



 @ristoranteilbasilico



SPECIALE DI NATALE

ILBASILICO

MENÚS 2023/24

ME NÚ

IL BASILICO

El de toda la vida

Aperitivo individual

Aperitivo de Aceite de Oliva Virgen Extra Basilippo Selección y pan con 24 h. de fermentación y masa madre "La Esencia"

Entrantes a compartir

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

36 € - IVA incluido

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 bajo petición

Sangue di Giuda

Moscato D'Asti

Cerveza Nacional Cruzcampo

ME NÚ

bronce

Más italiano que nunca

Aperitivo individual

Crostino al Pesto Genovés, Rúcula y Jamón de Parma

Chips de Patatas Especiadados

Brocheta de Tomates Cherry y Boconccini de Mozzarella

Entrantes a compartir

Platos al centro cada 4 personas

Ensalada de Espinacas, Piñones, Anchoas, costrones de Pan y Burrata de la "Puglia" (Italia)

Degustación de Pinsas Romanas Artesanas Masa extra crujiente con doble fermentación y mezcla de harinas

Plato Principal individual a elegir

Tagliatelle Frescos con Salchicha Toscana, Trufa Negra y Setas

Ravioli rellenos de Ternera a la Napolitana

Gnocchi a los cuatro Quesos

Postre individual para terminar

Coulant de Chocolate y Helado de Vainilla

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: Sanguè di Giuda / Moscato D'Asti / Cerveza Nacional Cruzcampo

36 € - IVA incluido

ME NÚ

plata

Comer como en la Tosacana

Empezamos con...

Crostino de Queso de Cabra, con
Cebolla frita y Miel trufada

Chips de Patatas Especiadas

Arancini Siciliani (Especialidad Siciliana)
Rocas de Parmgiano Reggiano D.O.P.

Entrantes a compartir

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

Tortellone de Espinacas y Ricotta con Salsa de
Gorgonzola y Nueces

Postre individual para termina

Cannoli Siciliano con Crema de Ricotta y
Pistachos

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: Sangu
di Giuda / Moscato D'Asti /
Cerveza Nacional Cruzcampo

40 € - IVA incluido

ME NÚ

oro

No hay mejor elección

Aperitivo individual para comenzar

Tostas de Foie
Chips de Patatas Especiados
Croquetas de Trufa Negra
Mini Ensalada Caprese con Mozzarella de Bufala D.O.P.

Entrantes para compartir

Platos al centro cada 4 personas

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

Plato Principal a elegir

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

Postre individual para terminar

Tarta de Queso con Helado de Leche Merengada

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: Sanguè di Giuda / Moscato D'Asti / Cerveza Nacional Cruzcampo

45 € - IVA incluido

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". ¡Felices Fiestas!

Alessandro Di Candia
Equipo Il Basilico