

# il basilico

- madeira -  
12h30 - 15h00 // 18h30 - 22h00

menu

## - couvert - // 3,50 €

## - le bruschetta -

- BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO // 5,75 €**  
tomate aromatizado com alho e manjericao  
tomato, flavoured with garlic and basil  
Tomaten, Knoblauch und Basilikum  
tomate, parfumé à l'ail et au basilic
- BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO // 5,75 €**  
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 MISTI // 7,00 € new**  
salmão fumado, molho de tomate e mozzarella & queijo fontina,  
salame com funcho e cogumelos shimeji  
smoked salmon, tomato sauce and mozzarella & fontina cheese,  
salami with fennel and shimeji mushrooms  
Geräucherter Lachs, Tomatensauce und Mozzarella & Fontina-Käse,  
Salami mit Fenchel und Shimeji-Pilzen  
saumon fumé, sauce tomate et mozzarella & fromage fontina,  
salami ou fenouil et champignons shimeji

## - antipasti e insalate -

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI // 16,00 €**  
tábua mista de charcutaria e queijos  
mixed charcuterie and cheese board  
Gemischte Wurst- und Käseplatte  
plateau mixte de charcuterie et fromages
- BURRATA, PISTACCHIO TOSTATO // 15,00 €**  
MIELE AL TARTUFO E FOCACCIA AL ROSMARINO  
burrata, pistáchio tostado, mel trufado e focaccia de olecrim  
burrata, geröstete Pistachio, truffled honey and rosemary focaccia  
Burrata, geröstete Pistazien, getrüffelter Honig und Rosmarin-Focaccia  
burrata, pistache grillée, miel truffé et focaccia au romarin
- CALAMARI E GAMBERONI FRITTI // 17,00 €**  
CON SALSA DI PEPERONI, INSALATA E POMODORINI  
anéis de lula e gambas fritas com molho de pimentos,  
folhas de alface e tomate cereja  
calamares and fried prawns with pepper sauce,  
Lettuce leaves and cherry tomatoes  
Tintenfischringe und fritierte Garnelen mit Paprikasauce,  
Salatblätter und Kirschtomate  
anneaux de calamars et gambas frites,  
sauce aux poivrons, feuilles de salade et tomate cerise
- CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA // 15,00 €**  
mozzarella de búfala, tomate fresco, folhas de manjericao e presunto de parma  
buffalo mozzarella, fresh tomato, basil leaves and parma ham  
Büffelmozzarella, frische Tomate, Basilikumbblätter und Parmaschinken  
mozzarella de bufflonne, tomates fraîches, feuilles de basilic et jambon de parme
- INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO SALTATO // 14,80 €**  
ALLE ERBE, PANCETTA E CROSTINI ALL'AGLIO  
salada caesar com peito de frango saltado com ervas,  
pancetta e croûtons perfumados com alho  
caesar salad of sautéed chicken breast with herbs,  
pancetta and garlic-scented croûtons  
Caesar Salat mit sautierter Hähnchenbrust an Gewürzen,  
Pancetta und Knoblauch-Croûtons  
salade césar au suprême de volaille poêlé aux herbes,  
pancetta et croûtons aromatisés à l'ail
- INSALATONA // 14,50 €**  
alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella,  
pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas  
Lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes,  
mozzarella, roasted peppers, parmesan and black olives  
Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten,  
Mozzarella, gebratener Paprika, Parmesan und schwarze Oliven  
Laitue, roquette, tomates cerise et séchées,  
mozzarella, poivrons grillés, parmesan et olives noires
- INSALATA MISTA // 7,50 €**  
alfaces mistas, cebola roxa e tomate cereja  
mixed lettuce, red onion and cherry tomato  
Gemischte Blattsalate, rote Zwiebel und Kirschtomate  
mélange de salades, oignon rouge et tomates cerises

## - le soupe -

- CREMA DI POMODORO // 6,50 €**  
creme de tomate (quente ou fria)  
cream of tomato (hot or cold)  
Tomatencremesuppe (warm oder kalt)  
crème de tomate (chaude ou froide)
- MINISTRONE ALLA GENOVESE // 7,00 €**  
sopa minestrone aromatizada com pesto  
minestrone soup flavoured with pesto  
Minestrone mit Pesto gewürzt  
minestrone parfumé au pesto

## - le paste ed i risotto -

- SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE // 14,50 €**  
espaguete com tomate e molho bolonhesa (opção com massa integral)  
spaghetti with tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)  
Spaghetti mit Tomaten und Bolognesesauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)  
spaghettis à la tomate et sauce bolognaise (option pâte complète)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TARTUFO BIANCO // 15,50 €**  
espaguete com pancetta fumada e creme de ovo, parmesão,  
pimenta preta e funcho de trufa branca  
spaghetti with smoked pancetta, egg yolk, parmesan cheese,  
black pepper and white truffle cream  
Spaghetti mit geräucherter Bauchspeck, Eigelb,  
Parmesan, schwarzer Pfeffer und weiße Trüffel-Creme  
spaghettis à la pancetta fumée, jaune d'œuf,  
parmesan, poivre noir et crème de truffe blanche
- PAPPARDELLE CON RAGU DI OSSOBUCO ALLA CACCIATORA // 17,50 € new**  
GREMOLATA, PINOLI TOSTATI E PARMIGIANO  
pappardelle, ragu de ossobuco com azeitonas e cogumelos porcini,  
gremolata, pinhão tostado e parmesão  
pappardelle, ossobuco ragout with black olives and porcini mushrooms,  
gremolata, toasted pine nuts and parmesan  
Pappardelle, Ossobuco-Ragout mit schwarzen Oliven und Steinpilzen,  
Gremolata, geröstete Pinienkerne und Parmesan  
pappardelle, ragout d'osso buco avec olives noires et cèpes,  
gremolata, pignons de pin grillés et parmesan
- TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO CON ASPARAGI // 15,50 €**  
FUNGHI E PASTA DI TARTUFO BIANCO  
tagliatelle cremoso de ragu de carnes, (vitela, vaca e porco)  
with mushrooms and asparagus, flavoured with white truffle  
Creamige Tagliatelle mit Fleischragout (mit Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein)  
mit Pilzen und Spargeln, gewürzt mit einer Creme aus weißer Trüffel  
tagliatelles crémeuses au ragout de viandes (veau, bœuf et cochon)  
avec champignons et asperges, assaisonnées à la pâte de truffe blanche
- LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DEL MARE // 17,50 € new**  
Linguine com tinta choco e frutos do mar  
Linguine with cuttlefish ink and seafood  
Linguine mit Tinte vom Tintenfisch und Meeresfrüchten  
Linguini à l'encre de seiche et fruits de mer
- MACCHERONETTI ALL'AMATRICIANA CON BRESAOLA // 16,50 €**  
SCAGLIE DI PARMIGIANO E BASILICO  
maccheronetti "all'amatriciana" (molho de tomate, cebola roxa e pancetta fumada)  
com bresaola, lascas de parmesão e folhas de manjericao fresco  
maccheronetti "all'amatriciana" (tomato sauce, red onion and smoked pancetta)  
with bresaola, parmesan shavings and fresh basil leaves  
maccheronetti "all'amatriciana" (Tomatensauce, rote Zwiebel und geräucherter  
Pancetta) mit Bresaola, geriebenem Parmesan und frischen BasilikumbLättern  
maccheronetti « all'amatriciana » (sauce tomate, oignon rouge et pancetta fumée)  
avec de la bresaola, des copeaux de parmesan et des feuilles de basilic frais
- LASAGNE CLASSICHE // 16,00 €**  
camadas de massa com molho bolonhesa,  
mozzarella, parmesão e bechamel com molho de tomate  
Layers of pasta with bolognese sauce,  
mozzarella, parmesan and bechamel with tomato sauce  
Nudelplatten mit Sauce bolognese,  
Mozzarella, Parmesan an Béchamel- und Tomatensauce  
couches de pâte, sauce bolognaise,  
mozzarella, parmesan et béchamel à la sauce tomate
- TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E BASILICO O AL POMODORO // 15,20 €**  
tortelloni de queijo ricota e espinafres  
com molho de manteiga ou tomate e manjericao  
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  
tortellinis farcis à la ricotta et aux épinards,  
sauce au beurre ou à la tomate et au basilic
- CONCHIGLIONI AL FORNO, RIPIENI DI SCAMORZA E BIETOLE // 16,50 €**  
CON GAMBERONI AL GUAZZETTO E PROFUMO DI LIMONE  
conchiglioni no forno recheados de queijo scamorza e acelgas,  
com gambas em guazetto e perfume de limão  
baked conchiglione stuffed with scamorza cheese and chard,  
with stewed prawns and scent of lemon  
Gebackene Conchiglioni mit Scamorza-Käse und Mangold,  
Garnelen in Guazetto und Zitronenaroma  
conchiglioni cuits au four farcis au fromage scamorza et aux blettes,  
avec des crevettes au guazetto et parfum citron
- RAVIOLI DI CARNE E BIETOLE // 16,00 € new**  
CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E PESTO  
ravioli recheados com carnes mistas e acelgas,  
creme de mozzarella de búfala, tomate cereja assado e pesto  
ravioli stuffed with mixed meats and chard,  
buffalo mozzarella cream, roasted cherry tomatoes and pesto  
Ravioli gefüllt mit gemischtem Fleisch und Mangold,  
Büffelmozzarellacreme, geröstete Kirschtomaten und Pesto  
raviolis farcis de viandes mixtes et blettes,  
crème de mozzarella de bufflonne, tomates cerises rôties et pesto
- RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GRATINATI, IN SALSA ROSA // 15,50 €**  
ravioli recheados com parmigiano de beringela,  
gratinados com molho de tomate, natas e manjericao  
ravioli stuffed with aubergine parmigiana and gratin,  
with tomato sauce, cream and basil  
Gratinierter Ravioli alla Parmigianimit Aubergine  
und Tomaten-Sahne-Basilikum-Sauce  
ravioli fourrés aux aubergines à la parmigiana,  
gratinés à la sauce tomate, crème fraîche et basilic
- RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI AL BURRO // 15,50 €**  
UVA PASSA E PINOLI SU RAGU DI CODA DI BUE ALLA BIRRA SCURA  
ravioli de queijo ricota, cogumelos saltados com manteiga,  
passas e pinhões sobre ragu de rabo de boi com cerveja preta  
ricotta cheese ravioli, sautéed mushrooms with butter,  
raisins and pine nuts on an oxtail ragout with stout beer  
Ravioli mit Ricotta, in Butter-sautierten Pilzen,  
Rosinen und Pinienkernen auf Ochsenschwanz-Ragout mit dunklem Bier  
ravioli à la ricotta, champignons poêlés au beurre,  
raisins secs et pignons sur ragout de queue de bœuf à la bière brune
- RISOTTO D'ANATRA AFFUMICATO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO // 16,50 €**  
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO  
risotto de cogumelos selvagens e castanhas,  
peito de pato fumado e redução de vinho tinto  
wild mushrooms and chestnut risotto,  
smoked duck breast and red wine reduction  
Risotto mit Wildpilzen und Esskastanie,  
geräucherte Entenbrust und Rotwein-Reduktion  
risotto aux champignons sauvages et de vin rouge,  
magret de canard fumé et réduction de châtaignes
- RISOTTO MARI E MONTI // 17,75 €**  
risotto de polvo, camarão, cogumelos e speck  
risotto with octopus, prawns, mushrooms and speck  
Risotto mit Oktopus, Garnelen, Pilze und Speck  
risotto au poulpe, crevettes, champignons et speck
- RISOTTO CON ZUCCHINE, GAMBERETTI E ZAFFERANO // 18,00 €**  
risotto de camarão, courgette e açafrão  
risotto with shrimp, zucchini and saffron  
Risotto mit Garnelen, Zucchini und Safran  
risotto aux crevettes, courgettes et safran

## - i secondi -

- COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO ROSSO E CREMINA DI AGLIO // 22,50 € new**  
PATATE E GORGONZOLA, FUNGHI MISTI TRIFOLIATI  
costeletas de borrego com molho de vinho tinto e creme de alho,  
batata, gorgonzola e cogumelos mistos saltados  
Lamb chops with red wine sauce and garlic cream,  
potatoes, gorgonzola and mixed sautéed mushrooms  
Lammkoteletts mit Sauce von Rotwein und Knoblauchcreme,  
Kartoffeln, Gorgonzola und Mix mit gebratenen Pilzen  
côtelettes d'agneau avec une sauce au vin rouge et à la crème d'ail,  
pommes de terre, gorgonzola et champignons divers sautés
- MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI // 22,00 €**  
PARMIGIANA DI MELANZANE,  
PASTATE SALTATE CON CIPOLLA ROSSA E POMODORO SECCO  
medalhães de filete de vaca com molho de cogumelos,  
parmigiana de beringela, batata saltada com cebola roxa e tomate seco  
beef fillet medallions with mushroom sauce, aubergine parmigiana,  
diced potatoes sautéed with red onion and dried tomato  
Medallions vom Rinderfilet mit Pilzsauce, Auberginen-Parmigiana,  
Bretkartoffel mit roter Zwiebel und getrockneter Tomate  
médallions de filet de bœuf, sauce aux champignons, aubergine à la parmigiana, pommes  
de terre sautées aux oignons rouges et à la tomate sèche
- FILETTO DI BRANZINO ARROSTO // 22,50 €**  
E FREGOLA CON VONGOLE, PESTO, CAPPERI E OLIVE  
filete de robalo assado no forno e "fregola" com amêijoas,  
pesto, alcoparras e azeitona  
Wolfsbarschilet and fregula with clams, pesto, capers and olives  
Gebackenes Wolfsbarschilet mit "Fregola"  
mit Venusmuscheln, Pesto, Kapern und Olive  
filet de bar cuit au four et « fregola » aux palourdes,  
pesto, artichauts et olives
- TRANCIO DI BACCALA SU CREMA DI CECI // 21,00 € new**  
CON GREMOLATA DI PEPERONI, CROSTINI, PREZZEMOLO E AGLIO  
Lombo de bacalhau sobre creme de grão-de-bico,  
aromatizado com azeite extra virgem, e gremolata (pimentos, salsa, alho e pão)  
cod fillet on chickpea cream, flavoured with extra virgin olive oil,  
and gremolata (peppers, parsley, garlic and bread)  
Kabeljaufilet auf Creme von Kichererbsen mit Aroma von nativem  
Olivenöl extra und Gremolata (Paprika, Petersilie, Knoblauch und Brot)  
filet de morue sur crème de pois chiches, aromatisé à l'huile d'olive extra vierge,  
et gremolata (poivrons, persil, ail et pain)
- le pizze -**
- FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO // 7,20 €**  
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
- COVACCINO SALMONE AFFUMICATO // 16,20 € new**  
CAPPERI, BURRATA, RUCOLA E PISTACCHIO  
mozzarella, salmão fumado, alcoparras, burrata, rúcula e pistáchio  
mozzarella, smoked salmon, capers, burrata, rocket and pistachios  
Mozzarella, Räucherlachs, Kapern, Burrata, Rucola und Pistazien  
mozzarella, saumon fumé, câpres, burrata, roquette et pistaches
- FRUTTI DI MARE // 17,90 € new**  
molho de tomate, mozzarella, choco, camarão, amêijoas, mexilhão  
tomato sauce, mozzarella, cuttlefish, prawns, clams, mussels  
Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfisch, Garnelen, Venus- und Miesmuscheln  
sauce tomate, mozzarella, seiche, crevettes, palourdes, moules
- POLPO, PEPERONI, CIPOLLA ROSSA E PROVOLONE PICANTE // 17,50 € new**  
molho de tomate, mozzarella, polvo, pimentos, cebola roxa e queijo provolone picante  
tomato sauce, mozzarella, octopus, peppers, red onion and spicy provolone cheese  
Tomate, Mozzarella und scharfer Provolone-Käse  
sauce tomate, mozzarella, poulpe, poivrons, oignons rouges et provolone piquant
- MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA // 16,50 €**  
MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO  
molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, queijo scamorza,  
cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante  
tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham,  
buffalo mozzarella, parmesan and basil  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,  
Büffelmozzarella, Parmesan und Basilikum  
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme,  
mozzarella di bufala, parmesan et basilic
- CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E PESTO // 17,75 €**  
calzone com molho de tomate, mozzarella, fiambre e cogumelos  
com salada de rúcula, lascas de parmesão e pesto  
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  
calzone sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons,  
accompagnée d'une salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto
- DIAVOLA // 15,75 €**  
tomate, mozzarella, cogumelos,  
pimentos, pancetta, salame picante e azeite picante  
tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil  
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika,  
Pancetta, würzige Salami und würzigen Olivenöl  
tomate, mozzarella, champignons, poivrons,  
pancetta, salami piquant et de l'huile d'olive épic
- ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI // 15,90 €**  
molho de tomate, mozzarella, scamorza, camarão e courgette  
tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette  
Tomatensauce, Mozzarella, Scamorzo-Käse, Garnelle und Zucchini  
sauce tomate, mozzarella, scamorza, crevette et courgette
- DALLA TERRA // 16,00 €**  
creme de trufa branca, bresaola, mozzarella, cogumelos paris,  
rúcula e parmesão em lascas  
white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms,  
rocket and parmesan shavings  
weiße Trüffel-Creme, Bresaola, Mozzarella, Champignons,  
Rucola und Parmesanstreifen  
crème à la truffe blanche, bresaola, mozzarella, champignons de paris,  
roquette et copeaux de parmesan
- DANTE // 16,00 €**  
molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, queijo scamorza,  
cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante  
tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, scamorza cheese,  
mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Scamorzo-Käse,  
Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl  
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, scamorza,  
champignons, parmesan, oignons rouges et huile d'olive piquante
- COVACCINO // 16,75 €**  
cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma (fria)  
mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham [cold]  
Pilze, Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken [kalt]  
champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parme [froid]
- PICCANTINA // 15,75 €**  
molho de tomate, mozzarella e salame picante  
tomato sauce, mozzarella and spicy salami  
Tomatensauce, Mozzarella und Pikante salami  
sauce tomate, mozzarella et salami piquant
- MARGHERITA // 14,40 €**  
tomate, mozzarella e orégãos . tomate, mozzarella e orégãos  
Tomate, Mozzarella und Oregano . tomate, mozzarella et origan
- MEDITERRANEA // 15,75 €**  
molho de tomate, mozzarella ciliegie fresca, tomate cereja e pesto  
tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto  
Tomatensauce, frischer Mozzarella Ciliegie, Kirschtomaten und Pesto  
sauce tomate, mozzarella ciliegine fraîches, tomate cerise et pesto
- 4 STAGIONI // 15,90 €**  
molho de tomate, mozzarella, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras  
tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken  
sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, olives et artichauts
- PROSCIUTTO E FUNGHI // 15,85 €**  
molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre  
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken  
sauce tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon
- RUSTICA // 16,20 €**  
molho de tomate, mozzarella, queijo gorgonzola,  
cebola roxa, salame picante e cogumelos  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese,  
red onion, spicy salami and mushrooms  
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze  
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,  
oignons rouges, salami piquant et champignons
- VEGETARIANA // 14,50 €**  
molho de tomate, mozzarella, parmesão, beringela, courgette,  
pimentos e espargos [disponível em versão vegem, com queijo de tofu]  
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]  
tomate, mozzarella, parmesan, aubergines,  
courgettes, poivrons et asperges [disponible en version vegem avec du tofu]
- i dessert -**
- TIRAMISÙ // 8,20 €**
- TORTA CAPRESE // 7,75 €**  
CON GELATO ALLA NOCCIOLA E SALSA VANIGLIA [ GLUTEN FREE ]  
tarte "caprese" com gelado de avelã e molho de baunilha  
"caprese" tart with walnut ice cream and vanilla sauce  
Tarte "Caprese" mit Haselnusseis und Vanillesauce  
tarte "caprese" avec glace aux noisettes et sauce vanille
- TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA // 7,75 €**  
tarte de maçã com gelado de baunilha  
apple pie with vanilla ice cream  
Apfelkuchen mit Vanilleeis  
tarte aux pommes avec glace à la vanille
- TARTELLETTA ALLE NOCCIOLE // 8,20 € new**  
tartelete de avelã . hazelnut tartlet  
Haselnuss-Tartelette . tartelette aux noisettes
- MERINGATA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE // 8,20 € new**  
merengue com mango e passionjã  
Meringue mit Mango und Passionsfrucht  
meringue à la mangue et aux fruits de la passion
- MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE // 7,75 €**  
salada de fruta fresca com gelado à escolha  
fresh fruit salad with ice cream of your choice  
Frischer Obstsalat mit Eis nach Wahl  
salade de fruits frais avec de la glace au choix
- BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA // 8,75 €**  
brownie de chocolate com gelado de baunilha  
chocolate brownie with vanilla ice cream  
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis  
brownie au chocolat, glace à la vanille
- SELEZIONE DI FORMAGGI // 12,00 €**  
seleção de queijos . cheese selection  
Käseauswahl . sélection de fromages
- GELATI 100% MADEIRA // 7,75 €**  
gelados artesanais com sabor e frutas típicas da madeira  
handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from madeira  
hausgemachtes Eis mit dem typischen Geschmak der Früchte Madeiras  
glaces artisanales aux saveurs de fruits typiques de madère

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS, MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,  
CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.  
for more information on special menus for allergies, intolerances and children's menus,  
please consult our team before placing your order.  
Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus und Kindermenüs,  
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie Ihre Bestellung machen.  
pour toute information sur les allergies, menus sans gluten et menus pour les enfants,  
veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, INCLUIDO.  
no dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested or used by the customer. VAT included.  
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet,  
wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen.  
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client. prix TTC.

portobay discounts GOURMET & PRESTIGE 102 PRESTIGE GOLD 15%

SHARE WITH US!!  
#ILBASILICO

WWW.ILBASILICORESTAURANT.COM