse un viaggio esclusivo attraverso l'utilizzo di tutti i vostri sensi, grazie ai colori, ai profumi, ai sapori e al suono delle nostre mani in pasta.

Antipasto bassavilla: selezione di antipasti freddi e caldi che variano a seconda della stagionalità • 20,00€

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14\*

🍷 SMOKED PEPPER

Tentacolo di polpo in doppia cottura, vellutata di patata viola, mayo con acqua di polpo e croccante di panko tostato alle erbe • 12,00€

1, 2, 3, 4, 14\*

🍷 VITTORIA

Baccalà panato nel panco poi fritto su crema di cavolfiore con riduzione al vincotto • 9,00€

1, 4\*

🍷 BASSAVILLA PUNCH

Mozzarella di bufala 2.0, insalatina di mozzarella, pomodoro confit e basilico con gel di acqua aromatizzata agli spinaci 🌿 • 8,00€

7\*

🍷 BARBADORO

Tartare di carne con composta • 10,00€

3, 6, 7, 8\*

🍷 CERESITA SOUR

Petali di carciofo e lenticchie fritte con salsa, mandorle e miso 🌿 • 8,00€

8\*

🍷 RUTILIUS

🍷 Il nostro mixologist consiglia l'abbinamento di un drink ad ogni piatto. Scopritene gli ingredienti sulla lista cocktail.

\*Consulta la lista degli allergeni in ultima pagina.





# PRIMI

I nostri primi piatti nascono dal rispetto della storia e dei sapori del nostro territorio, rielaborando, senza stravolgere, i pregiati insegnamenti che ci arrivano dal passato. Perché siamo convinti che è nella giusta commistione tra passato e presente la chiave giusta per potervi offrire un'esperienza senza tempo.

---

Tagliolino risottato in brodo di pesce, burro e zenzero,  
fondo al nero di seppia con seppiolina croccante • 12,00€

1, 4, 10, 14\*

🍷 BASSAVILLA PUNCH

Calamarata con bisque di gambero rosso concentrato,  
tartare di gambero e colatura di bufala • 14,00€

1, 2\*

🍷 VITTORIA

Tortello ripieno di carne con crema di friarelli  
e tarallo piccante sbriciolato • 10,00€

1, 3\*

🍷 BARBADORO

Fusillone spadellato con fondo bruno,  
colatura di stracciatella e lime • 9,00€

1, 7, 9\*

🍷 DEDICATO

Spaghettone con pomodoro alle tre consistenze 🌿 • 9,00€

1\*

🍷 SMOKED PEPPER

🍷 Il nostro mixologist consiglia l'abbinamento di un drink ad ogni piatto. Scopritene gli ingredienti sulla lista cocktail.

\*Consulta la lista degli allergeni in ultima pagina.



# SECONDI

Tradizione, varietà e sapienza: sono questi gli ingredienti principali che faranno da comune denominatore ai nostri secondi di carne, pesce, verdure e ortaggi. Un connubio perfetto tra cura ai processi culinari tradizionali, stagionalità e territorialità dei prodotti e, infine, studio, estro e passione per presentarvi un prodotto di altissima qualità.

---

Ombrina scottata, gambero argentino, salsa al porto  
e cavoletti di Bruxelles • 15,00€

2, 4, 6\*

🍷 VITTORIA

Filetto di salmone caramellato con salsa alla soia • 13,00€

4, 6\*

🍷 NEGRONI IN TERRAZZA

Filetto di maialino (CBT) con cremoso alla nocciola,  
salsa al Barolo e verdure di stagione • 14,00€

6, 8\*

🍷 CERESITA SOUR

Costine di agnello (CBT) con fondo bruno  
aromatizzato all'anice e patate novelle • 16,00€

6, 9\*

🍷 DEDICATO

Melanzana (CBT) laccata alla soia con crema di grana 24 mesi,  
olio al balsamico, pappa al pomodoro e fiori eduli 🌿 • 9,00€

6, 7\*

🍷 BARBADORO

🍷 Il nostro mixologist consiglia l'abbinamento di un drink ad ogni piatto. Scopritene gli ingredienti sulla lista cocktail.

\*Consulta la lista degli allergeni in ultima pagina.

# PIZZE

---

## MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
basilico, olio evo ✓ • €5,00  
1,7\*

## CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi, olio evo ✓ • €7,00  
1,7\*

## DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
salame piccante, olio evo ✓ • €6,00  
1,7\*

## BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala,  
basilico, olio evo • €8,00  
1,7\*

## CRUDAIOLA

Fior di latte di Agerola, pomodorino,  
rucola, olio evo ✓ • €6,50  
1,7\*

## CAPRESE

Base ciccio, fior di latte di Agerola,  
pomodorini, olio evo ✓ • €6,00  
1\*

## FUMÈ

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
speck, provola affumicata, olio evo • €7,50  
1,7\*

## QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte di Agerola, provola affumicata, gorgonzola,  
ricotta, scaglie di grana ✓ • 7,00€  
1,7\*

## ROMANA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
olive, capperi, alici • 5,50€  
1,4,7\*

## VEGETARIANA

Pomodorino al filo, fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine,  
peperone agrodolce e pangrattato ✓ • 6,00€  
1,7\*

## TARTUFO

Fior di latte di Agerola, lardo di colonnata,  
burratina affumicata, scaglie di tartufo • € 10,00  
1,7\*

## CALABRESE

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
'nduja, peperone crusco, olio al peperoncino • € 8,00  
1,7\*

## PORCINI

Fior di latte di Agerola, funghi porcini,  
julienne di speck, salsa tartufata • € 9,00  
1,7\*

## UGO

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
burratina, cipolla di Acquaviva, crema di peperoncino,  
salsiccia di Norcia • € 9,00  
1,7\*

## BASSAVILLA

Fior di latte di Agerola, carne salada,  
mandorle tostate, miele • € 8,00  
1,7,8\*

---

Per tutte le nostre pizze, semplici e gourmet, usiamo solo farina di tipo "1".

Tutte le pizze sono disponibili anche con impasto ai **cereali** (+1,00 €), impasto **cappelli** (+2,00€)  
impasto con farina **100% integrale** (+1,00€) e con **mozzarella senza lattosio** (+1,50 €)

PIZZE GOURMET





## GINEVRA

18,00€

*Gentile e generosa, dai lineamenti raffinati e affascinante. Così Da Vinci dipinge una delle donne più belle del '500 nel "Ritratto di Ginevra de' Bonci". Dalle stesse peculiarità abbiamo preso ispirazione nel creare questa pizza.*

Fior di latte di Agerola in cottura, stracchino, verdure fresche di stagione, scampi, gamberi rossi, carpaccio di salmone, mela verde, pepe rosa, mousse di datterino giallo.

1, 2, 4, 7 (Lista allergeni in ultima pagina)

# DAVID

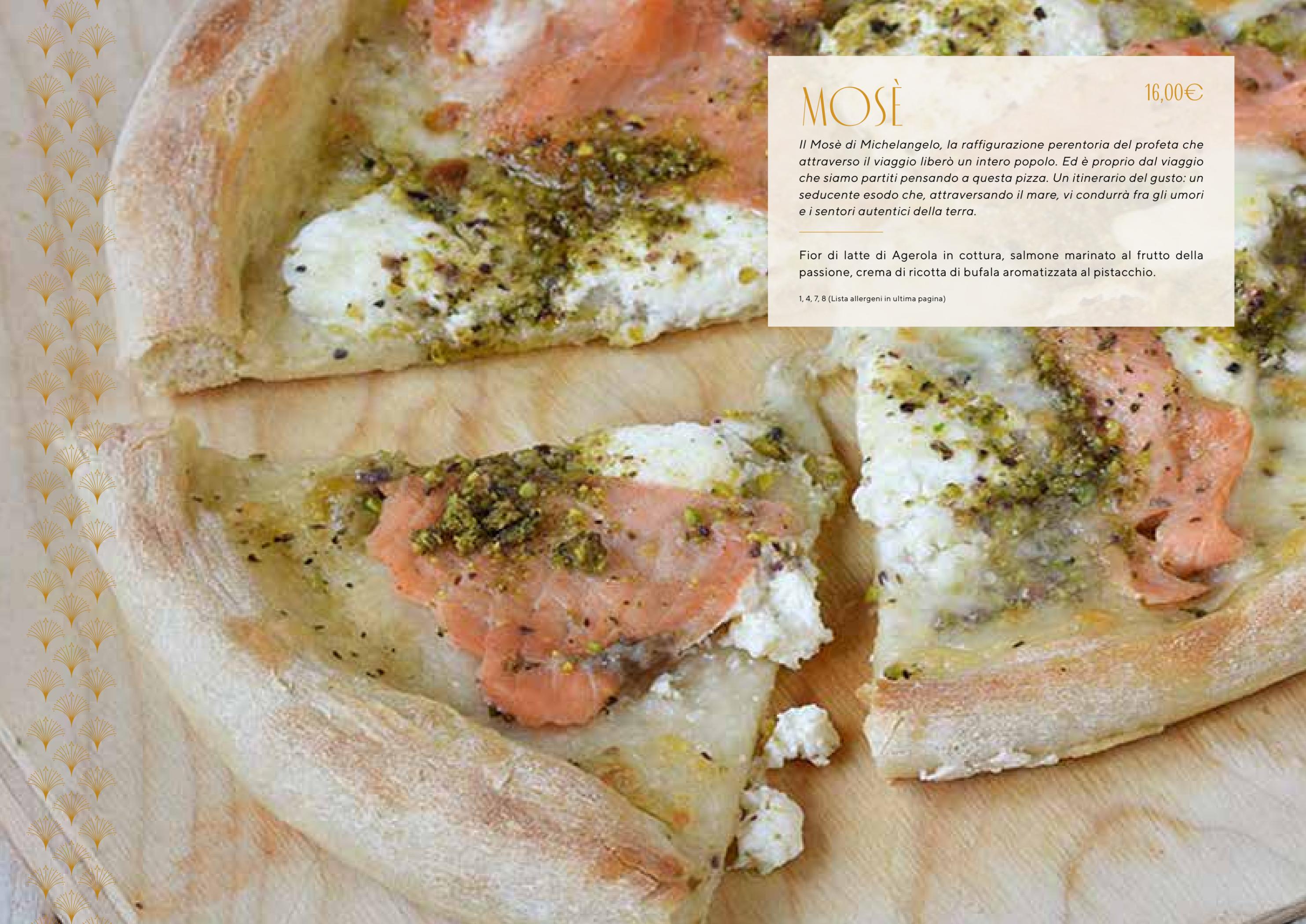
12,00€

*L'espressione della fierezza, dell'audacia e della temerarietà. E proprio come il David di Michelangelo è scultorea ma dai tratti dolci e sinuosi. È la leggenda che, ad ogni morso, si fa mito.*

Fior di latte di Agerola e gorgonzola in cottura, pancetta caramellata, pomodorino confit, stracciatella affumicata e granella di nocciole.

1, 7, 8 (Lista allergeni in ultima pagina)





# MOSE

16,00€

*Il Mosè di Michelangelo, la raffigurazione perentoria del profeta che attraverso il viaggio liberò un intero popolo. Ed è proprio dal viaggio che siamo partiti pensando a questa pizza. Un itinerario del gusto: un seducente esodo che, attraversando il mare, vi condurrà fra gli umori e i sentori autentici della terra.*

Fior di latte di Agerola in cottura, salmone marinato al frutto della passione, crema di ricotta di bufala aromatizzata al pistacchio.

1, 4, 7, 8 (Lista allergeni in ultima pagina)

# VITRUVIANO

14.00€

*La "misura di tutte le cose", dove genio e assoluto si incrociano dando forma a "L'uomo Vitruviano" di Da Vinci. Micro e macro cosmo, come la nostra pizza che nella perfezione del cerchio racchiude con armonia e proporzione un equilibrio di sapori sapientemente combinati e bilanciati.*

Fior di latte in cottura, pomodoro al filo caramellato, funghi cardoncelli trifolati, medaglioni di entrecote, burrata affumicata.

1, 7 (Lista allergeni in ultima pagina)



# BEVANDE

---

## ACQUA

Naturale, Frizzante 75 cl. • €2,00

## BIBITE GASSATE

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl, Fanta 33cl, Sprite 33cl • €2,00

## BIRRA CHIARA ARTIGIANALE AGRICOLA

5% vol. 20 cl • €3,00

5% vol. 40 cl • €5,00

## BIRRA BIANCA ARTIGIANALE AGRICOLA

5% vol. 30 cl • €4,00

## BIRRA ROSSA ARTIGIANALE AGRICOLA

7% vol. 20 cl • €3,50

7% vol. 40 cl • €5,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Laguna Beach Artiginale, IPA, 6,5% vol. 33 cl • €5,00

Augustiner Edelstoff, Helles, 5,6% vol. 50 cl • €5,00

Schneider Meine Blonde, Weisse, 5,2% vol. 50 cl • €4,50

---

Servizio e coperto • 2,00€

**Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagi, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali.

TERRAZZABASSAVILLA.IT

