

# il basilico

italian restaurant

new  
2018-19

*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

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 CON SALMONE AFFUMICATO, CILIEGIE DI MOZZARELLA E RUCOLA** € 5.20  
crostini with tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, fresh mozzarella cheese balls and rocket  
Crostini mit Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, frischen Mozzarella-Kirschen und Rucola

### i carpacci . . .

- CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PINOLI TOSTATI** € 12.80 new  
beef fillet carpaccio with rocket, parmesan shavings and toasted pine nuts  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanstreifen und gerösteten Pinienkernen
- CARPACCIO DI PESCESPADA AFFUMICATO, ALLA SICILIANA** € 12.20  
smoked swordfish, garlic croutons, rocket, cherry tomato, capers and olives  
Geräucherter Schwertfisch, Knoblauch-Croûtons, Rucola, Kirschtomaten, Kapern und Oliven

### antipasti e insalate . . .

- PROVOLONE AL FORNO CON POMODORINI CONFIT, RUCOLA, OLIO AL BASILICO, FOCACCIA E GRISSINI AL SESAMO** € 12.00 new  
provolone cheese melted in the oven, tomato confit, rocket, basil olive oil, rosemary focaccia and sesame grissini  
Im Ofen geschmolzener Provolone, Tomatenkonfit, Rucola, Olivenöl mit Basilikum, Focaccia mit Rosmarin und Sesam-Grissini
- CALAMARI E GAMBERONI FRITTI CON SALSA DI PEPPERONI, INSALATA E POMODORINI** € 15.00 new  
calamars and fried prawns with pepper sauce, lettuce leaves and cherry tomato  
Tintenfischringe und frittierte Garnelen mit Paprikasauce, Salatblättern und Kirschtomate
- BACCALÀ MANTECATO CON PETALI DI POMODORO AGLI AGRUMI INSALATA CONDITA CON VINAIGRETE DI LAMPONI E GRISSINI AL SESAMO** € 12.00 new  
cod brandade, tomato petals flavoured with citrus fruits, lettuce leaves, raspberry vinaigrette and sesame grissini  
Brandade, Tomatenblüten mit Zitrusaroma, Salatblättern, Himbeer-Vinaigrette und Sesam-Grissini
- BURRATA CON POMODORINI SEMISECCHI, INSALATA, BASILICO E BRUSCHETTA** € 12.75 new  
burrata with half sun-dried baby tomato, lettuce and basil leaves, bruschetta with garlic and olive oil  
Burrata mit halbgetrockneten Babytomaten, Salat- und Basilikumblätter, Bruschetta mit Knoblauch und Olivenöl
- INSALATONA** € 12.50  
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

### 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** € 12.50  
tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)  
Tomaten-Hackfleisch-Sauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)
- SPAGHETTI ALLE VERDURE FRESCHE** € 12.00  
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, FUNGHI E PASTA DI TARTUFO NERO** € 13.50 new  
creamy meat ragout tagliatelle (veal, beef, and pork) with mushrooms and asparagus, flavoured with black truffle  
Cremige Tagliatelle mit Fleischragout (mit Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein) mit Pilzen und Spargeln, gewürzt mit einer Creme aus schwarzen Trüffeln
- TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** € 13.50  
stuffed with ricotta and spinach with butter sauce or tomato mit Frischkäse und Spinat gefüllt, in Buttersauce oder tomaten
- RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI SELVATICI CON RAGU DI CODA ALLA VACCINARA** € 13.90  
ricotta cheese and wild mushroom ravioli with oxtail ragout "à vaccinara"  
Ricotta-Waldpilz-Ravioli mit Ochsenchwanzragout „alla vaccinara“
- MACCHERONCETTI CON SALSA RUSTICA D'AGNELLO E PECORINO** € 13.00 new  
maccheroncini with rustic lamb sauce with italian pecorino cheese  
Maccheroncini mit kräftiger Lammfleischsauce und italienischem Pecorino-Käse
- RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GRATINATI, IN SALSA ROSA** € 13.50 new  
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, tomato and béchamel sauce  
Teigplatten mit Hackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce
- ORECCHIETTE SALTATE CON BROCCOLI, POMODORINI, ACCHIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE E BURRATA** € 13.00 new  
sautéed orecchietti with broccoli, cherry tomato, anchovies, olive taggiasche and burrata  
Sautierte Orecchietti mit Brokkoli, Kirschtomate, Anchovis, Taggiasche-Olivenöl und Burrata
- GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA** € 13.00  
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** € 15.30  
shrimps, zucchini and saffron  
Garnelen, Zucchini und Safran
- RISOTTO DI ZUCCA GIALLA, FUNGHI PORCINI E CREMA DI TALEGGIO** € 14.50 new  
pumpkin risotto, porcini mushrooms and taleggio cream sauce  
Kürbis-Risotto mit Steinpilzen und einer Creme aus Taleggio-Käse



## le pizze . . .

thin crust or normal crust  
dünne Kruste oder normale Kruste

**FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO** € 5.85

focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil  
Focaccia mit Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra

**CALZONE NAPOLETANO** € 13.50

calzone with fresh sausage and broccoli sautéed with garlic and tomato, ricotta cheese and parmesan  
Calzone mit frischer Wurst und sautiertem Brokkoli mit Knoblauch und Tomate, Ricotta und Parmesan

**DIAVOLA** € 13.50

tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil  
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Pancetta, würzige Salami und würzigen Olivenöl

**ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI** € 13.75

tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette  
Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza-Käse, Garnele und Zucchini

**DALLA TERRA** € 14.50

white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms, rocket and parmesan shavings  
weiße Trüffel-Creme, Bresaola, Mozzarella, Champignons, Rucola und Parmesanstreifen

**DANTE** € 13.75

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

**COVACCINO** € 14.50

mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham (cold)  
Pilze, Ruccola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken (kalt)

**PICCANTINA** € 13.00

spicy salami  
Pikante salami

**MARGHERITA** € 12.00

tomato, mozzarella and oregano  
Tomate, Mozzarella und Oregano

**MEDITERRANEA** € 13.00

tomato, buffalo mozzarella, oregano, cherry tomato and pesto  
Tomate, Mozzarella, Cherrytomaten, Oregano und Pesto-Sauce

**4 STAGIONI** € 13.90

tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes  
Tomate, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 13.50

tomato, mozzarella, oregano, mushrooms and ham  
Tomate, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken

**RUSTICA** € 13.75

tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze

**VEGETARIANA** € 12.20

tomato, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus  
Tomate, Mozzarella, geriebener Parmesan, Aubergine, Zucchini, Paprika und Spargel

## senza glutine . . .

GLUTEN FREE . GLUTENFREI

gluten-free spaghetti and maccheroni available (time : 30 min)  
glutenfreie Spaghetti und Makkaroni verfügbar (Dauer : 30 min)

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

## i secondi . . .

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO, IN CROSTA DI RUCOLA E PARMIGIANO, SALSA DI FUNGHI, POMODORO FARCITO AL BASILICO E PATATE AL ROSMARINO** €19.90 new

beef fillet medallions, rocket and parmesan cheese crust, mushroom sauce, tomato stuffed with basil and roasted potatoes with rosemary  
Rindermedaillons in Rucola-Parmesan-Kruste, Pilzsauce, gefüllte Tomaten mit Basilikum und Röstkartoffeln mit Rosmarin

**COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO, SALSA DI MENTA E POMODORO, ZUCCHINE E MELANZANE AL FORNO, PATATE ARROSTO** € 19.50 new

grilled lamb chops, mint and tomato sauce, roast aubergine and courgette  
Gegrillte Lammkoteletts, Tomaten-Minzsauce, gegrillte Zucchini und Aubergine, Backkartoffeln

**MAIALINO ALL' ETRUSCA, PURÉ DI MELE AL PROFUMO DI LIMONE E PATATE AL FORNO** € 17.50 new

medieval-style tuscan boneless roast suckling pig : lemon flavoured apple purée, sautéed raisins with red onion and honey, baked potato  
Gegrilltes Spanferkel ohne Knochen auf mittelalterliche Art der Toskana : Apfelpüree mit Zitronenaroma, sautierte Rosinen mit roten Zwiebeln und Bienenhonig, Backkartoffeln

**FILETTO DI BRANZINO ARROSTO CON VONGOLE ALLA MARINARA E RISO NERO DI VENERE SALTATO CON GAMBERI AL VINO BIANCO** € 18.90 new

sautéed fillet of sea bass, clams à marinara, venere black rice sautéed with shrimp and white wine  
Leicht angebratenes Seebarschfilet à la sauté, Venusmuscheln an Marinara-Sauce, sautierter Reis „Nero di Venere“ mit Garnelen und Weißwein

**PESCE SPADA AL FORNO CON PURE DI CAVOLFIOR E PATATE, BARBABIETOLE ROSSE IN AGRODOLCE E SCIROPPO ALL'ARANCIA** €16.50 new

roast swordfish with cauliflower purée and potato, sweet and sour beetroot and orange syrup  
Gebratener Schwertfisch mit Blumenkohl-püree und Kartoffel, roter Beete süßsauer und Orangensirup

## i dessert . . .

**BONGO CON PANNA MONTATA E FRUTTA DISDRATATA** € 5.75 new

florentine profiteroles with dehydrated fruit and whipped cream  
Profiteroles à la Fiorentina mit getrockneten Früchten und Schlagsahne

**PANNACOTTA AL CAFFÉ E AMARETTO, MILLEFOGLIE CON CREMA DI MASCARPONE AL LIMONE** € 5.75 new

coffee and amaretto panna cotta, with lemon and mascarpone cream pastry  
Kaffee- und Amaretto-Pannacotta, Blätterteig mit Mascarpone und Zitrone

**TIRAMISÙ** € 5.75

**TORTA DELLA NONNA DI BISCOTTI MARIA** € 5.00 new

grandma's biscuit cake  
Kekskuchen nach Großmutterart

**TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI DEL BOSCO** € 5.75

apple tart with vanilla ice cream and wild berry sauce  
Apfelkuchen mit Vanilleeis und einer Sauce aus roten Beeren

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE** € 5.50

fresh fruit salad with ice cream of your choice  
Frischer Obstsalat mit Eis nach Wahl

**BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA** € 5.75

chocolate brownie with vanilla ice cream  
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

**SELEZIONE DI FORMAGGI** € 7.75

cheese selection . Käseauswahl

**GELATI 100% MADEIRA** € 5.50

handmade ice cream with madeira fruit  
Hausgemachtes Eis mit Obst von Madeira



# MED

· MEDITERRANEAN ·

*"next time . . ."*

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     