



# ITÁLIA COM ALMA

02-11 FEV

#ILBASILICO

*gastronomic experience !!*

by cristiano cutilletta (host)  
& cristian viotto (invited) \*

## LE BRUSCHETTE

**BRUSCHETTA DI PANE CASALINGO // 5.95 €**  
AL POMODORO E BASILICO

bruschetta de pão caseiro com tomate e manjeriço aromatizada com alho  
home-made bruschetta with tomatoes and basil flavoured with garlic

**BRUSCHETTA DI PANE CASALINGO // 5.95 €**  
AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO

bruschetta de pão caseiro com cogumelos marinados, tomate seco e parmesão  
with marinated mushrooms, dried tomatoes and parmesan

## ANTIPASTI E INSALATE

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI // 17.00 €**

tábua mista de charcutaria e queijos italianos  
mixed charcuterie and italian cheeses

\* **BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, ZABAIONE SALATO // 17.00 €**  
GRANA INVECCHIATO, FIOR DI CAPPEIRO, PANI BRIOCHES

tártaro de filete de vaca picada a fava com sabayon salgado, parmesão, flor de alcaparra e pão brioche  
hand-chopped steak tartare with salted sabayon, parmesan, caper buds and brioche bread

\* **CULATELLO DI PARMA, SEDANO CROCCANTE // 16.00 €**  
PERA, GEL DI AGRUMI, PECORINO

presunto de parma, pera, gel de citrinos e pecorino  
parma ham, pear, citrus gel and pecorino romano

**TOMINO AL FORNO CON FICHI SECCHI, NOCI E ROSMARINO // 16.10 €**  
PASSATINA DI POMODORO E PROSCIUTTO DI PARMA

queijo tomino assado com figo seco, nozes e alecrim, coulis de tomate e presunto de parma  
tomino cheese baked with dried figs, walnuts and rosemary, tomato coulis and parma ham

\* **PETTO D'ANATRA CBT, SCALOGNO BRASATO // 17.50 €**  
CAROTINE BABY, SALSA AL PORTO

peito de pato cbt, chalota braseada, cenoura baby e molho de vinho do porto  
cbt duck breast, braised shallot, baby carrots and port wine sauce

\* **SAOR ALLA VENEZIANA CON SCAMPI, SOGLIOLE E SARDE // 19.90 €**

frito misto típico à veneziana com lagostins, linguado e sardinhas, com molho saor [cebola roxa, vinagre de maçã, passas e pinhões]  
typical venetian-style mix fried fish with crayfish, sole and sardines, with saor sauce [red onion, apple cider vinegar, raisins and pine nuts]

\* **CAPA SANTA, PISELLI, NERO DI SEPIA // 19.90 €**

vieras com creme de ervilhas e creme de tinta de choco  
scallops with cream of pea and cream of cuttlefish ink

\* **INSALATINA TIEPIDA DI PATATE, TACCOLE CUTTELE E LIMONE**

salada morna de lavagante com feijão-verde, batata, folha de alcáparras e limão  
warm lobster salad with runner beans, potatoes, caper leaves and lemon

\* **PASSATINA DI BORLOTTI, FOSCARDINI ALLA PLANCIA // 17.90 €**  
POMODORO MONDENTE, NUJUA

creme de feijão catarino, polvo na chapa, tomate fondant e salame calabrese nduja [picante]  
cream of pinto beans, grilled octopus, fondant tomato and nduja salami [spicy]

\* **CARPACCIO DI RICCIOLA, MELA VERDE // 16.00 €**  
MASCARPONE SALGADO, GEL AI FRUTTI ROSSI

carpaccio de lírio, maçã verde, mascarpone salgado e gel de frutos vermelhos  
amberjack carpaccio, green apple, salted mascarpone and red fruit gel

## INSALATONA // 15.50 €

alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella, pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas  
Lettuce, rocket leaves, cherry and dried tomatoes, mozzarella, roasted peppers, parmesan and black olives

## LE ZUPPE

**CREMA DI POMODORO CON UOVO // 7.00 €**

creme de tomate com ovo . cream of tomato with egg

**RIBOLLITA // 7.50 €**

sopa toscana com legumes e pão caseiro  
tuscan soup with vegetables and home-made bread

## LE PASTE E RISOTTI

\* **RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE, CREMA DI PISELLI // 17.90 €**  
GAMBERI, STRACCIATELLA DI BUFALA, GUANCIALE CROCCANTE

ravioli de queijo ricota e limão, creme de ervilhas, gomas, stracciatella de búfala e guanciale crocante  
Lemon and ricotta cheese ravioli, cream of pea, prawns, buffalo stracciatella and crunchy guanciale

**RAVIOLI DI CARBONARA AL BURRO // 16.75 €**  
GUANCIALE E SALVIA CROCCANTI, PARMIGIANO

raviolis recheados com carbonara e molho de manteiga, guanciale e salva crocantes, parmesão  
ravioli filled with carbonara and butter sauce, crispy guanciale and sage, parmesan

**RAVIOLI DI CAVOLO RICCIO E ANACARDI // 16.50 €**  
CON SALSA DI ARANCIE, CAROTE E ZAFFERANO [VEGAN]

ravioli de couve kale e castanha de caju com molho de laranja, cenoura e açafrão  
kale and cashew nut ravioli with orange, carrot and saffron sauce

\* **TORTELO AL NERO DI SEPIA // 23.00 €**  
ASTICE SCOTTATO, LA SUA SALSA E GERMOGLI

tortello de tinta de choco, lavagante escalfado e o próprio molho, rebentos  
cuttlefish ink tortello, poached lobster and its own sauce, beansprouts

\* **TAGLIATELLE CON RAGU' DI FARAONA // 17.50 €**  
ROSMARINO E CASTELMAGNO

tagliatelle com ragu de galinha pintada, alecrim e queijo castelmagno  
tagliatelle with guinea fowl ragout, rosemary and castelmagno cheese

**PAPPADELLE AL RAGU DI CINGHIALE // 17.75 €**  
TIMO, PINOLI E UVETTA

pappardelle com ragu de javali, tomilho, pinhões e passas  
pappardelle with wild boar ragout, thyme, pine nuts and raisins

\* **CALAMARATA CACIO, PEPE, SEPIE AL NERO // 17.20 €**

massa calamarata com cacio e pepe e choco com a sua tinta  
calamarata pasta with cacio e pepe and cuttlefish in its own ink

\* **SPAGHETTI DI GRAGNANO, PESTO DI PISTACCHI // 18.75 €**  
GAMBERONI SALTATI, GERMOGLI

espaguete de gragnano com pesto de pistáchio, gomas salteadas e rebentos  
gragnano spaghetti with pistachio pesto, sautéed prawns and beansprouts

\* **SPAGHETTI CHITARRUCCI, ROBALO, TOMATE MEIO SECO E BUTARGA**

espaguete chitarrucci, robalo, tomate meio seco e butarga  
chitarrucci spaghetti, sea bass, semi-dried tomatoes and bottarga

\* **ORECCHIETTE, CODA DI ROSPO, SALICORNIA // 17.50 €**  
POMODORINI IN PUREZZA

orecchiette, tamboril, salicórnia, tomate cereja e coulis  
orecchiette, monkfish, samphire, cherry tomatoes and coulis

**PASTA DI BROCCOLI E PESTO ROSSO [VEGAN] // 15.50 €**

pasta de brócolos e pesto de tomate seco  
broccoli pasta and dried tomato pesto

\* **RISOTTO A TUTTO GAMBERO // 25.50 €**  
LA SUA BISQUE, CRUDITE, EMULSIONE DI RUCOLA

risoto de carabineiro e bisque em crudité e emulsão de rúcula  
cardinal prawn risotto and bisque in crudité and rocket sauce

**RISOTTO AI FUNGHI MISTI E CARCIOFINI // 17.50 €**

risoto de cogumelos mistos e alcaofras baby  
mixed mushroom risotto and baby artichokes

\* **RISOTTO, BROCCOLI, STRACCIATELLA DI BUFALA // 17.25 €**  
POLVERE DI ACCIUGHE

risoto de brócolos, stracciatella de búfala e anchovas em pó  
broccoli risotto, buffalo stracciatella and anchovy powder

**RISOTTO CON GORGONZOLA // 17.50 €**  
PERE E NOCI PECAN [VEGETARIANO]

risoto com gorgonzola, peras e nozes pecan  
risotto with gorgonzola, pears and pecans

## SECONDI PIATTI . . .

\* **CODA DI ROSPO, SPINACINO SCOTTATO // 23.00 €**  
LIMONE CANDITO, BEURRE BLANC

tamboril, espinafres baby salteados, limão cristalizado e molho beurre blanc  
monkfish, sautéed baby spinach, candied lemon and beurre blanc sauce

\* **PARMIGIANA DI BRANZINO // 23.00 €**

parmigiana de robalo com beringela, tomate fresco, queijo ricota e manjeriço  
sea bass parmigiana with aubergine, fresh tomato, ricotta cheese and basil

\* **PESCE SCIABOLA, BROCCOLETTI, PARMANTIER DI PATATE // 21.00 €**

filete de espada preto, brócolos baby e parmantier de batata  
black scabbard fish fillet, baby broccoli and potato parmantier

\* **CODE DI GAMBERONI SELVAGGI FRITTI AL PANKO // 23.00 €**  
SALSA AL CURRY, PORRO FRITTO

comarão selvagem frito com panko, molho de caril e alho francês frito  
fried wild shrimp with panko, curry sauce and fried leek

\* **PLUMA IBERICA, FRIGGITELLI, PATATE SABBIOSE, SALSA VERDE // 22.75 €**

pluma ibérica, pimento padrón, batata salteada com crosta de pão e molho verde  
pluma iberica pork loin, padrón peppers, sautéed potatoes with bread crust and green sauce

\* **LOMBO DI AGNELLO IN CROSTA DI MANDORLE // 23.00 €**  
PAVE' DI PATATE, CARMELLO SALATO ALLA MENTA

lombo de borrego em crosta de amêndoas com batata gratinada e caramelo salgado aromatizado com menta  
almond crusted lamb loin with potato au gratin and flavoured salted caramel with mint

**ROSTICCIANA ALLA CACCIATORA // 21.75 €**  
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO, BIETOLE SALTATE

entrecosto de porco à caçador, feijão "all'uccelletto" e acelgas salteadas  
hunter's style pork spare ribs, cannellini beans and sautéed chard

**TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO // 22.50 €**  
PURÉ DI PATATE AROMATIZZATO AL TARTUFO, PEPERONATA, SALSA AL MARSALA

tagliata de lombo de vaca, puré de batata aromatizado com trufa, peperonata e molho de vinho marsala  
beef tenderloin tagliata, mashed potatoes flavoured with truffle, peperonata and marsala wine sauce

## LE PIZZE . . .

**FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO // 8.50 €**

focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem  
focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil

**ZUCCA GIALLA, GORGONZOLA, FINOCCHIONA E NOCI // 17.20 €**

creme de abóbora amarela, mozzarella, gorgonzola, salame de funcho e nozes  
yellow pumpkin cream, mozzarella, gorgonzola, fennel and walnuts

**BRACCIO DI FERRO // 16.00 €**

molho branco, espinafres frescos, mozzarella de búfala, parmesão e pinhões  
white sauce, fresh spinach, buffalo mozzarella, parmesan and pine nuts

**MORTADELLA, BURRATA, LIMONE E PISTACCHIO // 16.50 €**

mozzarella, mortadella, burrata, limão e pistáchio  
mozzarella, mortadella, burrata, lemon and pistachio

**SALAME PICCANTE, MASCARPONE E PEPPERONI // 16.90 €**

molho de tomate, mozzarella, salame picante, mascarpone e pimentos  
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mascarpone and peppers

**MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA // 16.90 €**  
MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO

molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, mozzarella de búfala, parmesão e manjeriço  
tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, buffalo mozzarella, parmesan and basil

**CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA // 16.90 €**  
PARMIGIANO E PESTO

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

**DIABOLA // 16.85 €**

tomate, mozzarella, cogumelos, pimentos, pancetta, salame picante e azeite virgem  
tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil

**ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI // 17.20 €**

molho de tomate, mozzarella, scamorza, camarão e curgete  
tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette

**DALLA TERRA // 17.00 €**

creme de trufa branca, bresaola, mozzarella, cogumelos paris, rúcula e parmesão em lascas  
white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms, rocket and parmesan shavings

**DANTE // 17.00 €**

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

**COVACCINO [ FRIA / COLD ] // 18.00 €**

cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma  
mushrooms, rocket, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham

**PICCANTINA // 17.00 €**

molho de tomate, mozzarella e salame picante  
tomato sauce, mozzarella and spicy salami

**MARGHERITA // 16.00 €**

tomate, mozzarella e oregãos . tomato, mozzarella and oregano

**MEDITERRANEA // 17.00 €**

molho de tomate, mozzarella ciliegie fresca, tomate cereja e pesto  
tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto

**4 STAGIONI // 17.00 €**

molho de tomate, mozzarella, oregãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcaofras  
tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes

**PROSCIUTTO E FUNGHI // 17.00 €**

molho de tomate, mozzarella, oregãos, cogumelos e fiambre  
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham

**RUSTICA // 17.50 €**

molho de tomate, mozzarella, queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms

**VEGETARIANA // 16.00 €**

molho de tomate, mozzarella, queijo parmesão, beringela, curgete, 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)

**PIZZA AI FRUTTI DI MARE // 18.75 €**

molho de tomate, mozzarella, choco, camarão, ameijoas, mexilhões  
tomato sauce, mozzarella, cuttlefish, prawns, clams, mussels

## DOLCI

**TIRAMISU' ALLA NOCCIOLA, POLVERE DI CAFFÈ // 9.00 €**

tiramisu de avelã, café em pó  
hazelnut tiramisu, coffee powder

**MILLE FOGLIE, CREMA CHANTILLY, MIRTILLI FLAMBÈ // 8.75 €**

mil folhas, creme suíço e mirtilos flambeados  
millefeuille, swiss cream and flambéed blueberries

**CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI // 8.75 €**

cheesecake de frutos vermelhos . cheesecake with red fruits

**MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI // 8.75 €**

mousse de três chocolates . three chocolates mousse

**"OOPS" MI È CADUTA LA CROSTATTA // 8.90 €**

"oops" caiu-me a tarte com creme de limão e molho de menta  
"oops" i dropped my pie, with lemon cream and mint sauce

**SBRISOLONA // 9.00 €**  
CREMA ALLA FAVA TONKA, ALBICOCCHES DISIDRATATE

tarte à base de amêndoas com creme de fava tonka e damasco  
almond-based tart with tonka beans and apricot cream

**LE VENEZIANE CON CREMA AL PISTACCHIO // 9.00 €**

sonhos com creme de pistáchios . fritters with pistachio cream

**SELEZIONE DI FORMAGGI // 12.90 €**

seleção de queijos . cheese selection

**GELATI 100% MADEIRA // 8.75 €**

gelados artesanais com sabor a frutas típicas da madeira  
handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from Madeira

**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.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INTUTILIZADO. IVA INCLUÍDO

no dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested or used by the customer.



## ESPUMANTE ( SPARKLING WINE )

**LA TORDERA PROSECCO TREVISO**

stelvin frizzante // 35.00 € (bottle)  
saami brut // 27.10 €

**LA TORDERA PROSECCO GABRY ROSÉ // 30.00 € (bottle)**

## BRANCO ( WHITE WINE )

**PIO CESARE L'ALTRO CHARDONNAY // 39.90 € (bottle)**

PIO CESARE GAVI // 39.90 € (bottle)

*bon appetit !!*

#ILBASILICO

WWW.ILBASILICORESTAURANT.COM

