

24-27 JUL

ITÁLIA COM ALMA

TRUE ITALIAN ESSENCE

GASTRONOMIC WEEK
Il Basilico Restaurant . Porto Bay Falésia



*gli chef cristiano cutietta e
ricardo cabrita le augurano
buon appetito*

INSPIRATION



MENU EXCLUSIVO !!

A 4ª EDIÇÃO DO FESTIVAL "ITÁLIA COM ALMA" ESTÁ AÍ !!

O RESTAURANTE ITALIANO IL BASILICO, ENVOLVIDO PELAS AVERMELHADAS FALÉSIAS ALGARVIAS, APRESENTA NOVAS CRIAÇÕES E AINDA RECUPERA AROMAS ESPECIAIS PARA CELEBRAR A SAUDADE . . .

PARA ESTA EDIÇÃO, O CHEFE CRISTIANO CUTIETTA JUNTA-SE AO CHEFE RICARDO CABRITA PARA REAVER RECEITAS ANTIGAS DO IL BASILICO, QUE TEM A SUA CARTA RENOVADA TODOS OS ANOS.

SUGESTÃO : COMEÇE COM ANTIPASTO MISTO ALLA TOSCANA, DEPOIS PENNE ALLA CARRETIERA E FECHÉ COM UM "SOFFICE" DE LIMA E MORANGO !!

uma experiência a não perder !!

EXCLUSIVE MENU !!

THE 4TH "TRUE ITALIAN ESSENCE" FESTIVAL IS HERE !!

THE IL BASILICO ITALIAN RESTAURANT, SURROUNDED BY THE RED CLIFFS FROM THE ALGARVE, IS PRESENTING SOME NEW CREATIONS AND BRINGING BACK SPECIAL AROMAS TO CELEBRATE NOSTALGIA . . .

FOR THIS YEAR'S EDITION, CHEF CRISTIANO CUTIETTA JOINS CHEF RICARDO CABRITA AND DUG AROUND TO RESCUE SOME OLD IL BASILICO RECIPES WHICH MENU IS RENEWED EVERY YEAR.

SUGGESTION : START WITH THE ANTIPASTO MISTO ALLA TOSCANA FOLLOWED BY THE PENNE ALLA CARRETTIERA AND FINISH WITH THE LIME AND STRAWBERRY "SOFFICE" !!

an experience to remember !!



dalla toscana con sapore

A COZINHA TÍPICA DA TOSCÂNIA É SIMPLEMENTE DELICIOSA ... INCONTÁVEIS ESPECIALIDADES CULINÁRIAS TÊM COMO BASE PRODUTOS REFINADOS : QUEIJO DE OVELHA, SALAME E AZEITE TOSCANO, PASTELARIA E VINHOS ACOMPANHAM UMA VERDADEIRA INSPIRAÇÃO. MANTENDO INTACTOS OS ANTIGOS HÁBITOS CULINÁRIOS, A COZINHA TOSCANA É UMA DAS MAIS SAUDÁVEIS E APRAZÍVEIS DE ITÁLIA. NO RESTAURANTE IL BASILICO É POSSÍVEL DEGUSTAR ALGUMAS DESTAS ESPECIALIDADES . . . O MENU, ESPECIALMENTE CRIADO PARA ESTA SEMANA GASTRONÓMICA, REFLETE A REGIÃO QUE VIU NASCER O CHEF CRISTIANO CUTIETTA QUE PROMETE INSPIRAR TODOS QUANTOS SE DELICIAM COM OS SEUS PALADARES . . .

TYPICAL TUSCAN CUISINE IS SIMPLY DELICIOUS . . . INNUMERABLE CULINARY SPECIALTIES ARE PRODUCED WITH SUBLIME INGREDIENTS : SHEEP CHEESE, SALAMI AND TUSCAN OLIVE OIL, PASTRIES AND WINES MAKE FOR AN INSPIRING EXPERIENCE. REMAINING TRUE TO ANCIENT CULINARY PRACTICES, TUSCAN CUISINE IS ONE OF ITALY'S MOST HEALTHY AND PLEASURABLE TRADITIONS. AT IL BASILICO YOU MAY ENJOY SOME OF THESE SPECIALTIES . . . THE MENU, ESPECIALLY CREATED FOR THIS GASTRONOMIC WEEK, REFLECTS THE REGION WHERE CHEF CRISTIANO CUTIETTA WAS BORN AND PROMISES TO INSPIRE WITH ITS FLAVOURS . . .



i nostri antipasti . . .

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO € 4.50

bruschetta de tomate aromatizada com alho e manjeriçao
tomato bruschetta flavoured with garlic and basil
bruschetta mit tomaten, knoblauch und basilikum

ANTIPASTO MISTO ALLA TOSCANA : PROSCIUTTO DI PARMA, SALAME, MORTADELLA, SPECK, CROSTINI DI FEGATINI E CROSTINI DI SPINACI E MOZZARELLA € 13.00

misto de carnes frias e crostinis alla toscana :
presunto de parma, salame, mortadela, speck, crostini
de figado de frango, crostini de espinafre e mozzarella
mixed cold meats and crostinis alla toscana :
parma ham, salami, mortadella, speck,
chicken liver crostini , spinach and mozzarella crostini
Verschiedene kalte Fleischsorten und Crostini à la Toscana :
Parmaschinken, Salami, Mortadella, Speck, Crostini
mit Hähnchenleber, Crostini mit Spinat und Mozzarella

VITELLO TONNATO CON INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, SEDANO, ACCIUGHE E CAPPERI € 12.50

vitela com molho de atum, salada de rúcula,
tomate cereja, aipo, anchovas, alcaparras e croutons
veal with tuna sauce rocket salad, cherry tomatoes,
celery, anchovies, capers and croutons
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Rucola-Salat,
Kirschtomate, Sellerie, Anchovis, Kapern und Croûtons

CARPACCIO TIEPIDO DI SALMONE CON INSALTINE MISTE, POMODORI SECCHI, SUCCO DI LIMONE E UN FILO D'OLIO € 12.00

carpaccio morno de salmão com alfaces mistas,
tomate seco, sumo de limão e um fio de azeite
warm carpaccio of salmon with mixed lettuce,
dried tomatoes, lemon juice and a drizzle of olive oil
Lauwarmes Lachs-Carpaccio mit verschiedenen grünen Salaten,
getrocknete Tomate, Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl

le insalate . . .

INSALATA DI POLLO GRIGLIATO CON PECORINO, PERE, POMPELMO, FINOCCHIO, SESAMO E CROSTINI CON VINAIGRETTE DI ARANCIE € 12.50

salada de frango grelhado com queijo pecorino, pera, toranja,
funcho, sementes de sésamo, croutons e vinagrete de laranja
grilled chicken salad with pecorino cheese, pear, grapefruit,
fennel, sesame seeds, croutons and orange vinaigrette
Salat aus gegrilltem Hähnchen mit Pecorino, Birne, Pampelmuse,
Sesamsamen, Croûtons und Orangen-Vinaigrette

INSALATONA € 11.75

alface, rúcula, tomate cereja, tomate seco, mozzarella,
pimentos assados e parmesão
lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes,
mozzarella, roasted peppers and parmesan cheese
Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten,
Cherrytomaten, Mozzarella, gebratener Paprika und Parmesan

CAPRESE € 11.50

mozzarella, tomate e alface
mozzarella, tomato and lettuce
Mozzarella, Tomato und Salat

INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI CON PARMIGIANO € 11.00

rúcula com tomate cereja e lascas de parmesão
rocket leaves with cherry tomatoes and shaved parmesan
Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan

le zuppe . . .

CREMA DI ZUCCA GIALLA E PATATE AL PROFUMO DI BASILICO E LIMONE € 5.50

creme de abóbora amarela ao perfume de basilico e limão
yellow pumpkin soup with a scent of basil and lemon
Creme aus gelbem Kürbis mit Basilikum- und Zitronenaroma

RIBOLLITA TOSCANA ESTIVA € 5.20

sopa de pão caseiro e legumes, morna, com queijo parmesão,
azeite virgem extra e pimenta preta do moinho
warm home-made bread and vegetable soup, with parmesan
cheese, extra virgin olive oil and milled black pepper
Suppe mit hausgemachtem Brot und Gemüse, lauwarm,
mit Parmesankäse, nativem Olivenöl Extra
und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

le paste ed i risotti . . .

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE € 11.00

molho de tomate e carne moída
tomato and bolognese sauce
Tomaten-Hackfleisch-Sauce

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE NEL CARTOCCIO € 14.20

“cartoccio” de esparguete com gamba, amêijoas,
mexilhão, lula, polvo e tomate cereja
spaghetti “al cartoccio” with prawns, clams, mussels,
squid, octopus and cherry tomatoes
Spaghetti-Cartoccio mit Garnele, Venusmuscheln,
Miesmuscheln, Tintenfisch, Krake und Kirschtomate

TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA CON TONNO FRESCO E POMODORINI € 14.00

molho de tomate, tomate cereja, atum fresco, anchova,
azeitonas pretas, alcaparras, orégão e basilico
tomato sauce, cherry tomatoes, fresh tuna, anchovies,
black olives, capers, oregano and basil
Tomatensauce, Kirschtomate, frischer Thunfisch, Anchovis,
schwarze Oliven, Kapern, Oregano und Basilikum

PENNE ALLA CARRETTIERA CON PESCE SPADA E PECORINO ROMANO € 14.00

molho de tomate, espadarte, piri-piri, alho laminado,
salsa, basilico e queijo pecorino
tomato sauce, swordfish, piri-piri, laminated garlic,
parsley, basil and pecorino cheese
Tomatensauce, Schwertfisch, scharfe Sauce (Piri-Piri),
geschnittener Knoblauch, Petersilie, Basilikum und Pecorino

LASAGNE CLASSICHE € 12.25

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

MACCHERONCETTI GRATINATI ALLA TORRESE € 13.20

molho de tomate, salame picante, beringela,
mozzarella, basilico e queijo parmesão
tomato sauce, spicy salami, eggplant,
mozzarella, basil and parmesan cheese
Tomatensauce, pikante Salami, Aubergine,
Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DE VITELLA CON POMODORI SECCHI E ZUCCHINE € 13.50

gnocchi de batata com ragout de vitela,
tomate seco e courgette
potato gnocchi with veal ragout, dried tomato and zucchini
Kartoffelgnocchi mit Kalbfleischragout,
getrocknete Tomate und Zucchini

RAVIOLI DI SALMONE E CAPRINO AGLI ASPARAGI E GAMBERI € 13.00

recheados de salmão fumado e queijo de cabra
com molho de aspargos e gambas
smoked salmon and goat's cheese parcels
with asparagus and prawn sauce
Füllungen mit Räucherlachs und Ziegenkäse
mit Spargelsauce und Garnelen

RISOTTO MARI E MONTI € 14.50

polvo, camarão, cogumelos e speck
octopus, prawns, mushrooms and speck
Tintenfisch, Garnelen, Pilze und Speck

RISOTTO CARNE, VERDURE E ZAFFERANO € 14.50
lombo de vaca, alho francês, pimentos vermelhos, aipo, ervilhas, courgettes, cenoura, cebola, alho e açafrão
sirloin steak, leeks, red peppers, celery, peas, zucchini, carrots, onions, garlic and saffron
Rinderrücken, Lauch, rote Paprikas, Sellerie, Erbsen, Zucchini, Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Safran

i secondi . . .

FILETTO DI ROMBO GRIGLIATO ALLA BOSCAIOLA CON POMODORI RIPIENI DI RISO, PEPERONI E ACCIUGHE € 18.50
filete de rodvalho grelhado, molho de cogumelos porcini, azeitonas pretas, tomate com recheio de arroz, pimento vermelho e anchova
grilled fillet of turbot, porcini mushroom sauce, black olives, tomatoes stuffed with rice, red pepper and anchovies
Gegrilltes Glatthuttfilet, Steinpilzsauce, schwarze Oliven, Tomato mit Reisfüllung, rote Paprika und Anchovi

GRILGLIATA MISTA DALLA COSTA CON INSALATA DI VERDURE ALLA BRACE € 18.50
robalo, lulas e gambas grelhados com salada de legumes grelhados
grilled sea bass, squid and prawns with a grilled vegetable salad
Gegrillte Meerbarsch, Tintenfische und Garnelen mit Salat aus gegrilltem Gemüse

TONNO ALLA CHIANTIGIANA CON PURÉ DI PATATE E SPINACI SALTATI AGLIO E OLIO € 17.50
atum com molho de vinho tinto e cebola roxa, puré de batata, espinafres salteados com alho e azeite
tuna with red wine and red onion sauce, potato purée, spinach sautéed with garlic and olive oil
Thunfisch mit Rotweinsauce und roter Zwiebel, Kartoffelpüree, gebratener Spinat mit Knoblauch und Olivenöl

CALAMARI RIPIENI DI GRANA E RUCOLA CON PURÉ DI PATATE E SPINACI SALTATI AGLIO E OLIO € 16.50
lulas recheadas de parmesão e rúcula, puré de batata e espinafres salteados com alho e azeite
stuffed squid with rocket and parmesan, potato purée and spinach sautéed with garlic and olive oil
Tintenfische gefüllt mit Parmesankäse und Rucola, Kartoffelpüree und gebratener Spinat mit Knoblauch und Olivenöl

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO ALL'ARANCIA CON FUNGHI PLEOROTUS GRIGLIATI, RUCOLA E PARMIGIANO € 18.50
fatias de lombo de vaca à laranja com cogumelos pleorotus grelhados, rúcula e queijo parmesão
sliced sirloin with grilled pleurotus mushrooms, rocket and parmesan cheese
Scheiben vom Rinderrücken mit Orange, gegrillten Seitlingen (Pilze), Rucola und Parmesankäse

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO CON SALSETTA DI POMODORO FRESCO E BALSAMICO, PURÉ DI PATATE E INSALATINE MISTE € 18.50
costeletas de borrego grelhadas com molho de tomate fresco e vinagre balsâmico, puré de batata e alfaces mistas
grilled lamb chops with fresh tomato sauce and balsamic vinegar, potato purée and mixed lettuce
Gegrillte Lammkoteletts mit Sauce aus frischen Tomaten und Balsamico-Essig, Kartoffelpüree und verschiedene grüne Salate

INVOLTINI LUNIGIANESI STUFATI CON ZUCCHINE GRATINATE € 16.50
escalope de alcatra recheado com salsicha fresca, acelga, queijos parmesão e pecorino, refogado em molho de tomate com courgettes gratinadas
escalope of rump steak stuffed with fresh sausage, chard, parmesan and pecorino cheeses, braised in tomato sauce with grated zucchini
Rumpsteak gefüllt mit frischem Würstchen, Mangold, Parmesan- und Pecorinokäse, Bratsud aus Tomatensauce mit gratininierten Zucchini

le pizze . . .

MARGHERITA € 10.00
tomate, mozzarella e orégãos
tomato, mozzarella and oregano
Tomate, Mozzarella und Oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI € 12.50
tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre
tomato, mozzarella, oregano, mushrooms and ham
Tomate, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken

4 STAGIONI € 13.00
tomate, mozzarella, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras
tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes
Tomate, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken

PICCANTINA € 11.50
tomate, mozzarella, orégãos e salame picante
tomato, mozzarella, oregano and spicy salami
Tomate, Mozzarella, Oregano und Pikante salami

DANTE € 14.00
tomate, mozzarella, presunto de parma, queijo scamorza, cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante
tomato, mozzarella, parma ham, scamorza cheese, mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil
Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Scamorza-Käse, Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl

RUSTICA € 13.50
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

GAMBERONI E CILIEGINI € 14.50
tomate, mozzarella, gambas, tomate cereja e alho
tomato, mozzarella, prawns, cherry tomato and garlic
Tomate, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten und Knoblauch

TONNO, CIPOLLA ROSSA E PEPERONI € 13.75
tomate, mozzarella, atum, cebola roxa e pimentos vermelhos
tomato, mozzarella, tuna, red onion and red peppers
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln und Paprika

AL PROFUMO DI BOSCO € 13.50
tomate, mozzarella, cogumelos porcini, creme trufado, rúcula e lascas de parmesão
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, truffled cream, rocked leaves, parmesan shavings
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Tartuflanghe, Rucola und Parmesan

SALMONE, MASCARPONE E LIMONE € 13.75
mozzarella, salmão fumado, queijo mascarpone e limão
mozzarella, smoked salmon, Mascarpone cheese and lemon
Mozzarella, Räucherlachs, Mascarpone Käse und Zitrone



i dessert ...

SOFFICE DI LIME E FRAGOLE CON ARANCE ALLA SAMBUCA € 5.75

"soffice" de lima e morango com laranjas à sambuca
lime and strawberry "soffice" with oranges in sambuca
Limetten- und Erdbeer-„Soffice“ mit Orangen in Sambuca

TORTINO DI MORE E CIOCCOLATO CON CREMA CHANTILLY € 5.50

tarte de amora e chocolate com creme suíço
blackberry and chocolate pie with Swiss cream
Maulbeer- und Schokoladentorte mit Schweizer-Creme

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA GRATINATA CON ZABAIONE DI MARACUJÁ E SORBETTO DI MANGO € 5.00

salada de fruta fresca gratinada
com zabaglione de maracujá e sorvete de mango
fresh fruit salad gratin
with passion fruit zabaglione and mango sorbet
Salat aus frischen gratinierten Früchten
mit Maracuja-Zabaione und Mangosorbet

TIRAMISÙ € 5.50

BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO DI VANIGLIA € 5.50

brownie de chocolate com gelado de baunilha
chocolate brownie with vanilla ice cream
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

GELATI € 3.00

sorvete . sorbet . Sorbet

SELZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 7.75

selecção de queijos italianos
italian cheese selection
italienische Käseauswahl

iva incluído . VAT included . Mehrwertsteuer inbegriffen



*a sua opinião
é importante !!*
*{your opinion
is important !!}*

COMO JÁ É HABITUAL, OS PRATOS MAIS APRECIADOS DURANTE A SEMANA GASTRONÓMICA GANHAM DESTAQUE NA RENOVAÇÃO DO MENU DO IL BASILICO. DEIXE A SUA OPINIÃO NO FORMULÁRIO "FEEDBACK" QUE TEMOS NO RESTAURANTE. SE PREFERIR, ENVIE E-MAIL PARA INFO@PORTOBAY.PT. COLOQUE O NOME DO PRATO, AVALIE DE 1 (--) A 5 (++) E FAÇA OS SEUS COMENTÁRIOS. O CHEFE AGRADECE !!

AS USUAL, THE MOST POPULAR DISHES DURING THE GASTRONOMIC WEEK WILL BE NOTED WHEN THE IL BASILICO MENU IS UPDATED. LEAVE YOUR OPINION ON THE FEEDBACK FORM PROVIDED IN THE RESTAURANT. IF YOU PREFER, SEND AN E-MAIL TO INFO@PORTOBAY.PT. PUT THE NAME OF THE DISH, RATE IT FROM 1 (--) TO 5 (++) AND LEAVE YOUR COMMENTS. THANKS IN ADVANCE FROM THE CHEF !!



*gostou ? partilhe
a sua experiência*
*{did you like it ?
share your experience}*

PORTOBAY

 [FACEBOOK.COM/PORTOBAY](https://www.facebook.com/portobay)

 [TWITTER.COM/PORTOBAY](https://twitter.com/portobay)

 [INSTAGRAM.COM/PORTOBAY](https://www.instagram.com/portobay)

 [FOURSQUARE.COM/PORTOBAY](https://www.foursquare.com/portobay)

 [TRIPADVISOR.COM](https://www.tripadvisor.com)

{eventa}-

... in ALGARVE 2014

SET . SEP

FESTA DO PESCADOR
FISHERMAN'S FESTIVAL
FISCHERFEST
05-07 // EVENTO DO DESTINO : ALBUFEIRA
DESTINATION EVENT
VERANSTALTUNG AM REISEZIEL

ENCONTRO DE MÚSICA ANTIGA
ANCIENT MUSIC ENCOUNTER
TREFFEN FÜR ALTERTÜMLICHE MUSIK
28 SEP-05 OCT // EVENTO DO DESTINO : LOULÉ
DESTINATION EVENT
VERANSTALTUNG AM REISEZIEL

OCT

GOLF PORTUGAL MASTERS
IN VILAMOURA
16-19 // EVENTO DO DESTINO : VILAMOURA
DESTINATION EVENT
VERANSTALTUNG AM REISEZIEL

PORTO BAY WINE WEEK
22-26 // PORTO BAY EVENT

2015

FEV . FEB

CARNAVAL
CARNIVAL . KARNEVAL
14-17 // EVENTO DO DESTINO : LOULÉ
DESTINATION EVENT
VERANSTALTUNG AM REISEZIEL

and . ..

→
FAÇA PARTE DO PRÓXIMO EVENTO !!
JOIN US NEXT EVENT !!

↙ 
WWW.PORTOBAYEVENTS.COM

