


MENÜ





ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Crema di zucca al forno con carciofi croccanti  | € 10,00 |
| Tartare di filetto con tartufo e radicchietto | € 11,00 |
| Polpo su crema di topinambur e olio al rosmarino | € 11,00 |
| Spuma di porcini con scampi scottati | € 11,00 |
| Selezione di affettati e formaggi | € 10,00 |

PRIMI

| | |
|--|---------|
| Tortello verde con ricotta di montagna, crema di spinaci e tartufo | € 12,00 |
| Orzotto con zucca, carciofi croccanti e scampi | € 12,00 |
| Spaghettoni con burro di malga, cacio, pepe e guanciale croccante | € 12,00 |
| Garganello con ragù d'anatra, finferli e scaglie di grana | € 12,00 |



SECONDI

| | |
|--|---------|
| Tagliata di manzo con spicchi di patate e tartufo | € 18,00 |
| Petto d'anatra su funghi e spinaci con purè di sedano rapa | € 18,00 |
| Tonno con caponatina e olio al miele e peperoncino | € 18,00 |
| Branzino su crema di topinambur, caffè e cicoria | € 18,00 |

CONTORNI

| | |
|--|-------------|
| Insalata verde o mista | € 4,00 |
| Verdure cotte | € 5,00 |
| Secchiello di patatine fritte piccolo/grande | € 3,50/4,50 |

VEGETARIANO

| | |
|--|---------|
| Crema di porcini e patate con crostini  | € 10,00 |
| Tortino di radicchio con fonduta di grana e noci | € 10,00 |
| Uovo all'occhio di bue su fonduta di grana, tartufo e spinaci | € 10,00 |
| Tortello con spinaci, uvetta e pinoli | € 10,00 |
| Seitan croccante con funghi e verdure  | € 11,00 |




PIZZE

| | |
|---|---------|
| La Margherita (di Savoia) | € 7,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo) | |
| La Margherita Vegana  | € 8,00 |
| (Polpa di pomodoro, mozzarella vegana (formais), basilico, olio evo) | |
| Basil&co. | € 9,00 |
| (Polpa di pomodoro, pomodorini comfit, bufala dopo cottura spezzata a mano) | |
| Misticanza | € 9,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, misticanza di verdure grigliate di stagione, ricotta) | |
| Capriccio | € 10,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, carciofi, salamino, prosciutto cotto affumicato, funghi) | |
| Tonnata | € 11,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Cavasso, olive) | |
| Cotto e Affumicato | € 10,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, zucchine, ricotta, prosciutto cotto affumicato) | |
| Sud | € 12,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive, capperi, pomodorini, origano) | |
| Trentina | € 11,00 |
| (Fiordilatte pere, noci, bresaola, rucola) | |
| Crudo ai porci | € 12,00 |
| (Polpa di pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo) | |
| Zucca&co | € 11,00 |
| (Fiordilatte, zucca, pancetta, rosmarino) | |
| Radicchio Balsamico | € 12,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, radicchio al forno, grana, balsamico) | |
| Ricordo d'estate | € 12,00 |
| (Polpa di pomodoro, pomodorini, olive, burrata, pesto) | |
| Sfizio Contadino | € 11,00 |
| (Fiordilatte, pere, gorgonzola, prosciutto crudo) | |
| Trio Goloso | € 11,00 |
| (Polpa di pomodoro, fiordilatte, salsiccia, radicchio, pecorino, peperoni) | |
| Giardino d'inverno | € 12,00 |
| (Bufala, zucca, radicchio, porcini) | |
| Monte Veronese | € 12,00 |
| (Fiordilatte, noci, speck, miele, Monte Veronese) | |
| Bosco | € 12,00 |
| (Fiordilatte, finferli, stracchino, prosciutto crudo) | |
| Vicenza in Bianco | € 12,00 |
| (Fiordilatte, Asiago Dop, sopressa vicentina) | |



VOGLIA DI DOLCETTO!

| | |
|---|---------|
| Millefoglie rotta con crema chantilly, scaglie di cioccolato e amarene | € 6,00 |
| Tiramisù Basil&co | € 6,00 |
| Il bosco nel vaso | € 6,00 |
| Cheesecake con spuma al limoncello | € 6,00 |
| Salame al cioccolato con mirtilli rossi e crema inglese  | € 6,00 |
| I peccati di Basil&co (per 2 persone) | € 15,00 |

 Vegano

VINI DOLCI

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Picchioni - Sangue di Giuda 2014 | € 3,50 Cal. - € 22,00 Bot. |
| Serapona - Moscato d'Asti 2015 | € 3,50 Cal. - € 22,00 Bot. |

CAFFÈ & CO.

| | |
|--------------------|--------|
| Caffè | € 1,20 |
| Caffè decaffeinato | € 1,50 |
| Caffè d'orzo | € 1,50 |
| Cappuccino | € 1,50 |
| Latte macchiato | € 1,50 |
| Gingseng | € 1,50 |
| Tisana | € 3,50 |
| Thè | € 3,50 |
| Grappa Schiavo | € 3,50 |
| Amaro | € 3,50 |



BEVANDE

| | |
|------------------------------------|--------|
| Acqua 75 cl. | € 2,00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta | € 2,20 |

COLLEZIONE GALVANINA

| | |
|--|--------|
| Thè: Pesca / Limone / Verde / Cedrata / Gingerino / Chinotto <i>(In base a disponibilità)</i> | € 3,50 |
|--|--------|

BIRRE

| | |
|---|--------------|
| Casa Vecchia - Calibro 5 • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>Birra chiara, stile Kolsch, prodotta con malto biondo italiano di coltivazione biologica. Leggermente amara, poco alcolica. Al naso note di fieno, miele e mandorla.</i> | |

| | |
|--|--------------|
| Casa Vecchia - Formenton • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>Birra di Grano, aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Piena al palato, sensazione agrumata, frutta fresca esotica, poco alcolica, dissetante.</i> | |

| | |
|---|--------------|
| Casa Vecchia - Dazio • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>American Pale Ale, ambrata, luppolata, abbastanza amara. Profumi inconfondibili dei luppoli di Cascade e Amarillo, poi frutta gialla matura, miele, cuoio, liquirizia. Persistente in bocca.</i> | |

| | |
|---|--------------|
| Casa Vecchia - Stay On • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>Birra che si rifà alle tradizioni dei braccianti belgi. L'altissima temperatura di fermentazione dona secchezza e un tono alcolico di riguardo, unito ad una speziatura importante di camomilla, anice e pepe.</i> | |

| | |
|--|--------------|
| A Modo Mio: "Pils" • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>Aroma caratterizzato da sensori erbacei e floreali elegantemente sostenuti da un sottofondo di malto leggermente mielato.</i> | |

| | |
|---|--------------|
| A Modo Mio: "Blanche" • 33 cl. / 75 cl. | € 6,00/12,00 |
| <i>Aroma caratterizzato dalle importanti note di malti torbati.</i> | |

| | |
|---|--------------|
| San Gabriel - Ambra Rossa • 50 cl. / 75 cl. | € 8,00/12,00 |
| <i>Colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati, corpo rotondo e maltato con leggero amaro del radicchio.</i> | |

| | |
|--|--------------|
| San Gabriel - Bionda • 50 cl. / 75 cl. | € 8,00/12,00 |
| <i>Colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e miele.</i> | |

| | |
|---|--------------|
| San Gabriel - Esportazione • 50 cl. / 75 cl. | € 8,00/12,00 |
| <i>Birra stile IPA. I pregiati luppoli donano spiccate fragranze floreali e fruttate.</i> | |

| | |
|---|-------------|
| Menabrea alla spina - Bionda • 20 cl. / 40 cl. | € 2,50/4,50 |
|---|-------------|

| | |
|--|-------------|
| Menabrea alla spina - Rossa • 20 cl. / 40 cl. | € 3,00/5,00 |
|--|-------------|

VINI

Bollicine:

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Champagne Pierre Jamain | €7,00Cal. -€48,00Bot. |
| Franciacorta Rosè Berlucci | €4,00Cal. -€34,00Bot. |
| Franciacorta Saten Berlucci | €4,00Cal. -€34,00Bot. |
| Prosecco Spumante | €3,00Cal. -€20,00Bot. |

Rossi:

| | |
|--|-----------------------|
| Muri-Gries - Pinot Nero 2014 | €3,50Cal. -€24,00Bot. |
| Paterna - Chianti Docg 2013 | €3,50Cal. -€23,00Bot. |
| Stefano Accordini - Valpolicella Classico 2014 | €3,50Cal. -€23,00Bot. |
| Vigna Lenuzza - Cabernet 2012 | €4,00Cal. -€24,00Bot. |

Bianchi:

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Davide Vignato - Garganega 2015 | €3,00Cal. -€22,00Bot. |
| Vigna Lenuzza - Sauvignon 2015 | €4,00Cal. -€24,00Bot. |
| Rudi Vindimian - Gewürztraminer 2013 | €3,50Cal. -€23,00Bot. |
| Tenuta Roveglia - Lugana 2015 | €3,00Cal. -€22,00Bot. |

| | |
|----------------|--------|
| <i>Coperto</i> | € 2,00 |
|----------------|--------|

BASIL & CO.
CUCINA - PIZZA - BISTROT

BASILANDCO.IT