

new  
2016-17

# il basilico

italian restaurant

lo chef italiano  
*cristiano cutietta* vi augura  
un buon appetito



Vila Porto Mare  
EDEN MAR · PORTO MARE · THE RESIDENCE  
★★★★



share with us . . .  
#portobay       
www.ilbasilicorestaurant.com

## couvert . . .

€ 2.30

## le bruschette . . .

**BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO** € 4.80

tomate, aromatizada com alho e manjeriço . tomato, flavoured with garlic and basil  
Tomaten, Knoblauch und Basilikum . tomate, parfumée à l'ail et au basilic

**BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO** € 4.95

cogumelos frescos marinados, tomate seco e parmesão  
fresh marinated mushrooms, sun-dried tomato and parmesan  
frischen marinierten Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan  
champignons frais marinés, tomates séchées et parmesan

**CROSTINI CON GAMBERI, CAPRINO, POMODORI SECCHI E FINOCCHIO** € 5.00

crostini com camarão, queijo de cabra, tomate seco e funcho  
crostini with shrimp, goat's cheese, sun-dried tomato and fennel  
Crostini mit Garnelen, Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Fenchel  
crostini aux crevettes, fromage de chèvre, tomate séchée et fenouil

**CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA CON SALMONE AFFUMICATO, CILIEGIE DI MOZZARELLA E RUCOLA** € 5.00

crostini com molho de tomate, mozzarella, salmão fumado, mozzarella fresca e rúcula  
crostini with tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, fresh mozzarella cheese balls and rocket  
Crostini mit Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, frischen Mozzarella-Kirschen und Rucola  
crostini à la sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, billes de mozzarella fraîche et roquette

## i carpacci . . .

**CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON FUNGHI MARINATI, PINOLI, RUCOLA E SALSA DI GORGONZOLA** € 12.50

carpaccio de filete de vaca com cogumelos marinados, pinhão, rúcula e molho de queijo gorgonzola  
carpaccio of beef with marinated mushrooms, pine nuts, rocket and gorgonzola cheese sauce  
Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pilzen, Pinienkernen, Rucola und Gorgonzola-Sauce  
carpaccio de filet de bœuf aux champignons marinés, pignons de pin, roquette et sauce au gorgonzola

**CARPACCIO DI PESCEPADA AFFUMICATO, ALLA SICILIANA** € 12.00

espadarte fumado, crotons de alho, rúcula, tomate cereja, alcarras e azeitonas  
smoked swordfish, garlic croutons, rocket, cherry tomato, capers and olives  
Geräucherter Schwertfisch, Knoblauch-Croûtons, Rucola, Kirschtomaten, Kapern und Oliven  
espadon fumé, croûtons à l'ail, roquette, tomates cerises, câpres et olives

## antipasti e insalate . . .

**CALAMARI FRITTI** € 10.00

anéis de lula frita, molho de pimentos e folhas de alface  
fried calamari rings, sauce of bell peppers and lettuce leaves  
frittierte Kalmarringe, Paprikasauce und Salatblätter  
anneaux de calamars frits, sauce aux poivrons et feuilles de laitue

**INSALATA TROPICALE CON GAMBERI** € 13.80

salada mista com gambas, manga, pera abacate, toranja e vinagrete de framboesa  
mixed salad with prawns, mango, avocado, grapefruit and raspberry dressing  
Salat mit Garnelen, Mango, Avocado, Pampelmuse und Himbeer-Dressing  
salade mixte aux gambas, mangues, avocats, pamplemousses et vinaigrette à la framboise

**CAPRESE** € 12.00

mozzarella de búfala, tomate fresco, folhas de manjeriço e azeite extra virgem  
buffalo mozzarella, fresh tomato, basil leaves and extra virgin olive oil  
Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikumblätter und natives Olivenöl extra  
mozzarella de bufflonne, tomate fraîche, feuilles de basilic et huile d'olive extra vierge

**INSALATONA** € 12.10

alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella, pimentos assados e parmesão  
lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes, mozzarella, roasted peppers and parmesans  
Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella, gebratener Paprika und Parmesan  
laitue, roquette, tomates cerise et séchées, mozzarella, poivrons grillés et parmesan

## le zuppe . . .

**CREMA DI POMODORO** € 5.00

creme de tomate (quente ou frio) . cream of tomato (hot or cold)  
Tomatencremesuppe (warm oder kalt) . crème de tomate (chaude ou froide)

**MINISTRONE ALLA GENOVESE** € 5.40

sopa minestrone aromatizada com pesto . minestrone soup flavoured with pesto  
Minestrone mit Pesto gewürzt . minestrone parfumé au pesto

## le paste ed i risotti . . .

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE** € 12.00

molho de tomate e carne moída (opção com massa integral)  
tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)  
Tomaten-Hackfleisch-Sauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)  
sauce tomate et viande hachée (option pâte complète)

**SPAGHETTI ALLE VERDURE FRESCHE** € 11.75

cenoura, alho, alho francês, courgette, cogumelos, tomate cereja e molho tomate (opção com massa integral)  
carrot, garlic, leek, zucchini, mushrooms, cherry tomato and tomato sauce (optional whole wheat pasta)  
Karotten, Knoblauch, Lauch, Zucchini, Pilze, Cherrytomaten und Tomatensauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)  
carotte, ail, poireau, courgette, champignons, tomate cerise et sauce tomate (option pâte complète)

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO** € 13.75

pancetta fumada, gema de ovo, natas, queijo parmesão, pimenta preta e trufa preta  
smoked pancetta, egg yolk, cream, parmesan cheese, black pepper and black truffles  
Geräucherter Bauchspeck, Eigelb, Sahne, Parmesan, schwarzer Pfeffer und schwarzer Trüffel  
pancetta fumée, jaune d'œuf, crème, parmesan, poivre noir et truffe noire

**TAGLIATELLE NERE CON SALSETTA DI CALAMARI STUFATI E GAMBERI (piccante)** € 14.20

tagliatelle de tinta de choco com molho de lulas estufadas e camarão (ligeiramente picante)  
tagliatelle in cuttlefish ink with stewed squid and shrimp sauce (mildly spicy)  
Tagliatelle mit Sepiatinte in Sauce aus geschmorten Tintenfischen und Garnelen (leicht scharf)  
tagliatelle à l'encre de seiche, sauce aux calamars cuits à l'étouffée et crevettes (légèrement piquant)

**TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** € 13.20

recheados de requeijão e espinafres com molho de manteiga ou tomate  
stuffed with ricotta and spinach with butter sauce or tomato  
mit Frischkäse und Spinat gefüllt, in Buttersauce oder tomaten  
farcis à la ricotta et aux épinards, sauce au beurre ou tomate

**RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI SELVATICI CON RAGU DI CODA ALLA VACCINARA** € 13.75

ravioli de queijo ricotta e cogumelos selvagens com ragù de rabo de boi a "vaccinara"  
ricotta cheese and wild mushroom ravioli with oxtail ragout "à vaccinara"  
Ricotta-Waldpilz-Ravioli mit Ochsenchwanzragout „alla vaccinara“  
ravioli à la ricotta et champignons sauvages, ragoût de queue de bœuf à la «vaccinara»

**MACCHERONCETTI SULL'ANATRA** € 13.00

ragù de pato aromatizado com bagas de zimbro . duck ragout flavoured with juniper berries  
Aromatisches Enten-Ragout mit Wacholderbeeren . ragoût de canard aux baies de genièvre

**RAVIOLI DI PESCE BIANCO AL POMODORO FRESCO E ROSMARINO** € 13.40

recheados com peixe branco, tomate fresco e alecrim  
stuffed with white fish, fresh tomato and rosemary  
mit weißem Fisch, frischen Tomaten und Rosmarin gefüllt  
farcis au poisson blanc, tomates fraîches et romarin

**LASAGNE CLASSICHE** € 13.90

camadas de massa com molho bolonhesa, tomate e béchamel  
layers of pasta with bolognese sauce, tomato and béchamel sauce  
Teigplatten mit Hackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce  
couches de pâtes avec viande hachée, sauce tomate et sauce béchamel

**GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA** € 12.50

gnocchi de batata com molho de tomate e manjeriço, gratinados com mozzarella e parmesão  
potato gnocchi in tomato and basil sauce with mozzarella and parmesan gratin  
Mit Mozzarella und Parmesan gratinierte Kartoffel-Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce  
gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate et basilic, gratinés à la mozzarella et au parmesan

**RISOTTO MARI E MONTI** € 15.75

polvo, camarão, cogumelos e speck . octopus, prawns, mushrooms and speck  
Tintenfisch, Garnelen, Pilze und Speck . poulpe, crevettes, champignons et speck

**RISOTTO CON FUNGHI PORCINI, SPINACI E SCAMORZA, PROFUMATO AL TARTUFO** € 14.75

risoto com cogumelos porcini, espinafres e queijo scamorza, perfumado ao tartufo  
risotto with porcini mushrooms, spinach and scamorza cheese, perfumed with truffles  
Mit Trüffel abgeschmecktes Steinpilz-Risotto mit Spinat und Scamorza-Käse  
risotto aux champignons porcini, épinards et scamorza, parfumé à la truffe

**RISOTTO CON ASPARAGI, POLLO E POMODORO FRESCO MANTECATO AL TALEGGIO** € 14.50

espargos, frango, tomate fresco e queijo taleggio  
asparagus, chicken, fresh tomato and taleggio cheese  
Spargel, Hühnchen, frische Tomaten und Taleggio-Käse  
asperges, poulet, tomates fraîches et fromage taleggio

**RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI CON ZAFFERANO** € 15.30

camarão, courgettes e açafraão . shrimps, zucchini and saffron  
Garnelen, Zucchini und Safran . crevettes, courgettes et safran

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente  
alergias : para mais informações consulte o nosso staff

no dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if not requested or used by the client  
allergies : for more information ask our staff

kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird  
Allergien : Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les hors-d'oeuvre, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client  
allergies : pour plus d'informations, veuillez vous renseigner auprès de notre personnel



## le pizze . . .

com massa fina ou normal . thin crust or normal crust  
dünne Kruste oder normale Kruste . avec base mince ou normale

**FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO** € 5.75

focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem  
focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil  
Focaccia mit Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra  
focaccia au romarin, ail et huile d'olive extra vierge

**FOCACCIA CON CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO** € 13.20 **new**

focaccia com bresaola, rúcula, parmigiano, sumo de limão e azeite extra virgem  
focaccia with bresaola, rocket, parmesan, lemon juice and extra virgin olive oil  
Focaccia mit Bresaola-Schinken, Rucola, Parmesan, Zitronensaft und nativem Olivenöl extra  
focaccia à la bresaola, roquette, parmesan, jus de citron et huile d'olive extra vierge

**MARI E MONTI** € 14.50 **new**

molho tomate, mozzarella, alho, cogumelos, polvo e camarão  
tomato sauce, mozzarella, garlic, mushrooms, octopus and shrimp  
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Pilze, Oktopus und Garnelensauce  
tomate, mozzarella, ail, champignons, poulpe et crevettes

**MONTANARA** € 13.50 **new**

molho de tomate, mozzarella, cogumelos porcini, speck, queijo taleggio e crema de trufa preta e cogumelos  
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, ham, taleggio cheese and cream of black truffle and mushrooms  
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Taleggio-Käse und Paste aus schwarzem Trüffel und Pilzen  
sauce tomate, mozzarella, champignons porcini, speck, taleggio et crème à la truffe noire et aux champignons

**DANTE** € 13.50

tomate, mozzarella, presunto de Parma, queijo scamorza, cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante  
tomato, mozzarella, parma smoked ham, scamorza cheese, mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil  
Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Scamorza-Käse, Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl  
tomates, mozzarella, jambon de parme, scamorza, champignons, parmesan, oignons rouges et huile d'olive piquante

**COVACCINO CON SALMONE AFFUMICATO, CILIEGIE DI MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO (fredda)** € 14.20 **new**

mozzarella, salmão fumado, mozzarella fresca, tomate cereja, rúcula e glassage de balsâmico (fria)  
mozzarella, smoked salmon, fresh mozzarella cheese balls, cherry tomato, rocket and balsamic glaze (cold)  
Mozzarella, Räucherlachs, frische Mozzarella-Kirschen, Kirschtomaten, Rucola und Balsamico-Glasur (kalt)  
mozzarella, saumon fumé, billes de mozzarella fraîche, tomates cerises, roquette et glaçage au vinaigre balsamique (froid)

**COVACCINO CON FUNGHI, RUCOLA, PARMIGIANO, MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA,** € 14.20 **new**

cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma  
mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham  
Pilze, Ruccola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken  
champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parme

**PICCANTINA** € 12.90

salame picante . spicy salami . Pikante salami . salami piquant

**MARGHERITA** € 11.75

tomate, mozzarella e oregãos . tomato, mozzarella and oregano  
Tomate, Mozzarella und Oregano . tomato, mozzarella et origan

**MEDITERRANEA** € 12.75

tomate, mozzarella de búfala, oregãos, tomate cereja e pesto  
tomato, buffalo mozzarella, oregano, cherry tomato and pesto  
Tomate, Mozzarella, Cherrytomaten, Oregano und Pesto-Sauce  
tomate, mozzarella di bufala, origan, tomate cerise et pesto

**4 STAGIONI** € 13.75

tomate, mozzarella, oregãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras  
tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes  
Tomate, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken  
tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, olives et artichauts

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 13.20

tomate, mozzarella, oregãos, cogumelos e fiambre  
tomato, mozzarella, oregano, mushrooms and ham  
Tomate, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken  
tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon

**PIZZA RUSTICA** € 13.00

tomate, mozzarella, queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos  
tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze  
tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges, salami piquant et champignons

**PIZZA VEGETARIANA** € 12.00

tomate, mozzarella, parmesão ralado, beringela, courgettes, pimentos e espargos  
tomato, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus  
Tomate, Mozzarella, geriebener Parmesan, Aubergine, Zucchini, Paprika und Spargel  
tomate, mozzarella, parmesan râpé, aubergines, courgettes, poivrons et asperges

## senza glutine . . .

SEM GLÚTEN . GLUTEN FREE . GLUTENFREI . SANS GLUTEN  
disponível esparquete e macarrão sem glúten (preparação : 30 min)  
gluten-free spaghetti and maccheroni available (time : 30 min)  
glutenfreie Spaghetti und Makkaroni verfügbar (Dauer : 30 min)  
nous avons spaghetti et nouilles sans glúten (préparation : 30 min)

## i secondi . . .

**FILETTO DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E BASILICO, VERDURE AL FORNO E PATATE ARROSTO** € 18.00

robalo, legumes assados, molho de courgette e mangericão, batata assada aromatizada com alecrim  
sea bass, roasted vegetables, courgette sauce and basil, roasted potatoes flavored with rosemary  
Seebarsch, gebratenes Gemüse, Basilikum-Zucchini-Sauce und Backkartoffeln mit Rosmarin  
bar, légumes rôtis, sauce courgette et basilic, pommes de terre rôties au romarin

**OSSOBUCO DI VITELLA ALLA MILANESE CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI** € 19.00

ossobuco de vitela à milanese com risoto de cogumelos porcini  
veal ossobuco with risotto milanese and porcini mushrooms  
Ossobuco auf Mailänder Art mit Steinpilzrisotto  
osso buco de veau à la milanaise et risotto aux champignons porcini

**FILETTO DI MANZO AI FUNGHI, PATATE SALTATE CON CIPOLLA E POMODORI SECCHI, SPINACI AGLIO E OLIO** € 19.90

medalhões de filete de vaca, molho de cogumelos, batata salteada com cebola e tomate seco, espinafres saltados com alho e azeite  
beef fillet medallions, mushroom sauce, sautéed potatoes with onions and dried tomatoes, spinach sautéed with garlic and olive oil  
Rindsfilet-Medaillons, Pilzsauce, sautierte Kartoffeln mit Zwiebel, getrockneten Tomaten und sautiertem Spinat mit Knoblauch und Olivenöl  
médallions de filet de bœuf, sauce aux champignons, pommes de terre sautées aux oignons et aux tomates séchées, épinards sautés à l'ail et à l'huile d'olive

**COSTOLETTA DI AGNELLO SCOTTADITO, SALSETTA DI MENTA CON POMODORO FRESCO, CAPONATA DE MELANZANE E PATATE AL FORNO** € 19.90 **new**

costeletas de borrego grelhadas, molho de menta com tomate fresco, "caponata" de beringela e batata assada  
lamb chops, mint and fresh tomato sauce, 'caponata' of aubergine and roast potato  
Gegrillte Lammkoteletts mit Sauce aus Minze und frischen Tomaten, Auberginen-Caponata und Ofenkartoffeln  
côtelettes d'agneau grillées, sauce à la menthe aux tomates fraîches, «caponata» d'aubergine et pommes-de-terre au four

## i dessert . . .

**CHEESE CAKE IL BASILICO** € 5.75 **new**

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA GRATINATA CON ZABAIONE DI MARACUJÁ E SORBETTO DI MANGO** € 5.50

salada de fruta fresca gratinada com sabayon de maracujá e sorvete de mango  
fresh fruit salad gratin with passion fruit sabayon and mango sorbet  
Salat aus frischen gratinierten Früchten mit Maracuja-Sabayon und Mango-Sorbet  
salade de fruits frais gratinée, sabayon aux fruit de la passion et sorbet à la mangue

**PANNA COTTA ALLA MENTA, COULIS DI FRUTTI DEL BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO NERO** € 5.20 **new**

panna cotta de hortelã com coulis de frutos silvestres e lascas de chocolate negro  
mint panna cotta with coulis of forest fruits and shavings of black chocolate  
Panna Cotta mit Minze, Waldbeeren-Coulis und dunklen Schokoladenspänen  
panna cotta à la menthe, coulis de fruits des bois et copeaux de chocolat noir

**TIRAMISÙ** € 5.75

**MATTONELLA DI ANANAS CON SALSA DI LAMPONI (senza glutine)** € 5.30 **new**

tranche de ananás com molho de framboesas (sem glúten)  
slice of pineapple with raspberry sauce (gluten-free)  
Ananasscheibe mit Himbeersauce (glutenfrei)  
tranche d'ananas et coulis de framboises (sans gluten)

**TORTINO DI MELE CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E GELATO ALLA VANIGLIA** € 5.25

tarte de maçã com molho de frutos silvestres e gelado de baunilha  
apple pie with wild berries sauce and vanilla ice cream  
Apfeltorte mit Waldbeeren und Vanilleeis  
tarte aux pommes, sauce aux fruits des bois et glace à la vanille

**BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO** € 5.75

brownie de chocolate com gelado de baunilha e molho de frutos silvestre  
chocolate brownie with vanilla ice cream and wild berries sauce  
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Waldbeerensoße  
brownie au chocolat, glace à la vanille et sauce aux fruits des bois

**SELEZIONE DI FORMAGGI** € 7.75

seleção de queijos . cheese selection  
Käseauswahl . sélection de fromages

**GELATI** € 4.50

sorvete . sorbet . Sorbet . sorbets

reservations & take away  
reservas e encomendas  
+351 291 708 708

PORTOBAY DISCOUNTS : gourmet & prestige 10% . prestige gold 15%  
iva incluído . VAT included . Mehrwertsteuer inbegriffen . prix TTC



next time



med

→ "the warm flavours  
of mediterranean cuisine"

> MEDITERRANEAN RESTAURANT <  
vila porto mare resort . tuesday to sunday . 19h00-22h00

reservations : +351 291 703 700

porto mare hotel, rua simplicio dos passos gouveia 21, funchal . portobay hotels & resorts

www.portobay.com     