

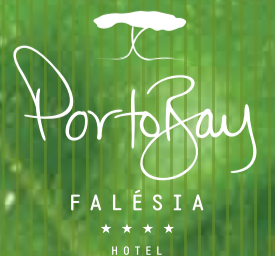
il basilico

italian restaurant

new
2017-18

lo chef
ricardo cabrita vi augura un
buon appetito →

#portobayfalesia



share with us . . .

#portobay



couvert . . .

€ 3.00

mistura de pães, azeite com balsâmico,
pasta de queijo creme com azeitona preta e azeitonas marinadas
selection of breads, olive oil and balsamic dip,
cream cheese with black olives and marinated olives
verschiedene Brote, Olivenöl mit Balsamico,
Streichkäse mit schwarzen Oliven und marinierte Oliven
sélection de pains, huile d'olive balsamique,
pâte de fromage à tartiner avec des olives noires et des olives marinées

i nostri antipasti . . .

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO * € 5.10

com tomate aos cubos aromatizado com alho e manjeriçã
with diced tomato flavoured with garlic and basil
mit Tomatenwürfeln mit Knoblauch und Basilikum
avec tomates coupées en dés, parfumé à l'ail et au basilic

CROSTINI COM FUNGHI MARINATI, MOZZARELLA E PROSCIUTTO DE PARMA € 5.50

com cogumelos marinados, mozzarella e presunto de parma
with marinated mushrooms, mozzarella and parma ham
mit marinierten Pilzen, Mozzarella und Parmaschinken
avec champignons marinés, mozzarella et jambon de parme

BRUSCHETTA COM PEPERONI E ZUCCHINE ARROSTO, GAMBERI SALTATI AL VINO BLANCO € 6.50 *new*

camarão salteado em vinho branco, courgettes e pimentos assados
shrimp sautéed in white wine, roasted peppers and courgettes
In Weißwein sautierte Garnelen mit Zucchini und gebratenen Paprika
crevettes poêlées au vin blanc, courgettes et poivrons grillés

PIZZETTA GAMBERI E SALAME PICCANTE € 8.50

com molho de tomate, queijo mozzarella, camarão, alho e salame picante
with tomato sauce, mozzarella, prawn, garlic and spicy salami
mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und scharfer Salami
avec sauce tomate, fromage mozzarella, crevette, ail et salami piquant

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RÚCOLA, FUNGHI MARINATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PESTO € 12.50

carpaccio de vaca com rúcula, cogumelos marinados, lascas de parmesão e molho pesto
beef carpaccio with rocket, marinated mushrooms, parmesan shavings and pesto
Carpaccio mit Rucola, marinierten Pilzen, Parmesanstreifen und Pesto
carpaccio de bœuf à la roquette, champignons marinés, copeaux de parmesan et sauce pesto

per condividere (2 pax) . . .

ANTIPASTO MISTO ALLA TOSCANA € 16.00

misto de carnes frias, queijos, azeitonas e crostinis à toscana
selection of cold meats, cheeses, olives and crostinis alla toscana
Verschiedene kalte Fleischsorten, Käse, Oliven und Crostinis auf toskanische Art
sélection de viandes froides, fromages, olives et crostinis à la toscane

FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI E POLPO CON SALSA AIOLI € 19.50

fritada mista de lulas, camarão e polvo com molho aioli
mixed tempura of squid, prawn and octopus with aioli sauce
gemischter Teller mit frittierten Kalmaren, Garnelen und Tintenfisch an Sauce aioli
frittata mixte de calamars, crevette et poulpe avec sauce aioli

le insalate . . .

INSALATA DI MELONE E PROSCIUTTO DI PARMA CON LATTUGA, RUCOLA, POMODORINI, POMODORINI SECCHI E PARMIGIANO € 11.50 *new*

melão com presunto de parma, alface, rúcula, tomate cereja, tomate seco e queijo parmesão
melon with Parma ham, lettuce, rocket, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and Parmesan cheese
Melone mit Parmaschinken, Kopfsalat, Rucola, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan
melon au jambon de parme, salade, roquette, tomate cerise, tomate séchée et parmesan

INSALATA CAPRESE * € 11.00

mozzarella de búfala, tomate e alface . buffalo mozzarella, tomato and lettuce
Büffelmozzarella, Tomato und Salat . mozzarella di bufala, tomates et laitue

INSALATONA * € 12.00

alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella de búfala,
pimentos assados e lascas de queijo parmesão
Lettuce, rocket, cherry and sun-dried tomatoes,
buffalo mozzarella, roasted peppers and parmesan shavings
Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten,
Büffelmozzarella, gebratener Röstpaprika und Parmesanstreifen
Laitue, roquette, tomates cerise et séchées,
mozzarella di bufala, poivrons grillés et copeaux de parmesan

INSALATA DI BURRATA E POMODORINI CON BRUSCHETTA * € 12.00

misto de alfaces, queijo burrata, tomate cereja,
folhas de manjeriçã, azeite extra virgem e bruschetta de pão caseiro
mixed lettuce, burrata cheese, cherry tomato,
basil leaves, extra virgin olive oil with home-made bruschetta
gemischter Blattsalat, Burrata-Käse, Kirschtomaten, Basilikumblätter,
natives Olivenöl extra und Bruschetta aus hausgemachtem Brot
mixte de laitues, fromage burrata, tomates cerises,
feuilles de basilic, huile d'olive extra vierge et bruschetta de pain artisanal

le zuppe . . .

CREMA DI POMODORO * € 5.50

creme de tomate (quente ou frio)
tomato cream soup (hot or cold)
Tomatencremesuppe (warm oder kalt)
velouté de tomate (chaude ou froide)

CREMA DI ASPARAGI E PATATE CON RICOTTA AL ROSMARINO * € 5.50 *new*

creme de espargos e batata com ricotta ao rosmaninho
cream of asparagus and potatoes with rosemary ricotta
Kartoffel-Spargel-Cremesuppe mit Rosmarin-Ricotta
crème d'asperges et pommes de terre à la ricotta au romarin

ZUPPA MINISTRONE ALLA GENOVESE * € 5.80

sopa minestrone aromatizada com pesto
minestrone soup seasoned with pesto
Minestrone mit Pesto gewürzt
soupe minestrone aromatisée au pesto

le paste ed i risotti . . .

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE € 12.00

molho de tomate e carne moída . tomato and bolognese sauce
Tomaten-Hackfleisch-sauce . sauce tomate et viande hachée

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 14.00

com amêijoas, alho, vinho branco e tomate cereja
with clams, garlic, white wine and cherry tomatoes
mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weißwein und Kirschtomaten
avec palourdes, ail, vin blanc et tomates cerises

TAGLIATELLE DEL BOSCO * € 13.00

molho de cogumelos selvagens e creme de trufa
wild mushroom and truffle cream sauce
Wildpilzsauce und Trüffel-Creme
sauce aux champignons sauvages et crème aux truffes

RAVOLI VERDI RIPIENI DI STUFATO DI BACCALÁ, PATATE E PEPPERONI COM SALSA DI VONGOLE, PANNA E CORIANDOLO € 14.50 *new*

raviolis verdes recheadas com caldeirada de bacalhau,
batata e pimentos, com molho de amêijoas, natas e coentros
green ravioli filled with cod stew,
potatoes and peppers with clam, cream and coriander sauce
Grüne Ravioli mit Stockfisch-Kartoffel-Paprika-Füllung
und Sauce aus Venusmuscheln, Sahne und Koriander
raviolis verts farcis au ragout de morue, pomme de terre
et poivrons sauce palourdes, crème fraîche et coriandre

TAGLIERINI GAMBERONI E MASCARPONE COM CAPPESANTE E SPECK € 14.50

gambas, queijo mascarpone, vieiras e presunto speck
prawns, mascarpone, scallops and speck
Garnelen, Mascarpone, Jakobsmuscheln und Speck
gambas, mascarpone, coquilles saint-jacques et jambon speck

PENNE ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO € 14.00

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

PENNE AL POMODORO FRESCO E BASILICO* € 11.00

molho de tomate fresco, alho e manjeriçã . fresh tomato sauce, garlic and basil
frische Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum . sauce aux tomates fraîches, ail et basilic

LASAGNE CLASSICHE € 13.00

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

RAVIOLI DI VITELLA COM FUNGHI PORCINI E SALSA TARTUFATA € 13.50

recheada com vitela, cogumelos selvagens e molho trufado
stuffed with veal, wild mushrooms and truffle sauce
Kalbs-Ravioli mit Wildpilzen und Trüffelsauce
farcies avec du veau, champignons sauvages et sauce aux truffes

MACCHERONCETTI GRATINATI COM POLPETTINE € 13.50

almôndegas de carne de vaca, molho de tomate e natas,
gratinado com queijo scamorza e mozzarella
beef meatballs in tomato and cream sauce, gratinéed with scamorza cheese and mozzarella
Kalbsfleischbällchen, Tomatensauce und Sahne mit Scamorza-Käse und Mozzarella gratiniert
boulettes de bœuf, sauce tomate et crème fraîche, gratinées à la scamorza et mozzarella

RISOTTO COM ASTICE, POMODORINI SECCHI E SPECK € 15.25

com lavagante, tomate seco e presunto speck
with lobster, dried tomatoes and prosciutto
mit Hummer, getrockneten Tomaten und Speck
avec homard, tomates séchées et jambon speck

RISOTTO AL PORCINI E ANATRA ARROSTO COM TIMO € 13.50

com cogumelos selvagens e pato assado com tomilho
wild mushrooms and duck roasted with thyme
mit Wildpilzen und gebratener Ente mit Thymian
avec champignons sauvages et canard rôti au thym

CANNELLONI RIPIENI DI VERDURE GRIGLIATE E RICOTTA, GRATINATO CON BESCAMELLA E MOZZARELLA * € 12.50 *new*

canelones recheadas com legumes grelhados e ricotta,
gratinados com molho bechamel e queijo mozzarella
cannelloni filled with grilled vegetables and ricotta,
au gratin with béchamel sauce and mozzarella cheese
Mit Béchamelsauce und Mozzarella überbackene Cannelloni
mit Füllung aus gebratenem Gemüse und Ricotta
cannellonis farcis aux légumes grillés et à la ricotta,
gratinés à la béchamel et à la mozzarella

i secondi . . .

FILETTO DI BRANZINO, SALSA DI VONGOLE ALLA MARINARA COM POMODORINI, SU PATATE MASCE CON ASPARAGI VERDI E OLIVE NERE € 19.50

filete de robalo, molho de amêijoas à marinara com tomate aos cubos, sobre puré de batata com espargos verdes e azeitona preta
sea bass fillet, clam sauce à marinara with diced tomato on potato purée with green asparagus and black olives
Barschfilet, Venusmuschelsauce à la marinara mit gewürfelten Tomaten auf Kartoffelpüree mit grünem Spargel und schwarzen Oliven
filet de bat, sauce de palourdes à la marinara avec tomates en cubes, sur la purée de pomme de terre, accompagnée d'asperges vertes et d'olives noires

GRIGLIATA MISTA DALLA COSTA € 19.90 *new*

grelhada mista com robalo, dourada, lulas, gambas e legumes grelhados
mixed grill of sea bass, sea bream, squid, prawns and grilled vegetables
Gegrillte Fischplatte mit Wolfsbarsch, Goldbrasse, Tintenfischen, Garnelen und gebratenem Gemüse
grillade mixte avec bar, dorade, encornet, gambas et légumes grillés

BACCALÀ STUFATO ALLA GENOVESE CON POMODORI, LE PATATE, L'AGLIO E EL PINOLI € 19.40 *new*

bacalhau estufado à moda de Génova com tomate, batatas, alho e pinhões
stewed salt cod Genoa style with tomatoes, potatoes, garlic and pine nuts
Geschmorter Stockfisch nach Genueser Art mit Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Pinienkernen
morue étuvée mode génoise à la tomate, pommes de terre, ail et pignons

COSTOLETTA DI AGNELLO SCOTTADITO, SALSETTA DI MENTA CON POMODORO FRESCO, CAPONATA DE MELANZANE E PATATE AL FORNO € 19.25

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

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO CON PANCETTA AFFUMICATA GRIGLIATI, RIDUZIONE DI MARSALA, VERDURE ARROSTITI E PATATE AL FORNO € 20.00

medalhães de filete de vaca grelhados com pancetta fumada, redução de vinho marsala, legumes grelhados e batata assada
grilled beef medallions with smoked pancetta, marsala wine reduction, roast fennel and roast potato
gegrillte Rindsmedaillons mit geräuchertem Pancetta, Marsalaweinreduktion, gegrilltem Gemüse und Backkartoffeln
médailles de filet de boeuf grillés avec pancetta fumée, réduction de vin marsala, légumes grillés et pomme de terre rôtie

SALTIMBOCCA DI POLLO, POMODORI ARROSTO, PATATE MASCE E SALSA DI BURRO € 18.50

peito de frango recheado com presunto e salva, tomate assado, esmagada de batata e suave molho de carne com manteiga
chicken breast stuffed with ham and sage, roasted tomato, crushed potato and smooth gravy with butter
gefüllte Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei, gebratenen Tomaten, gestampften Kartoffeln und einer leichten Fleischsauce mit Butter
blanc de poulet farci au jambon et sauge, tomates rôties, purée de pomme de terre et sauce légère de viande au beurre

le pizze . . .

MARGHERITA * € 11.25
molho de tomate, mozzarella e orégãos . tomato sauce, mozzarella and oregano
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano . sauce tomate, mozzarella et origan

PICCANTINA € 12.50
molho de tomate, mozzarella, salame picante e orégãos
tomato sauce, mozzarella, spicy salami and oregano
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano
sauce tomate, mozzarella, saucisse piquant et origan

PROSCIUTTO E FUNGHI € 12.50
molho de tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre e orégãos
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham and oregano
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken und Oregano
sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon et origan

4 STAGIONI € 13.00
molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos, azeitonas, alcachofras e orégãos
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes and oregano
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Oliven, Artischocken und Oregano
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts et origan

VESUVIO € 13.75 *new*
molho de tomate, mozzarella, salame picante, tomate cereja, mozzarella de búfala, legumes assados e manjeriçã fresco
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, roasted vegetables and fresh basil
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, gebratenes Gemüse und frisches Basilikum
tomate, mozzarella, salami piquant, tomate cerise, mozzarella di bufala, légumes grillées et basilic frais

PIZZA VEGETARIANA * € 11.75
tomate, mozzarella, parmesão , beringela, courgettes, pimentos e espargos
tomato, mozzarella, parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus
Tomate, Mozzarella, Parmesan, Aubergine, Zucchini, Paprika und Spargel
tomate, mozzarella, parmesan, aubergines, courgettes, poivrons et asperges

DIAVOLA € 13.20
molho de tomate, mozzarella, salame picante, pancetta, pimentos, cogumelos e azeite picante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, pancetta, peppers, mushrooms and spicy olive oil
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pancetta, Paprika, Pilze und scharfes Olivenöl
sauce tomate, mozzarella, salami piquant, pancetta, piments, champignons et huile piquante

COVACCINO ALCARCIOFI COM POMODORINI, GAMBERI, RUCOLA E SALSETTA DI OLIVE E CAPPER € 14.50 *new*

queijo mozzarella, alcachofras, tomate cereja, camarão, rúcula e molho de azeitonas com alcaparras
mozzarella, artichokes, cherry tomatoes, shrimp, rocket and olive and caper sauce
Mozzarella, Artischocken, Kirschtomaten, Garnelen, Rucola und Oliven-Sauce mit Kapern
mozzarelle, artichauts, tomate cerise, crevettes, roquette et sauce olive et câpres

CALZONE "IL BASILICO" € 14.50

molho de tomate, mozzarella, frango, queijo gorgonzola, salame picante e cogumelos, acompanhada de misto de alfaces com manjeriçã e molho pesto
tomato sauce, mozzarella, chicken, gorgonzola, spicy salami and mushrooms, accompanied by a lettuce and basil salad with pesto sauce
Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchen, Gorgonzola, scharfe Salami und Pilze mit gemischtem Blattsalat mit Basilikum und Pesto sauce
tomate, mozzarella, poulet, gorgonzola, saucisse piquant et champignons, avec un mélange de laitues, basilic et sauce pesto

i dessert . . .

GELATI € 3.50
sorvete . sorbet . Sorbet . sorbets

SELEZIONE DE FORMAGGI € 5.00
seleção de queijos
cheese selection
Käseauswahl
sélection de fromages

MACEDONIA DE FRUTTA FRESCA € 5.00
salada de frutas frescas
fresh fruit salad
Salat mit Trockenfrüchten
salade de fruits frais

PROFITEROLES CON CREMA AL MASCARPONE E SALSA AL CIOCCOLATO € 5.60
profiteroles com creme de mascarpone e molho de chocolate quente
profiteroles with mascarpone and hot chocolate sauce
Profiteroles mit Mascarpone-Creme und heißer Schokoladensauce
profiteroles avec crème mascarpone et sauce au chocolat chaud

TIRAMISÙ € 5.50

PANNA COTTA ALLA MENTA E COULIS DI FRUTTI DEL BOSCO € 5.50
panna cotta de hortelã com coulis de frutos silvestres
mint panna cotta with coulis of forest fruits
Panna Cotta mit Minze, Waldbeeren-Coulis
panna cotta à la menthe, coulis de fruits des bois

BROWNIE DI CHOCOLATA € 5.50
brownie de chocolate com gelado de baunilha
chocolate brownie with vanilla ice cream
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
brownie au chocolat, glace à la vanille

TORTINO DI BANANACON GELATO ALLA FRAGOLA E CROCCATE AL BURRO € 5.50 *new*
tarte de banana com gelado de morango e crocante de manteiga
banana pie with strawberry ice cream and butter crisp
Banantarte mit Erdbeereis und Butterkrokant
tarte à la banane, glace à la fraise et croquant au beurre

CREPES CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AL CIOCCOLATO CALDO € 5.25
crepes com gelado de baunilha e molho de chocolate quente
crêpes with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
Crêpes mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce
crêpes avec glace vanille et sauce au chocolat chaud

senza glutine . . .

SEM GLÚTEN . GLUTEN FREE . GLUTENFREI . SANS GLUTEN
disponível, esparguete 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)

portobay
discount . . .

gourmet & prestige blue 10%
prestige gold 15%

* VEGETARIANO . VEGETARIAN . VEGETARIER . VÉGÉTARIEN

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'œuvre, 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

iva incluído . VAT included . Mehrwertsteuer inbegriffen . prix TTC



LISBON > PORTOBAY MARQUÊS
2ND HOTEL IN LISBON

“ . . . home is also a feeling !! ”

*most . . .
internationally awarded
portuguese group !!*

book@portobay.pt . +351 291 708 750 . www.portobay.com ↷

PORTUGAL > LISBON PortoBay Liberdade . PortoBay Marquês . ALGARVE PortoBay Falésia MADEIRA The Cliff Bay . Vila Porto Mare . Porto Santa Maria . PortoBay Serra Golf
BRAZIL > SÃO PAULO L'Hotel PortoBay São Paulo . RIO DE JANEIRO PortoBay Rio Internacional . BÚZIOS PortoBay Búzios

