

BASSA!

PIZZA ROMANA POPOLARE



ENTRA ANCHE TÙ NEL TEAM BASSA!

LA ROMANA FINA. QUELLA SCROCCHIARELLA.
È ARRIVATA SOTTO CASA TUA!

FRITI CRUNCHY

SUPPLÌ – 3€

Risotto mantecato al pomodoro basilico,
parmigiano, fiordilatte 1,7**

CROCCHETTA – 3€

Patate, provola, prezzemolo, pepe 1,3,7**

BACCALÀ – 5€

Filetto di baccalà 1,4**

FETTUCCHINE AI PORCINI – 5.5€ 1,3,7**

LASAGNA – 5€ 1,3,7,9**

PASTA E FAGIOLI – 5€ 1,9**

CALZONE IN DOPPIA COTTURA

(PRIMA FRITTO E POI IN FORNO)

BROCCOLETTI E SALSICCIA · 13€ 1,7

Broccoletti ripassati, salsiccia e fiordilatte

SCAROLA · 12€ 1,7,8

Scarola ripassata con, olive, uvetta,
pinoli, fiordilatte

PROSCIUTTO COTTO, TOMA, FUNGHI ARROSTO · 13€ 1,7

LA PIZZA ROMANA. FINA. CROCCANTE.

Solo 150 gr di impasto con farine artigianali Paolo Mariani e alta idratazione. Stesa sottile al mattarello, croccante fino all'ultimo morso.

R O S S E

ROSSA . 7 €

Pomodoro e olio EVO. (1)

MARINARA . 7,50 €

Pomodoro, olio EVO all'aglio e origano. (1)

FUNGHI ROSSA . 8 €

Pomodoro, funghi e prezzemolo. (1)

MARGHERITA . 8,50 €

Pomodoro, fiordilatte e basilico. (1,7)

NAPOLI . 11 €

Pomodoro, fiordilatte, alici e origano. (1,7)

MARGHERITA BUFALA . 11 €

Pomodoro, fiordilatte di bufala e basilico. (1,7)

BUFALA E PARMIGIANO . 11,50 €

Pomodoro e fuori dal forno mozzarella di bufala, parmigiano reggiano e basilico. (1,7)

CAPRICCIOSA . 12,50 €

Pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto crudo e olive. (1,3,7)

DIAVOLA . 11,50 €

Pomodoro, fiordilatte e salame piccante. (1,7)

B I A N C H E

FOCACCIA . 6 €

olio EVO e sale. (1)

BOSCAIOLA . 11,50 €

Fiordilatte, funghi e salsiccia. (1,7)

FUNGHI BIANCA . 8 €

Fiordilatte e funghi. (1,7)

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO . 12 €

Fiordilatte, funghi e prosciutto cotto. (1,7)

CROSTINO . 11 €

Fiordilatte e prosciutto cotto. (1,7)

PATATE E SALSICCIA . 11,50 €

Fiordilatte, patate e salsiccia. (1,7)

PATATE E PROVOLA . 10 €

Patate e provola. (1,7)

BROCCOLETTI E SALSICCIA . 11,50 €

Fiordilatte, broccoletti e salsiccia. (1,7)

SCAROLA E ALICI . 11,50 €

Scarola ripassata con olive, alici, fiordilatte, uvetta e pinoli (1,4,7,8)

PIZZE SPECIAL

DAVID BONCOMPAGNI X BASSA

UNA GENOVESE A ROMA · 15 €

Genovese napoletana, fiordilatte,
cipolla in agrodolce
e Parmigiano Reggiano. (1,7,9)

BASSA STAGIONE · 13,50 €

Crema di zucca, funghi misti
arrostiti alle erbe e nocciole. (1,8)

POLPO DI FULMINE · 15 €

Ragù di polpo, olive taggiasche,
fili di peperoncino e stracciata. (1,4,7,14)

ARANCIA MECCANICA · 14 €

Broccoletti, toma, fiordilatte, panura piccante,
provolone dolce e zeste d'arancia. (1,7)

NON È LA RIBOLLITA · 14,50 €

Crema di fagioli, cavolo nero,
lardo e limone bruciato. (1,9)

DESSERTS

I KØNI

Il nostro impasto della pizza, croccante e zuccherato.
Stesso gesto, altro finale.

RICOTTA E CIOCCOLATO – 6€

Ricotta di pecora, gocce di cioccolato(1,7,8)

COPPA DEL NONNO – 6€

Gelato al cappuccino, panna, praline di caffè(1,7,8)

TIRAMISÙ – 6,5€

(1,3,7)

PANNACOTTA FRUTTI DI BOSCO – 6€

(1,6,7)

PANNACOTTA AL CIOCCOLATO – 6€

(1,6,7)

DRINKS!

Per coerenza e per scelta, Bassa ha deciso di proporre una carta vini esclusivamente laziale. Una selezione dedicata ai vini del territorio prodotti da piccoli vignaioli che lavorano nel rispetto della terra e delle tradizioni locali. Etichette autentiche, sostenibili e con una forte identità, che raccontano la straordinaria biodiversità e il carattere unico della nostra regione.

SPUMANTI

- Casale Certosa (S. Palomba, RM) - 25€
Cosmico s.a. Lazio IGT – Trebbiano
- La Torretta (Grottaferrata, RM) - 27€
Bolle di Grotta 2024 Vino bianco frizzante – Trebbiano

BIANCHI

- Alberto Giacobbe (Paliano, FR) - 18€
Duchessa 2024 Passerina del Frusinate IGP – Passerina
- Casale Certosa (S. Palomba, RM) - 20€
Convenio 2024 Lazio IGT – Grechetto
- Damiano Ciolli (Olevano Romano, RM) - 26€
Botte 22 s.a. Vino bianco – Trebbiano Verde e Ottonese
- Gabriele Jacobini (Marino, RM) - 26€
Liane Bianco 2024 Lazio IGP – Malvasie e Trebbiano
- La Torretta (Grottaferrata, RM) - 27€
Torretta 2024 Lazio IGT – Trebbiano, Malvasia

ROSATI

- Alberto Giacobbe (Paliano, FR) - 18€
Sfriccico 2024 Lazio IGT – Cesanese di Affile

ROSSI

- Alberto Giacobbe (Paliano, FR) - 24€
Giacobbe 2024 Cesanese di Olevano Romano DOC – Cesanese di Affile
- Atto (Gradoli, VT) - 37€
Lago Rosso 2024 Lazio IGT – Sangiovese
- Casale Certosa (S. Palomba, RM) - 22€
Convenio 2021 Lazio IGT – Merlot
- Damiano Ciolli (Olevano Romano, RM) - 28€
Silene 2024 Cesanese di Olevano Romano DOC – Cesanese di Affile

BIRRE

Le nostre spine

Media 0,4ℓ - **6€** — Piccola 0,2ℓ - **4€**

Birra Moretti Originale

Birra Moretti La Rossa

Birra Moretti IPA

Ichnusa non filtrata

Le artigianali romane del birrificio Rebel's

Belvedere — keller pils - **6,5€**

Sunshine — Blanche - **6,5€**

Lil tropical — session IPA - **6,5€**

Tempura crunch — NEIPA - **6,5€**

SOFT DRINK

Acqua microfiltrata 75cl - **2,5€**

Coca-Cola 33cl - **3,5€**

Coca-Cola zero 33cl - **3,5€**

Fanta 33cl - **3,5€**

Sprite 33cl - **3,5€**

LIQUORI E GRAPPE LAZIALI SARANDREA

Amaro San Marco - **5€**

Genziana Elixir - **5€**

Grappa Bianca Perfectissima - **5€**

Grappa Barricata - **6€**

Limoncello - **5€**

Liquore Ratafia - **6€**

Finocchietto Elixir - **6€**

Carciofo Elixir - **6€**

BASSA!

PIZZA ROMANA POPOLARE

