

<b>Ensalada de Pollo</b>	13	<b>Caprese en Milhoja con Bufala D.O.P.</b>	14
Involentino di Prosciutto di Parma, polvo de Kikos, Cherry, salsa de Miel y Mostaza		Mozzarella di Búfala D.O.P, Tomate, Albahaca, Rucola y Pan Carassau de Serdegna	
<b>Ensalada Siciliana</b>	13	<b>Croquetas de Boletus y Trufa</b>	15
Canónigos, Naranja, Frutos Secos y Helado de Azahar		Sobre base de rucola y acomañado de Speck -8 unidades	
<b>Degustazione di Formaggi Italiani</b>	17	<b>Degustazione di affettati Italiani</b>	17
Degustación de Quesos Italianos con Tarallini Pugliese		Degustación de Embutidos Italianos con Tarallini Pugliese	
<b>Burrata a los 3 Gustos</b>	17	<b>Degustazione di Paté con Pane crocante</b>	13
Pesto, Tartufo y Tomates secos con Pan de Pinsa Romana		Degustación de Patés Toscanos con pan crujiente Domi Velez	
<b>Carpaccio di Vitello</b>	15	<b>Melanzane alla Parmigiana</b>	13
Ternera con Rúcola y ParmigianoReggiano D.O.P.		Berenjenas gratinadas con Mozzarella, Parmesano y Tomate	
<b>Provolone Dolce al Forno</b>	13	<b>Carpaccio di Bresaola della Valtellina</b>	15
Queso fundido Provolone con Pan al horno		ParmigianoReggiano D.O.P. con Vinagreta de Limón y Balsámico	

## PINSAS ROMANAS

*Masa extra crujiente elaborada con 3 harinas (Trigo, Soja y Arroz), Fermentación de 72 h. - 225 gr*

<b>Ortolana</b>	16	<b>Zucca</b>	16
Berenjenas, Calabacín, Pimiento Rojo y Verde Cebolla Morada y Gorgonzola		Crema de Calabaza, Gorgonzola, Straciatella y Nueces	
<b>Mozzarella y Aceite de Ajo</b>	14	<b>Clásica con Burrata</b>	16
Lo más parecido al "Pan de Ajo"		Con Tomate San Marzano, Tomate Natural, Albahaca y Burrata di Puglia	
<b>Porchetta y Scamorza Affumicata</b>	16	<b>Picante</b>	16
Porchetta al horno y Queso Ahumado Napolitano		Tomate, Mozzarella, Ventricella, Cebolla y Panceta Arrotolata	
<b>Bresaola y Gorgonzola DOP</b>	16	<b>Burrata, Pesto, Tomate Seco y Mortadela</b>	16
Bresaola della Valtellina IGT, Gorgonzola DOP, Tomate San Marzano DOP, Rucola y Aceite de Oliva Virgen extra		Queso Burrata de la Puglia, Pesto genovés con Tomate seco y Mortadela Gran Bolonia	
<b>Nduja Calabresa</b>	16	<b>Setas, Guanciale y Tartufo</b>	16
Sobreasada Calabresa con Anchoas, Cebolla morada y Alcaparras.		Poker de Setas, Guanciale IGT y Trufa Negra	
<b>Coppa</b>	16	<b>Pecorina</b>	16
Fior di Latte, Straciatella, Coppa, Rucola y Ricotta Salada		Con Tomate San Marzano D.O.P., Queso de Cabra, Cherry, Romero y Cebolla	
<b>Napolí piú</b>	16	<b>Dolce Vita</b>	16
Tomate, Mozzarella, Aceitunas Negras, Mozzarella di Bufala D.O.P. y Anchoas		Fior di latte, Calabacín, Cherry amarillo Piennolo del Vesubio Mortadela Bolonia, Pistacho, rayadura de limón y pimienta	
<b>Cacio e Pepe</b>	16	<b>Caprino e Zucca</b>	16
Fior di latte, Guanciale, Pasas, Crema de Cacio Pepe y Canónigos		Crema de Calabaza, Queso de Cabra, Miel y Tomillo fresco	

## Los últimos serán los primeros - I DOLCI

<b>Tiramisu Clásico de la Casa</b>	6	<b>Torta di Cioccolato e Nocciola</b>	6
Mascarpone y Amaretto		Tarta de Chocolate y Avellanas	
<b>Torta di Limone</b>	6	<b>Cremoso de Chocolate</b>	6
Tarta de limón con base de Galletas		Coulant de chocolate con Helado	
<b>Cannoli Siciliano</b>	6	<b>Tarta de la Nonna</b>	6
Barquillo típico siciliano con Ricotta		Crema pastelera, Piñones y Almendra	

## PASTA FRESCA ARTIGIANALE

<b>Tagliatelle al Ragú</b> Con Salsa Bolognesa	13	<b>Pasta original de Génova, Trofie al Pesto</b> Salsa Genovesa de Albahaca, Piñones, Parmigiano, Aceite y Ajo	13
<b>Ravioli alla Napoletana</b> Carne con Salsa de Tomate y Albahaca	13	<b>Rigatoni al "Martini"</b> Crema de Parmesano, Naranja, Guancialle y Martini Bianco	14
<b>Lasagna Bolognese</b> Lasagna de Carne y Queso	15	<b>Tagliatelle alla Carbonara</b> Guancialle, Huevo, Pecorino Romano DOP	14
<b>Tortellone di Spinaci e Ricotta</b> Con Salsa de Gorgonzola D.O.P y Nueces	16	<b>Pappardelle al Tartufo</b> Con Trufa Negra, Salchicha Toscana, Setas, Aceite de Ajo y Nata.	16
<b>Agnolotti ai Funghi Porcini</b> Pasta rellena de Funghi Porcini con Cebolla caramelizada y calabacín con crema de queso	16	<b>Spaghetti Chitarra alle Vongole</b> Con Almejas, Tomate, Albahaca y Vino Blanco	17

## PIZZE ARTIGIANALE

<b>Margherita</b> Tomate, Mozzarella y Orégano	9	<b>Prosciutto</b> Tomate, Mozzarella y Jamón York	13
<b>Quattro Formaggi</b> Tomate, Mozzarella, Asiago, Scamorza y Gorgonzola	14	<b>Vegetariana</b> Tomate, Mozzarella, Calabacines, Berenjenas, Pimiento Rojo y Champiñones	14
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomate, Mozzarella, Jamon York y Champiñones	14	<b>Regina</b> Tomate, Mozzarella, Salchicha Italiana, Huevo al horno y Speck	14
<b>Puzzola</b> Tomate, Salame Picante, Gorgonzola D.O.P y Mozzarella	14	<b>Capricciosa</b> Tomate, Mozzarella, Oliva negra, Champiñones, York y Huevo duro	14
<b>Calabrese</b> Tomate, Mozzarella, Cebolla, Atún, York y Salame Picante	14	<b>Carbonara (Pizza Internacional)</b> Nata, Mozzarella, Parmesano, Champiñones, Panceta y Cebolla	14
<b>Calzone Chiuso- Calzone Cerrado</b> Tomate, Mozzarella, Champiñones y Jamón York	16	<b>Cittá Vecchia</b> Tomate, Mozzarella, Salame Picante, Salchicha y Pimiento Rojo	14
<b>Pizza Campeonato</b> Pizza Bianca con Fior di Latte (Mozzarella), Guancialle, poker de Setas, Salsa de Trufa negra y Tomillo.	16	<b>Vecchia Signora</b> Tomate, Mozzarella, Prosciutto de Parma, Spianata Mortadela de Bolonia, Champiñón y Aceite de Ajo	15
<b>Bufalina</b> Tomate, Mozzarella di Búfala D.O.P, Cherry y Albahaca	16	<b>Salchicha Toscana</b> Tomate, Mozzarella, Salchicha Toscana, Trufa Negra y Cebolla	16
<b>Il Basilico 2.0</b> Tomate, Salsa pesto, Mozzarella, Prosciutto Parma D.O.P, Aceite de Ajo y Rúcula	16	<b>Bresaola della Valtellina</b> Bresaola, Lascas de Parmigiano y Rucola	16
		<b>Calzone Vulcano</b> Tomate, Mozzarella, York, Ventricella y Panceta Arrotolata	16

En nuestra web, [www.ilbasilico.com](http://www.ilbasilico.com), puedes encontrar nuestros deseados "BONOS REGALOS". Bonos de 20 €, 40 € y 60 €

*Degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra Basilippo + Pan Domi Velez + Grissini 1,30 €/Persona.*