

# il basilico

italian restaurant

*new*  
2019-20

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

[www.ilbasilicorestaurant.com](http://www.ilbasilicorestaurant.com)



Vila Porto Mare  
EDEN MAR . PORTO MARE . THE RESIDENCE  
\*\*\*

take away  
 +351 291 708 708  
 & reservations . . .  
[www.ilbasilicorestaurant.com](http://www.ilbasilicorestaurant.com)

*couvert . . .* € 2.30

*le bruschette i crostini . . .*

- BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO** € 4.95  
 tomato, flavoured with garlic and basil . Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO** € 4.95  
 fresh marinated mushrooms, sun-dried tomato and parmesan  
 frischen marinierten Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan
- CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA** € 5.25  
**CON VERDURE AL FORNO E CILIEGIE DI FIOR DI LATTE**  
 crostini with tomato sauce, melted mozzarella,  
 roast vegetables and mozzarella balls  
 Crostini mit Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella,  
 Grillgemüse und Mozzarella Ciliege

*i carpacci . . .*

- CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA,** € 12.90  
**SCAGLIE DI PARMIGIANO E PINOLI TOSTATI**  
 beef fillet carpaccio with rocket, parmesan shavings and toasted pine nuts  
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanstreifen und gerösteten Pinienkernen
- CARPACCIO DI TONNO CON RUCOLA,** € 12.75  
**BURRATA, PISTACCHI E SALSA DI POMODORI SECCHI**  
 tuna carpaccio with rocket, burrata, pistachios and sun-dried tomato sauce  
 Thunfisch-Carpaccio mit Rucola, Burrata, Pistazien an Sauce aus getrockneten Tomaten

*antipasti e insalate . . .*

- PROVOLONE AL FORNO CON POMODORINI CONFIT,** € 12.50  
**RUCOLA, OLIO AL BASILICO, FOCACCIA E GRISSINI**  
 provolone cheese melted in the oven, tomato confit, rocket,  
 basil olive oil, rosemary focaccia and grissini  
 im Ofen geschmolzener Provolone, Tomatenkonfit, Rucola,  
 Olivenöl mit Basilikum, Focaccia mit Rosmarin und Grissini
- CALAMARI E GAMBERONI FRITTI** € 15.00  
**CON SALSA DI PEPERONI, INSALATA E POMODORINI**  
 calamares and fried prawns with pepper sauce, lettuce leaves and cherry tomatoes  
 Tintenfischringe und frittierte Garnelen mit Paprikasauce,  
 Salatblättern und Kirschtomate
- INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO SALTATO ALLE ERBE,** € 13.50  
**PANCETTA E CROSTINI ALL'AGLIO**  
 caesar salad of sautéed chicken breast with herbs,  
 pancetta and garlic-scented croutons  
 Caesar Salad mit sautierter Hähnchenbrust an Gewürzen,  
 Pancetta und Knoblauch-Croûtons
- BURRATA CON POMODORINI SEMISECCHI,** € 13.25 *new*  
**INSALATA, BASILICO E BRUSCHETTA**  
 burrata, baby tomato confit, lettuce and basil leaves, homemade bruschetta  
 Burrata, konfitierte Babytomaten, Salat- und Basilikumblätter,  
 Bruschetta mit hausgemachtem Brot
- INSALATONA CON FRUTTA TROPICALE,** € 13.50 *new*  
**GAMBERI AL VAPORE E SALSA DI LAMPONI**  
 mixed lettuce leaves, mango, avocado, ananas, shrimp and raspberry  
 (vegan version available with grilled tofu)  
 Gemischte Salatblätter, Mango, Avocado, Ananas, gedämpfte Garnelen  
 und Himbeersauce (verfügbar in veganer Version mit gegrilltem Tofu)
- INSALATONA** € 12.75  
 lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes, mozzarella,  
 roasted peppers, parmesans and black olives  
 Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten,  
 Mozzarella, gebratener Paprika, Parmesan und schwarze Oliven
- INSALATA MISTA** € 5.25 *new*  
 mixed lettuce, red onion and cherry tomato  
 Gemischte Blattsalate, rote Zwiebel und Kirschtomate

*le zuppe . . .*

- CREMA DI POMODORO** € 5.00  
 cream of tomato (hot or cold) . Tomatencremesuppe (warm oder kalt)
- MINISTRONE ALLA GENOVESE** € 5.50  
 minestrone soup flavoured with pesto  
 Minestrone mit Pesto gewürzt

*le paste ed i risotti . . .*

- SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE** € 12.75  
 tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)  
 Tomaten-Hackfleisch-Sauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)
- SPAGHETTI ALLE VERDURE FRESCHE** € 12.20  
 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)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TARTUFO BIANCO** € 13.75  
 smoked pancetta, egg yolk, cream,  
 parmesan cheese, black pepper and white truffle cream  
 Geräucherter Bauchspeck, Eigelb, Sahne,  
 Parmesan, schwarzer Pfeffer und Weiße Trüffel-Creme
- TAGLIATELLE AL RAGÚ BIANCO CON ASPARAGI,** € 13.75  
**FUNGHI E PASTA DI TARTUFO BIANCO**  
 creamy meat ragout tagliatelle (veal, beef, and pork)  
 with mushrooms and asparagus, flavoured with white truffle  
 Cremige Tagliatelle mit Fleischragout (mit Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein)  
 mit Pilzen und Spargeln, gewürzt mit einer Creme aus weiße Trüffeln
- TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** € 13.75  
**AL BURRO E BASILICO O AL POMODORO**  
 tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach  
 with butter or tomato sauce and basil  
 Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung an Buttersauce oder Tomate und Basilikum
- RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI AL BURRO,** € 13.90  
**UVA PASSA E PINOLI SU RAGU DI CODA ALLA VACCINARA**  
 ricotta cheese ravioli, sautéed mushrooms with butter,  
 raisins and pine nuts on an oxtail ragú "à vaccinara"  
 Ravioli mit Ricotta, in Butter sautierten Pilzen,  
 Rosinen und Pinienkernen auf Ochsenchwanz-Ragout à la „Vaccinara“
- MACCHERONCETTI ALLA BOSCAIOLA CON OLIVE NERE E PECORINO** € 13.90  
 maccheroncetti with tomato sauce, mixed mushrooms,  
 pancetta, black olives and pecorino cheese  
 Maccheroncini an Tomatensauce, gemischten Pilzen,  
 Pancetta, schwarzen Oliven und Pecorino-Käse
- RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE,** € 13.80  
**GRATINATI, IN SALSA ROSA**  
 ravioli stuffed with aubergine parmigiana au gratin,  
 with tomato sauce, cream and basil  
 Gratinierte Ravioli alla Parigiana  
 mit Aubergine und Tomaten-Sahne-Basilikum-Sauce
- LASAGNE CLASSICHE** € 14.00  
 layers of pasta with bolognese sauce, mozzarella,  
 parmesan and bechamel with tomato sauce  
 Nudelplatten mit Sauce bolognese, Mozzarella,  
 Parmesan an Béchamel- und Tomatensauce
- RAVIOLI DI GRANCHIO IN SALSA AL BURRO** € 15.50 *new*  
**CON RAGU DI MARE ALLA MAREMMANA**  
 crab ravioli with butter sauce over octopus ragú and Maremma style cuttlefish  
 Ravioli mit Krebs gefüllt, mit Buttersauce  
 auf Octopus- und Kraken-Ragout à la „Maremma“
- GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA** € 13.50  
 potato gnocchi in tomato and basil sauce with mozzarella and parmesan gratin  
 Mit Mozzarella und Parmesan gratinierte Kartoffel-Gnocchi  
 in Tomaten-Basilikum-Sauce
- RISOTTO MARI E MONTI** € 15.90  
 octopus, prawns, mushrooms and speck . Tintenfisch, Garnelen, Pilze und Speck
- RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI CON ZAFFERANO** € 15.50  
 shrimps, zucchini and saffron (vegan version available with grilled tofu)  
 Garnelen, Zucchini und Safran (verfügbar in veganer Version mit gegrilltem Tofu)
- RISOTTO DI ZUCCA GIALLA, PANCETTA E CREMA DI TALEGGIO** € 14.75  
 pumpkin risotto, pancetta and taleggio cream sauce  
 Kürbis-Risotto mit pancetta und einer Creme aus Taleggio-Käse

## le pizze . . .

<b>FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO</b> focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil Focaccia mit Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra	€ 5.85
<b>NAPOLI</b> tomato sauce, mozzarella, black olives, capers, anchovies and oregano Tomatensauce, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano	€ 13.50 <small>new</small>
<b>MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO</b> tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, buffalo mozzarella, parmesan and basil Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Parmesan und Basilikum	€ 14.75
<b>CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E PESTO</b> calzone with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms, with rocket salad, parmesan shavings and pesto Calzone mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen, mit Rucola-Salat, Parmesanplättchen und Pesto	€ 13.50
<b>DIAVOLA</b> tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Pancetta, würzige Salami und würzigen Olivenöl	€ 13.75
<b>ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI</b> tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza-Käse, Garnele und Zucchini	€ 13.90
<b>DALLA TERRA</b> white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms, rocket and parmesan shavings weiße Trüffel-Creme, Bresaola, Mozzarella, Champignons, Rucola und Parmesanstreifen	€ 14.50
<b>DANTE</b> tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, scamorza cheese, mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Scamorza-Käse, Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl	€ 14.00
<b>COVACCINO</b> mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham (cold) Pilze, Ruccola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken (kalt)	€ 14.75
<b>PICCANTINA</b> tomato sauce, mozzarella and spicy salami Tomatensauce, Mozzarella und Pikante salami	€ 13.50
<b>MARGHERITA</b> tomato, mozzarella and oregano . Tomato, Mozzarella und Oregano	€ 12.20
<b>MEDITERRANEA</b> tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto Tomatensauce, frischer Mozzarella Ciliegine, Kirschtomaten und Pesto	€ 13.50
<b>4 STAGIONI</b> tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken	€ 13.90
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken	€ 13.75
<b>RUSTICA</b> tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze	€ 13.90
<b>VEGETARIANA</b> tomato sauce, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus (vegan version available with tofu cheese) Tomatensauce, Mozzarella, geriebener Parmesan, Aubergine, Zucchini, Paprika und Spargel (Verfügbar in veganer Version, mit Tofu-Käse)	€ 12.50

## senza glutine . . .

**GLUTEN FREE . GLUTENFREI**  
gluten-free spaghetti and maccheroni available (time : 30 min)  
glutenfreie Spaghetti und Makkaroni verfügbar (Dauer : 30 min)

## i secondi . . .

<b>MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI, TORTINO DI PARMIGIANA E PATATE SALTATE CON CIPOLLA ROSSA E POMODORO SECCO</b> beef fillet medallions with mushroom sauce, aubergine parmesan timbale, diced potatoes sautéed with red onion and dried tomato Filetmedaillons vom Rind an Pilzsauce, Timbale mit Auberginen-Auflauf, sautierte Kartoffelwürfel mit roter Zwiebel und getrockneten Tomaten	€ 19.90
<b>MILANESE DI VITELLA, GRATINATA, ALLA PARMIGIANA CON INSALATA DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO</b> veal escalope au gratin parmigiana, rocket salad and grana padano cheese shavings Escalopes vom Rind à la Parmigiana, Rucola-Salat und Käsestreifen aus Grana Padano	€ 19.50 <small>new</small>
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO, SALSA DI MENTA E POMODORO, ZUCCHINE E PEPERONI ARROSTITI, PATATE SALTATE CON ROSMARINO E AGLIO ARROSTO</b> grilled lamb chops, mint and tomato sauce, roast courgette and peppers, diced potatoes sautéed with rosemary and roast garlic Gegrillte Lammkoteletts, Minz-Tomaten-Sauce, gebratene Zucchini und Paprikas, sautierte Kartoffelwürfel mit Rosmarin und gebackenem Knoblauch	€ 19.90 <small>new</small>
<b>FILETTO DI BRANZINO ARROSTO CON VONGOLE ALLA MARINARA E RISO NERO DI VENERE SALTATO CON GAMBERI AL VINO BIANCO</b> roasted fillet of sea bass, clams à marinara, venere black rice sautéed with shrimp and white wine Gebratenes Seebarschfilet, Venusmuscheln an Marinara-Sauce, sautierter Reis „Nero di Venere“ mit Garnelen und Weißwein	€ 19.00
<b>ZUPPA DI MARE ALLA TOSCANA CON BASILICO E FETTUNTA</b> Tuscan fish and seafood soup with basil, and bruschetta with garlic and olive oil Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten nach Toskana-Art mit Basilikum und Bruschetta mit Knoblauch und Olivenöl	€ 13.75

## i dessert . . .

<b>TARTUFO BIANCO CON SALSA AL CAFFÉ E CARDAMOMO</b> white truffle with coffee and cardamom sauce weiße Trüffel mit Kaffeesauce und Kardamom	€ 5.90
<b>MOUSSE DI FRUTTO DELLA PASSIONE CON CREMA INGLESE</b> passion fruit mousse with custard Maracuja-Mousse mit englischer Creme	€ 5.90 <small>new</small>
<b>TIRAMISÙ</b>	€ 5.90
<b>CREPELLA GRATINADA "PINHACOLADA"</b> crepes gratin with rum, pineapple and raisins Überbackene Crêpe mit Rum, Ananas und Rosinen	€ 5.90
<b>TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI DEL BOSCO</b> apple tart with vanilla ice cream and wild berry sauce Apfelkuchen mit Vanilleeis und einer Sauce aus roten Beeren	€ 5.90
<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE</b> fresh fruit salad with ice cream of your choice Frischer Obstsalat mit Eis nach Wahl	€ 5.75
<b>BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> chocolate brownie with vanilla ice cream Schokoladenbrownie mit Vanilleeis	€ 5.90
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> cheese selection . Käseauswahl	€ 8.75
<b>GELATI 100% MADEIRA</b> handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from madeira hausgemachtes Eis mit dem typischen Geschmack der Früchte Madeiras	€ 5.75

**PORTOBAY DISCOUNTS : gourmet & prestige 10% . prestige gold 15%**

VAT included . Mehrwertsteuer inbegriffen

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



# - AVISTA -

restaurant & lounges

↳ *"unique restaurant . . .  
different  
gastronomic experiences !!"*

LES SUITES AT THE CLIFF BAY

reservations : +351 291 707 770

estrada monumental, 145, funchal . portobay hotels & resorts

WWW.PORTOBAY.COM     