

take away
+351 291 708 708
& reservations...
www.ilbasilicorestaurant.com

PRESTIGE BY PORTOBAY
10% SILVER
15% GOLD & PLATINUM
DESCONTOS (DISCOUNTS)

couvert 5.30

<i>le bruschette</i>	
BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO	8.80
tomate aromatizado com alho e manjeriçã tomato, flavoured with garlic and basil	
BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO	8.80
cogumelos frescos marinados, tomate seco e parmesão fresh marinated mushrooms, sun-dried tomato and parmesan	
BRUSCHETTA CON POMODORINI SALTATI AL BASILICO E AGLIO, BURRATA, PESTO E PATE' DI OLIVE	9.40
tomate cereja salteado com azeite, basílico e alho, burrata, pesto e pasta ^{new} de azeitona preta cherry tomatoes sautéed in olive oil, basil and garlic, burrata, pesto, and black olive tapenade	

<i>antipasti e insalate</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI	22.25
tábua mista de charcutaria e queijos mixed charcuterie and cheese board	
BURRATA CON PISTACCHIO, INSALATA DI RUCOLA POMODORINI	22.05
PESTO, PATÉ DI OLIVE E FOCACCIA AL ROSMARINO	
burrata, pistachio tostado, salada de tomate cereja, rucola, pesto, pate' de azeitonas e focaccia de alecrim burrata, toasted pistachios, cherry tomato salad, rocket, pesto, olive pâté and rosemary focaccia	
CALAMARI E GAMBERONI FRITTI	23.50
CON SALSA TARTARA, INSALATA E POMODORINI	
anéis de lula e gambas fritas, molho tártaro, folhas de alface e tomate cereja calamares and fried prawns with tartar sauce, lettuce leaves, and cherry tomatoes	
CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA	22.05
mozzarella de búfala, tomate fresco, folhas de manjeriçã e presunto de parma buffalo mozzarella, fresh tomato, basil leaves and parma ham	
INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO SALTATO	21.05
ALLE ERBE, PANCETTA E CROSTINI ALL'AGLIO	
salada caesar com peito de frango salteado com ervas, pancetta e croutons perfumados com alho caesar salad with sautéed chicken breast with herbs, pancetta and garlic-scented croutons	
INSALATONA	20.60
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	
INSALATA MISTA	13.25
alfaces mistas, cebola roxa e tomate cereja mixed lettuce, red onion and cherry tomato	

<i>le zuppe</i>	
CREMA DI POMODORO	9.40
creme de tomate [quente ou frio]	
cream of tomato [hot or cold]	
MINISTRONE ALLA GENOVESE	10.60
sopa minestrone aromatizada com pesto	
minestrone soup flavoured with pesto	

<i>le paste ed i risotti</i>	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE espaguete com tomate e molho bolonhesa (opção com massa integral) spaghetti with tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)	21.80
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TARTUFO BIANCO espaguete com pancetta fumada, gema de ovo, parmesão, pimenta preta e creme de trufa branca spaghetti with smoked pancetta, egg yolk, parmesan cheese, black pepper and white truffle cream	23.25
TAGLIATELLE AL RAGÚ BIANCO CON ASPARAGI, FUNGHI E PASTA DI TARTUFO BIANCO tagliatelle cremoso de ragu de carnes (vitela, vaca e porco) com cogumelos e espargos, aromatizada com pasta de trufa branca creamy meat ragout tagliatelle (veal, beef, and pork) with mushrooms and asparagus, flavoured with white truffle paste	23.25
SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA, SALSA DI POLP SEPIOLINE E POMODORINI CON GAMBERONI SALTATI Spaghetti de tinta de choco, molho de polvo, choco e tomate cereja com gambas salteadas Squid ink spaghetti, octopus sauce, cuttlefish and cherry tomatoes with sautéed prawns	24.70
MACCHERONCETTI ALLA PUTTANESCA CON PINOLI UVA PASSA E SCORZA DI LIMONE maccheroncini "alla puttanesca" (molho tomate, alho, anchovas, azeitonas taggiasche, alcaparras e basílico) com pinhões, passas e raspa de limão Maccheroncini 'alla puttanesca' (tomato sauce, garlic, anchovies, taggiasche olives, capers, and basil) with pine nuts, raisins, and lemon zest	22.25
LASAGNE CLASSICHE 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	23.40
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E BASILICO O AL POMODORO tortelloni de queijo ricota e espinafres com molho de manteiga ou tomate e manjeriço tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach with butter or tomato sauce and basil	21.80
RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE, CREMA DI PISELLI, GAMBERI, STRACCIATELLA DI BUFALA, GUANCIALE CROCCANTE ravioli de queijo ricota e limão, creme de ervilhas, gambas, stracciatella de búfala e guanciale crocante lemon and ricotta cheese ravioli, cream of pea, prawns, buffalo stracciatella and crunchy guanciale	23.50
TAGLIATELLE DEL BOSCO tagliatelle salteado com cogumelos mistos, natas e creme de trufa tagliatelle with mixed mushrooms, cream and truffle cream	22.05
RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GRATINATI, IN SALSA ROSA ravioli recheados com parmigiana de beringela, gratinados com molho de tomate, natas e manjeriço ravioli stuffed with aubergine parmigiana au gratin, with tomato sauce, cream and basil	22.05
RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI AL BURRO, UVA PASSA E PINOLI SU RAGU DI CODA DI BUE ALLA BIRRA SCURA ravioli de queijo ricota, cogumelos salteados 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	24.10
RISOTTO AI FUNGHI MISTI E CASTAGNE, PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO risoto 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	23.40
RISOTTO MARI E MONTI risoto de polvo, camarão, cogumelos e speck risotto with octopus, prawns, mushrooms and speck	24.95
RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO risoto de camarão com curgete e açafrão shrimp risotto with courgette and saffron	24.50

<i>le pizze</i>	
FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO	11.75
focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil	
GAMBERI, POMODORINI, ACCIUGHE, AGLIO E RUCOLA	23.25
molho de tomate, mozzarella, camarão, tomate-cereja, anchovas, alho e rúcula tomato sauce, mozzarella, shrimp, cherry tomatoes, anchovies, garlic and rocket	
VESUVIO	23.25
molho de tomate, mozzarella de búfala, salame picante, azeitonas pretas, alcaparras, anchovas e manjeriço tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salami, black olives, capers, anchovies and basil	
MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO	23.40
molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, mozzarella de búfala, parmesão e manjeriço tomato sauce, mozzarella, parma ham, buffalo mozzarella, parmesan and basil	
CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E PESTO	22.95
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	22.95
tomate, mozzarella, cogumelos, pimentos, pancetta, salame picante e azeite picante tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil	
MORTADELLA, BURRATA, LIMONE E PISTACCHIO	21.20
mozzarella, mortadela, burrata, limão e pistácio mozzarella, mortadella, burrata, lemon and pistachio	
DALLA TERRA	23.30
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	23.40
molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, queijo scamorza, cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante tomato sauce, mozzarella, parma ham, scamorza cheese, mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil	
COVACCINO	23.40
cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma [fria] mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham [cold]	
PICCANTINA	22.25
molho de tomate, mozzarella e salame picante tomato sauce, mozzarella and spicy salami	
MARGHERITA	21.05
tomate, mozzarella e orégãos tomato, mozzarella and oregano	
MEDITERRANEA	22.05
molho de tomate, mozzarella ciliegie fresca, tomate cereja e pesto tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto	
4 STAGIONI	22.65
molho de tomate, mozzarella, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichoke	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.25
molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham	
RUSTICA	22.95
molho de tomate, mozzarella, queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms	
VEGETARIANA	21.50
molho de tomate, mozzarella, parmesão, beringela, courgette, pimentos e espargos [disponível em versão vegan, com queijo de tofu] tomato sauce, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus [vegan version available with tofu cheese]	

e secondi

**FILETTO DI FREGOLINO
CON FREGOLA ALLA MEDITERRANEA** 28.80
filete de robalo assado no forno e fregola salteada
com tomate seco, tomate cereja, curgete, alcaparras,
anchovas e azeitonas taggische
oven-roasted sea bass fillet and sautéed fregola
with sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, zucchini,
capers, anchovies, and taggiasca olives

IL CACCIUCCO ALLA TOSCANA 29.30
caldeirada de peixe toscana, polvo, robalo, corvina, choco e lagostim
tuscan fish stew, octopus, sea bass, corvina, cuttlefish and crayfish

**SCALOPPA DI VITELLA ALLA MILANESE
CON PURE DI PATATE, SALSA VERDE E INSALATA** 29.10
escalope de vitela á milanese com puré de batata, molho verde
e salada de alfaces mistas. cebola roxa e tomate cereja
breaded veal escalope with mashed potatoes, green sauce,
and mixed lettuce salad with red onion and cherry tomatoes

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO
VERDURE GRATINATE E PATATE AL PROFUMO D'AGLIO E ROSMARINO** 29.40
medalhões de filete de vaca com molho cremoso parmigiano
e pecorino com pimenta preta, legumes gratinados
com parmesão e batata aromatizada com alho e alecrim
beef fillet medallions with creamy parmigiano and pecorino sauce
with black pepper, gratin vegetables with parmesan and potatoes
flavored with garlic and rosemary

**STINCO DI AGNELLO AL VINO
CON CAPONATA ALLA SICILIANA E CAPRINO** 31.20
pernil de borrego estufado em cosedura lenta com vinho tinto,
queijo de cabra, caponata agri-doce de beringela,
pimentos, pinhões, azeitonas e passas
slow-cooked stewed lamb shank with red wine, goat cheese, sweet
and sour caponata of eggplant, peppers, pine nuts, olives, and raisins

<i>i dessert</i>	
IL MATTONE (gluten free)	11.50
bolo de bolacha com creme zabaione, cacau e café biscuit cake with zabaione cream, cocoa and coffee	
TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA	11.65
tarte de maçã com gelado de baunilha apple tart with vanilla ice cream	
MERINGATA AL COCCO E ANANAS	11.65
meringata de coco e ananás . coconut and pineapple meringue	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE	12.35
salada de fruta fresca com gelado à escolha fresh fruit salad with ice cream of your choice	
BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA	12.35
brownie de chocolate com gelado de baunilha chocolate brownie with vanilla ice cream	
SELEZIONE DI FORMAGGI	17.50
seleção de queijos . cheese selection	
GELATI	12.65
gelados artesanais com sabor a frutas típicas da madeira handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from madeira	

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente
para mais informações sobre alergias, menus especiais sem glúten e menus infantis,
consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido. todos os preços estão em euros

no dish, food product or drink, including the couvert,
may be charged if not requested or used by the client
for more information on allergies, gluten-free menus and children's menus,
please consult our team before placing your order. all prices are in euros