



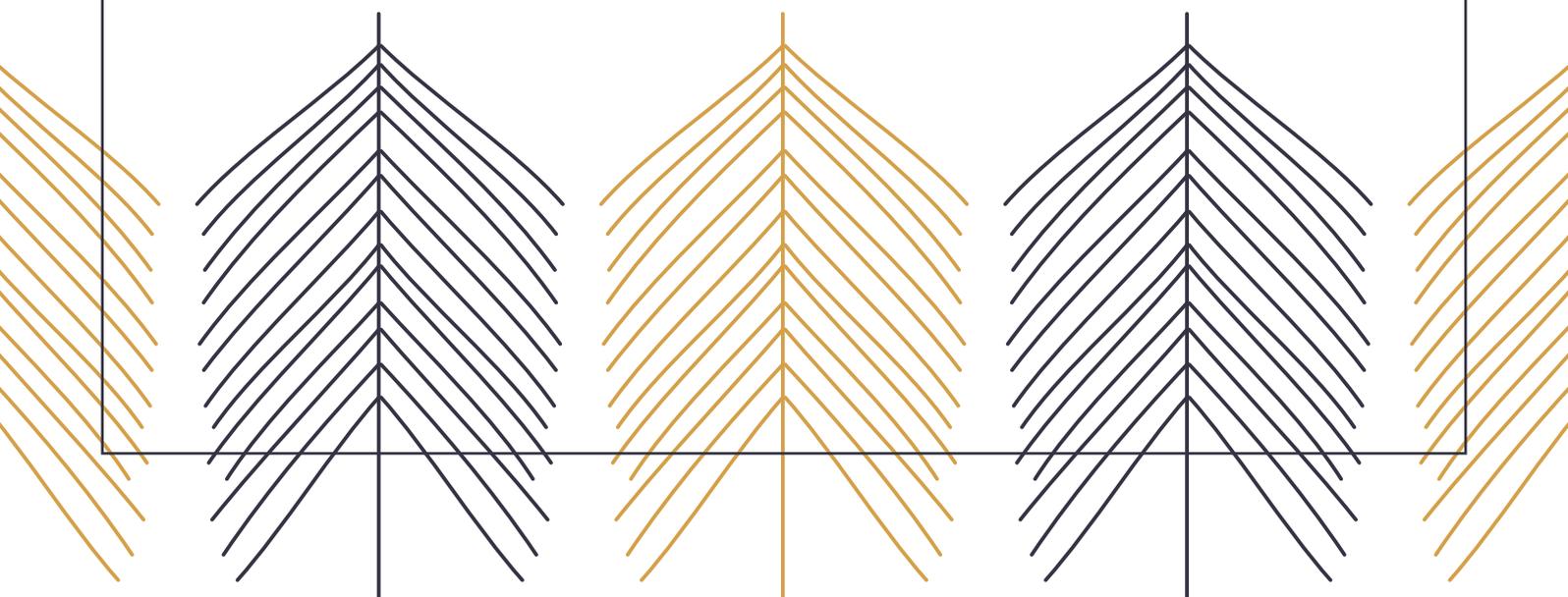
 @ristoranteilbasilico



SPECIALE DI NATALE

ILBASILICO

MENÚS 2022/23



ilbasilico

MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL

Aperitivo de Aceite de Oliva Virgen Extra Basilippo Selección

ENTRANTES

Platos al centro cada 4 personas / 2 entrantes a elegir entre estas opciones

Ensalada Siciliana con Frutos Secos, Naranja y Helado de Azahar
Ensalada de Pollo con Vinagreta de Mostaza, Jamón de Parma y polvo de Kikos
Degustación de Patés con Reducción de Balsámico
Provolone Dulce al Horno con Orégano
Pinsa Romana de Mozzarella y Aceite de Ajo
Parmigiana di Melanzane
Burrata a los 3 gustos (Pesto, Trufa Negra y Tomate Seco)
Carpaccio de Salmón Ahumado con Bouquet de Rúcola

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

A elegir 3 de las siguientes opciones

Rigatoni al Martini y reducción de cítricos
Tagliatelle alla Amatriciana con Cebolla, Guindilla y Panceta
Trofie al Pesto Genovés
Tagliatelle ai Funghi
Ravioli de Carne con Nata y Parmesano
Solomillo Ibérico al Marsala
Salmón Grillé acompañado de Verduras de la Huerta

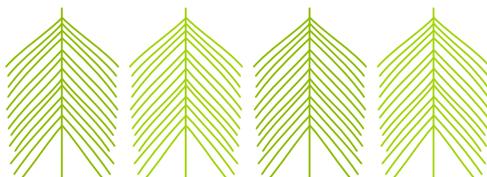
POSTRE A COMPARTIR

Surtido de Postres al centro de la mesa

BEBIDAS ILIMITADAS

Toda la bebida incluida, comenzará cuando la mesa esté completa y finalizará con la colocación del postre
Agua, Cerveza Italiana Peroni y Refrescos.
Lambrusco Rosado o Tinto.

Opción de Incorporar a cualquier menú: Sangue di Giuda / Moscato D'Asti /
Cerveza Nacional Cruzcampo



bronce ilbasilico

MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL

Crostino al Pesto Genovés, Rúcula y Jamón de Parma
Chips de Patatas Especiados
Brocheta de Tomates Cherry y Boconccini de Mozzarella

ENTRANTES

Platos al centro cada 4 personas

Risotto de Pato y Calabacín
Degustación de Pinsas Romanas Artesanas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tagliatelle Frescos con Salchicha Toscana, Trufa Negra y Setas
Ravioli de Corzo con Tomillo y Salvia
Gnocchi a los cuatro Quesos

POSTRE A COMPARTIR

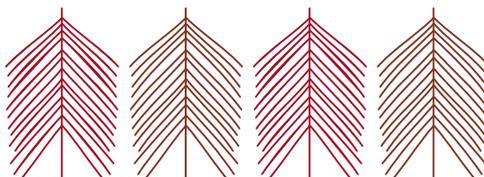
Surtido de Postres al centro de la mesa

BEBIDAS ILIMITADAS

Toda la bebida incluida, comenzará cuando la mesa esté completa y finalizará con la colocación del postre

Agua, Cerveza Italiana Peroni y Refrescos.
Lambrusco Rosado o Tinto.
Vino Tinto y Vino Blanco.

Opción de Incorporar a cualquier menú: Sangue di Giuda / Moscato D'Asti /
Cerveza Nacional Cruzcampo



plata ilbasilico

MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL

Crostino de Queso de Cabra, con Cebolla frita y Miel trufada
Chips de Patatas Especiadas
Arancini Siciliani (Especialidad Siciliana)
Rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P.

ENTRANTES

Platos al centro cada 4 personas

Pinsa Romana Clasica con Tomate San Marzano y Burrata con Albahaca Fresca
Degustación de Embutidos y Quesos Italianos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Risotto al Tartufo y Poker de Setas
Solomillo Ibérico al Marsala con Setas y Patatas al Horno
Salmón Grillé con Verduritas de la Huerta y Mahonesa de Cítricos
Pasta rellena de Espinacas y Ricotta con Salsa de Gorgonzola y Nueces

POSTRE A COMPARTIR

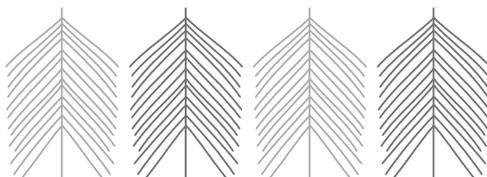
Surtido de Postres al centro de la mesa

BEBIDAS ILIMITADAS

Toda la bebida incluida, comenzará cuando la mesa esté completa y finalizará con la colocación del postre

Agua, Cerveza Italiana Peroni y Refrescos.
Lambrusco Rosado o Tinto.
Vino Tinto y Vino Blanco.

Opción de Incorporar a cualquier menú: Sangue di Giuda / Moscato D'Asti /
Cerveza Nacional Cruzcampo



oro ilbasilico

MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL

Tostas de Foie
Chips de Patatas Especiados
Arancini Siciliani (Especialidad Siciliana)
Mini Ensalada de Espinacas, Burrata, Anchoas y Piñones

ENTRANTES

Platos al centro cada 4 personas

Pinsa Romana de Porchetta y Scamorza Affumicata
Risotto de Salchicha Toscana y Boletus
Ensalada de Salmón, Mango y Bocconcini di Mozzarella

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera Ibérico con Puré de Hinojos
Pescado de Mercado con Salsa de Langostinos y Patatas al horno
Spiga de Trufa Negra con Salsa de Alcachofas

POSTRE A COMPARTIR

Surtido de Postres al centro de la mesa

BEBIDAS ILIMITADAS

Toda la bebida incluida, comenzará cuando la mesa esté completa y finalizará con la colocación del postre

Agua, Cerveza Italiana Peroni y Refrescos.
Lambrusco Rosado o Tinto.
Vino Tinto y Vino Blanco.

Opción de Incorporar a cualquier menú: Sangue di Giuda / Moscato D'Asti /
Cerveza Nacional Cruzcampo



italia 100%

MENÚ DEGUSTACIÓN DE PINSAS NAVIDAD 22

APERITIVO INDIVIDUAL

Se servirá toda la cena o almuerzo con Pan de Domi Velez – Mejor Panadero del Mundo 2.021 (Lebrija)

Aperitivo de Aceite de Oliva Virgen Extra Basilippo Selección

Acompañado con un Aperitivo de Aperol Spritz o Martini Fiero

ENTRANTE

Plato al centro cada 4 personas

Ensalada Caprese con Mozzarella de Bufala D.O.P. y Pan de Sardegna

DEGUSTACIÓN DE PINSAS ROMANAS A COMPARTIR

(A ELEGIR 3 TIPOS)

Pinsa Clasica con Tomate Natural, Burrata y Albahaca fresca

Pinsa de Gorgonzola, Espinacas y Nueces

Pinsa de Setas, Guanciale y Trufa Negra

Pinsa de Porcheta y Scamorza Affumicata

Pinsa Vegetariana y Gorgonzola

Pinsa a los 3 Quesos (Mozzarella, Taleggio y Parmigiano Reggiano D.O.P.)

Pinsa Picante con Ventricella Napolitana, Cebolla Morada y Panceta Arrotolata

POSTRE A COMPARTIR

Surtido de Postres al centro de la mesa

BEBIDAS ILIMITADAS

Toda la bebida incluida, comenzará cuando la mesa esté completa y finalizará con la colocación del postre

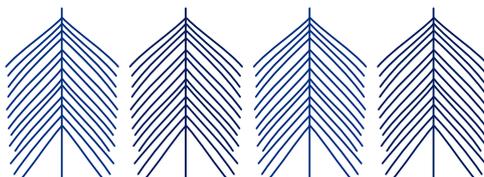
Agua, Cerveza Italiana Peroni y Refrescos.

Lambrusco Rosado o Tinto.

Vino Tinto y Vino Blanco.

Opción de Incorporar a cualquier menú: Sangue di Giuda / Moscato D'Asti /

Cerveza Nacional Cruzcampo



CONDICIONES GENERALES DE RESERVA

En primer lugar, le agradecemos la confianza en el Ristorante "Il Basilico" para celebrar sus eventos familiares y profesionales.

Le detallamos nuestras condiciones generales de Reservas:

- Menú válidos para un mínimo de 8 personas.
- Todos los menús tienen la bebida incluida, desde el comienzo del almuerzo hasta la colocación del postre. Si quisiera una bebida de bienvenida, se le presupuesta sin compromiso alguno.
- Para los eventos celebrados a mediodía, la hora prefijada para la finalización será las 18 h., salvo otro acuerdo ya cerrado. Y para los eventos de la noche, la hora prefijada será las 12:30 h., salvo otro acuerdo.
- La capacidad máxima del salón es de 50 personas, pudiéndose cerrar en exclusiva dependiendo del número de personas y el menú contratado.
- Precios especiales en copas para final de almuerzo o cena. Se podrán fijar los precios a la hora de la contratación del evento, dependiendo del número de personas y menú elegido.
- Si tuvieran en su grupo algún caso de personas celiacas, vegetarianas o con alguna alergia, rogamos nos lo indiquen con anterioridad para poder ofrecerle platos adaptados a sus necesidades.
- Toda la comida y bebida del servicio será elaborada y servida por nuestro restaurante, también cualquier otro servicio, salvo autorización expresa.
- La composición de los menús es orientativa, pudiéndose personalizar a medida del cliente y necesidades.
- Toda reserva vendrá garantizada con un depósito del 15% de la factura proforma total del evento en concepto de RESERVA NAVIDAD.

Consulte en nuestra web www.ilbasilico.com como llegar y todas nuestras promociones. También se pueden poner en contacto con nosotros en el teléfono: 955 98 63 11.

Un cordial saludo y le esperamos estas navidades en "Il Basilico",

Alessandro Di Candia

www.ilbasilico.com