

il basilico

menu

- porto -

12h30 - 15h00 // 19h00 - 22h30



- couvert -

FOCACCIA, PANE, OLIVE, OLIO D'OLIVA // 2.50 €

focaccia, pão, azeitonas, azeite
focaccia, bread, olives, olive oil
focaccia, pan, aceitunas, aceite de oliva
focaccia, pain, olives, huile d'olive

- le bruschetta -

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO // 4.50 €

bruschetta com tomate aromatizado com alho e manjeriço
tomato bruschetta with garlic and basil
bruschetta with tomato, aromatizado com albahaca y ajo
bruschetta à la tomate parfumée à l'ail et au basilic

BRUSCHETTA DI STAGIONE // 7.00 €

bruschetta da estação . seasonal bruschetta
bruschetta de temporada . bruschetta de saison

- le zuppe -

MINISTRONE ALLA GENOVESE // 5.00 €

sopa minestrone aromatizada com pesto
minestrone soup with pesto
sopa minestrone aromatizada com pesto
minestrone parfumé au pesto

- antipasti e insalate -

TARTARA DI FILETTO DI MANZO CON BAGNETTO VERDE // 13.50 €

bife tártaro com molho de salsa verde
beef tartare with bagnetto verde
steak tartar with salsa verde
steak tartare à la sauce au persil vert

CARPACCIO DI POLPO, PATATE MARINATE E PEPERONI // 13.50 €

carpaccio de polvo, batatas marinadas e pimentos
octopus carpaccio, marinates potatoes and red peppers
carpaccio de pulpo, patatas marinadas y pimientos
carpaccio de poulpe, pommes de terre marinées et poivrons

INSALATA DI RUCOLA CON BURRATA // 9.75 €

POMODORO, PESTO, PARMIGIANO E CROCCANTE DI PANE ALLE OLIVE
ensalada de rúcula com burrata, tomate, pesto,
tostada de pan com parmesano y aceitunas
salade de roquette avec burrata, tomate, pesto,
parmesan et tranche de pain aux olives

INSALATA CAPRESE // 11.50 €

mozzarella de búfala, tomate fresco e folhas de manjeriço
buffalo mozzarella, fresh tomato and basil leaves
mozzarella de búfala, tomate fresco y hojas de albahaca
mozzarella de bufflonne, tomates fraîches et feuilles de basilic

TAGLIERE DI FORMAGGI E AFFETTATI ITALIANI // 12.50 €

tábua de queijos e enchidos italianos
cheese and italian charcuterie board
tabla de quesos y embutidos italianos
plateau mixte de charcuterie et fromages italiennes

VONGOLE E COZZE A LA MARINARA // 13.25 €

amêijoas e mexilhões alla marinara
clams and mussels alla marinara
amejas y mejillones alla marinara
palourdes et moules à la « marinara »

CALAMARI FRITTI IL BASILICO // 13.00 €

anéis de Lula fritos . fried calamari rings
calamares fritos . anneaux de calamars frites

- le paste ed i risotto -

SPAGHETTI ALLA CARBONARA // 14.00 €

guanciale, gema de ovo, parmesão e pimenta preta
guanciale, egg yolk, parmesan cheese and black pepper
guanciale, yema de huevo, parmesano y pimenta negra
guanciale, jaune d'œuf, parmesan et poivre noir

PENNE ALL'AMATRICIANA DI CRISTIANO // 13.75 €

molho de tomate, cebola roxa, pancetta, bresaola, lascas de parmesão e manjeriço
tomato sauce, red onion, pancetta, bresaola, parmesan and basil
salsa de tomate, cebolla morada, pancetta, bresaola, parmesano y albahaca
sauce tomate, oignon rouge, pancetta, bresaola, copeaux de parmesan et basilic

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DI MARE // 14.75 €

Linguine com tinta de choco com marisco
Linguine with squid ink and shellfish
Linguine nero com tinta de calamar com marisco
Linguini avec de l'encre de seiche avec fruits de mer

LASAGNE CLASSICHE // 14.50 €

camadas de massa com molho bolonhesa,
mozzarella, parmesão e bechamel com molho de tomate
pasta sheets with bolognese,
mozzarella, parmesan, and bechamel, with tomato sauce
placas de pasta com salsa bolonhesa,
mozzarella, parmesano y bechamel con salsa de tomate
couches de pâte, sauce bolognaise,
mozzarella, parmesan et béchamel à la sauce tomate

PACCHERI RIPIENI CON BOLOGNESE // 14.00 €

E GRATINATI CON SPINACI, BESCIAAMELLA E PARMIGIANO

paccheri recheados com bolonhesa e gratinados com espinafres, bechamel e parmesão
paccheri rellenos de bolonhesa y gratinado con espinacas, bechamel y parmesano
pachherri farcis à la sauce bolognaise et gratinés avec des épinards,
de la béchamel et du parmesan

RAVIOLE DI RICOTTA, SPINACI E PINOLI // 13.75 €

ravioli de ricotta, espinafres e pinhões
ricotta, spinach and pine nut raviolis
ravioli de ricotta, espinacos y piñones
ravioli de ricotta, épinards et pignons

RISOTTO DI STAGIONE // 14.50 €

risoto da estação . seasonal risotto
risoto de temporada . risotto de saison

RISOTTO DI STAGIONE CON CAPELANTE // 18.50 €

risoto da estação com vieiras . seasonal risotto with scallops
risoto de temporada con vieiras . risotto de saison avec des coquilles saint-jacques

RISOTTO ALLA MILANESE CON TARTARE DI GAMBERO SELVAGGIO // 18.00 €

risoto com camarão selvagem . risotto with wild prawn
risoto con gambas . risotto avec des crevettes sauvages

- i secondi -

OSSOBUCCO CON GREMOLATA E POLENTA FRITTA // 18.00 €

ossobucco com gremolata e polenta frita
ossobucco with gremolata and fried polenta
ossobucco con gremolata y polenta frita
osso-bucco avec de la gremolata et de la polenta frite

COTOLETTA ALLA MILANESE CON AIOLI // 17.50 €

costeleta de vitela milanese com aioli
milanese veal cutlet with aioli
chuleta de ternera a la milanese con alioli
côtelette de veau à la milanaise avec de l'ail

PESCE DEL GIORNO CON FREGOLA SARDA // 18.50 €

filete de peixe salteado com fregola sarda
sautéed fish fillet with fregola sarda
filete de pescado salteado com fregola sarda
filet de poisson sautéé avec fregola sarda

GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON GNOCCHI RIPIENI // 18.50 €

bochecha de porco preto com gnocchi recheados
black pork cheeks with stuffed gnocchi
carrilleras de cerdo ibérico con gnocchi rellenos
joue de porc noir avec des gnocchis farcis

- i contorni -

PATATE FRITTE // 4.00 €

batata frita . french fries
patatas fritas . frites

PATATE ARROSTO // 4.00 €

batata assada . roast potato
patata asada . pomme de terre rôtie

POLENTA FRITTA // 4.00 €

polenta frita . fried polenta
polenta frita . polenta frite

VERDURE DI STAGIONE // 4.00 €

legumes da época . seasonal vegetables
verduras de temporada . légumes de saison

INSALATA SEMPLICE // 3.50 €

salada simples . simple salad
ensalada simple . salade simple

- le pizze -

new

NERA AL CARBONE VEGETALE // 14.75 €

base de carvão vegetal, natas, mozzarella,
mortadela, pistachio, manjeriço e flor de sal
activated charcoal crust, cream, mozzarella,
mortadella, pistachio, basil and salt
base de carbón activado, nata, mozzarella,
mortadela, pistacho, albahaca y sal
croûte de charbon actif, crème, mozzarella,
mortadelle, pistache, basilic et sel

ROSA ALLA BARBABIETOLA // 14.75 €

base de beterraba, molho de tomate, mozzarella,
gorgonzola, queijo taleggio, cebola confitada, noz e espinafres
beetroot crust, tomato sauce, mozzarella,
gorgonzola, taleggio, confit onion, walnuts and spinach
base de remolacha, salsa de tomate, legumes, espinafres,
gorgonzola, taleggio, cebolla confitada, nueces y espinacas
croûte betterave, sauce tomate, mozzarella,
gorgonzola, taleggio, oignon confit, noix et épinards

VERDE AL SPINACI // 14.75 €

base de espinafres, molho de tomate, legumes,
espinafres, cogumelos, cebola caramelizada, queijo vegano ou mozzarella
spinach crust, tomato sauce, vegetables,
spinach, mushrooms, caramelized onions, vegan cheese or mozzarella
base de espinafres, molho de tomate, verduras,
espinafres, champiñones, cebolla caramelizada, queso vegano o mozzarella
croûte aux épinards, sauces tomates, légumes, épinards,
champignons, oignons caramélisés, fromage végétalien ou mozzarella

& ...

MARGHERITA // 9.50 €

tomate, mozzarella e orégãos . tomato, mozzarella and oregano
tomate, mozzarella y orégano . tomate, mozzarella et origan

QUATTRO FORMAGGI // 12.50 €

molho de tomate, parmesão, mozzarella, taleggio e gorgonzola
tomato sauce, parmesan, mozzarella, taleggio and gorgonzola
salsa de tomate, parmesano, mozzarella, taleggio y gorgonzola
sauce tomate, parmesan, mozzarella, taleggio et gorgonzola

PROSCIUTTO E FUNGHI // 12.75 €

molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham
salsa de tomate, mozzarella, orégano, champiñones y jamón
sauce tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon

COVACCINO // 14.50 €

cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma
mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham
champiñones, rúcula, parmesano, mozzarella de búfala y jamón de parma
champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parma

ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI // 14.75 €

molho de tomate, mozzarella, scamorza, camarão e courgettes
tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette
salsa de tomate, mozzarella, scamorza, gambas y calabacin
sauce tomate, mozzarella, scamorza, crevette et courgette

MEDITERRANEA // 13.00 €

molho de tomate, mozzarella fresca, tomate cereja e pesto
tomato sauce, fresh ciliegina mozzarella, cherry tomatoes and pesto
salsa de tomate, mozzarella ciliegina fresca, tomates cherry y pesto
tomate, mozzarella ciliegina fraîche, tomate cerise et pesto

RUSTICA // 13.50 €

molho de tomate, mozzarella,
queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos
tomato sauce, mozzarella,
gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms
salsa de tomate, mozzarella,
queso gorgonzola, cebolla morada, salami picante y champiñones
tomate, mozzarella, gorgonzola,
oignons rouges, salami piquant et champignons

- i dessert -

TIRAMISÙ // 6.00 €

PANNACOTTA ARLECCHINO // 6.00 €

TORTA "CAPRESE" CON GELATO ALLA NOCCIOLA (SENZA GLUTINE) // 5.00 €

tarte "caprese" com gelado de aveia (sem gluten)
"caprese" tart with hazelnut ice cream (gluten free)
tarta "caprese" con helado de avellanas (sin gluten)
tarte "caprese" avec glace aux noisettes (sans gluten)

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA // 4.50 €

salada de fruta fresca . fresh fruit salad
macedonia de fruta fresca . salade de fruits frais

GELATO // 2.00 €

gelado (1 bola) . ice cream (1 scoop)
helado (1 bola) . glace (1 boule)

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.

para obtener más información sobre alergias, menús especiales sin gluten y menús infantiles,
consulte con nuestro equipo antes de realizar su pedido.

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,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer.
ningún plato, comida o bebida, incluído el "couvert",
se podrá cobrar si no lo solicita el cliente o no es utilizado.

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.

drinks

- sparkling wine -

dão

RIBEIRO SANTO BRUTO // 26.00 € (75cl)

bairrada

ALTANEIRO // 4.50 € (g.lass) . 20.00 € (75cl)

- champagne -

POMMEY BRUT ROYAL // 19.00 € (g.lass) . 75.00 € (75cl)

PIERRE MIGNON MILLÉSIMÉ // 85.00 € (75cl)

PIERRE MIGNON MILLÉSIMÉ ROSÉ // 79.00 € (75cl)

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER // 92.00 € (75cl)

- wines -

WHITE

vinhos verdes

SOALHEIRO ALVARINHO // 6.00 € (g.lass) . 28.00 € (75cl)

douro

ALTANO // 4.50 € (g.lass) . 19.00 € (75cl)

MEANDRO // 43.00 € (75cl)

dão

RIBEIRO SANTO // 5.00 € (g.lass) . 21.00 € (75cl)

DRUIDA // 58.00 € (75cl)

bairrada

QUINTA DAS BAGEIRAS // 45.00 € (75cl)

LUIS PATO VINHAS VELHAS // 37.00 € (75cl)

beira interior

QUINTA DO CARDO RESERVA // 60.00 € (75cl)

lisboa

QUINTA DO MONTE D'OIRO // 31.00 € (75cl)

QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC // 21.00 € (75cl)

alentejo

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA // 6.00 € (g.lass) . 21.00 € (75cl)

AVENTURA // 26.00 € (75cl)

ROSÉ

douro

CASA AMARELA // 28.00 € (75cl)

alentejo

HERDADE DO ROCCIM // 27.00 € (75cl)

madeira

ATLANTIS // 5.00 € (g.lass) . 23.00 € (75cl)

RED

douro

POST SCRIPTUM // 41.00 € (75cl)

ALTANO // 4.50 € (g.lass) . 19.00 € (75cl)

DIÁLOGO // 24.00 € (75cl)

NIEPOORT RÚTULO // 27.00 € (75cl)

POMBAL DO VESÚVIO // 43.00 € (75cl)

dão

RIBEIRO SANTO // 5.00 € (g.lass) . 21.00 € (75cl)

CONCISO // 60.00 € (75cl)

bairrada

VADIO // 38.00 € (75cl)

lisboa

QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA // 36.00 € (75cl)

alentejo

HERDADE DE SÃO MIGUEL // 6.00 € (g.lass) . 22.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL RESERVA // 45.00 € (75cl)

ART. TERRA // 39.00 € (75cl)

- fortified wines -

porto

COCKBURN'S WHITE // 3.50 € (g.lass) . 25.00 € (75cl)

COCKBURN'S TAWNY // 3.50 € (g.lass) . 25.00 € (75cl)

COCKBURN'S RUBY // 3.50 € (g.lass) . 25.00 € (75cl)

GRAHAM'S EXTRA DRY WHITE // 4.00 € (g.lass) . 33.00 € (75cl)

GRAHAM'S TAWNY 10 ANOS // 10.00 € (g.lass) . 45.00 € (75cl)

GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS // 14.00 € (g.lass) . 60.00 € (75cl)

GRAHAM'S LATE BOTTLE VINTAGE // 6.00 € (g.lass) . 33.00 € (75cl)

madeira

BLANDY'S SERCIAL 5 ANOS // 8.00 € (g.lass) . 40.00 € (75cl)

BLANDY'S VERDELHO 5 ANOS // 8.00 € (g.lass) . 40.00 € (75cl)

BLANDY'S BOAL 5 ANOS // 8.00 € (g.lass) . 40.00 € (75cl)

BLANDY'S MALVASIA 5 ANOS // 8.00 € (g.lass) . 40.00 € (75cl)

setúbal

ALAMBRE // 3.50 € (g.lass) . 26.00 € (50cl)

portobay discounts

GOURMET & PRESTIGE BLUE 10%

PRESTIGE GOLD 15%

share with us !!

#ILBASILICOPORTO

WWW.PORTO.ILBASILICORESTaurant.COM