



**menù**  
/  
**primavera**  
/  
**estate**



Credo che l'arte sia qualcosa di ben preciso che attiene ai più profondi bisogni umani e che costituisce il frutto di un complesso processo creativo.

- *Massimo*  
*Bottura* -

## ANTIPASTI

- La caprese Basil&Co / 10,00 €
- Prosciutto crudo 18 mesi, stracciatella di burrata e tartufo / 10,00 €
- Tartare di salmone con sesamo e avocado / 10,00 €
- Crema di piselli con gamberoni / 10,00 €
- Selezione di affettati e formaggi / 10,00 €

## PRIMI

- Spaghetto del sud con scampi e limone / 12,00 €
- Fettuccine con crema al burro di malga, Parmigiano Reggiano e tartufo / 12,00 €
- Fusilli integrali con pesto di rucola, pomodorini comfit e mandorle / 12,00 €
- Ravioli al branzino e gamberi ai sapori mediterranei / 12,00 €

## SECONDI

- Frittura Basil&Co / 16,00 €
- Tagliata di filetto con patate fritte al rosmarino / 17,00 €
- Tris di tartare con insalatina novella / 16,00 €
- Salmone selvaggio con verdure estive / 17,00 €

## CONTORNI

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

## INSALATONE

- Insalata con gamberoni, pomodorini comfit, olive e avocado / 10,00 €
- Insalata con carpaccio di salmone, mozzarella di bufala, avocado e pomodorini / 10,00 €
- Insalata con tofu, albicocche secche e noci / 10,00 €
- Insalata con pollo, salsa allo yogurt e prosciutto croccante / 10,00 €
- Insalata con prosciutto cotto affumicato, pomodorini e stracciatella di burrata / 10,00 €

La vera pizza è alimento, simbolo e rito.  
Alimento povero e nobile.  
Disco festoso di pasta, colorato di rosso.  
Ma è anche qualcosa di più di un impasto di acqua e farina,  
condito con olio e pomodoro e cotto al forno a legna.  
La pizza si fa non si cucina.  
Nasce povera.  
Si fa con le mani e con la sola abilità delle palme.

- *Gactano*

*Alfetra* -

**La Margherita (di Savoia) / 7,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo

**Margherita vegana / 8,00 €**

polpa di pomodoro, mozzarella vegana (formais), basilico, olio evo

**Basil&Co. / 9,00 €**

polpa di pomodoro, pomodorini comfit, mozzarella di bufala dopo cottura spezzata a mano

**Misticanza / 10,00 €**

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 / 12,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Cavasso, olive

**Cotto e Affumicato / 10,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, zucchine, brie, prosciutto cotto affumicato

**Sud / 12,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive, capperi, pomodorini, origano

**Parmireggiana / 12,00 €**

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano

**Delicata / 12,00 €**

mozzarella di bufala, pere, robiola, bresaola

**Golosa / 11,00 €**

polpa di pomodoro, peperoni arrosto, burrata, olive, pesto

**Cantabrico / 12,00 €**

mozzarella di bufala, pomodorini comfit, acciughe, basilico

**Provoliccia / 11,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, peperoni salsiccia provola

**Pancettina / 11,00 €**

fiordilatte, zucchine al forno, pancetta, pecorino romano, menta

**Amarena / 12,00 €**

fiordilatte, amarene, prosciutto cotto affumicato, burrata

**Primavera / 12,00 €**

mozzarella di bufala, pomodorini comfit, rucola, crudo e provola

**Salmoncino / 12,00 €**

fiordilatte, salmone crudo, insalatina, pomodorini comfit

**Affumicata / 12,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto affumicato, salamino, ricotta affumicata, grana

**Romana / 12,00 €**

mozzarella di bufala, speck, pecorino romano, rucola

HAM  
-BUR  
GER



## Componi il tuo burger

**Pulled Pork**  
(maiale sfilacciato)

10,00 €

**Hamburger**  
(180 gr.)

10,00 €

**Bacon Burger**

11,00 €

### Formaggi

Erborinato

Cheddar

Capra

Groviera

Toma di Savoia

### Verdure

Lattuga

Pomodoro

Cipolla

Cipolla caramellata

Cetrioli

Avocado

Funghi Champignon

Cavolo croccante

Uovo all'occhio di bue

### Salse

Ketchup

Maionese

Senape di Dijon

Barbecue

Chipotle

Aioli  
(maionese all'aglio)

**BASIL BURGER** / 12,00 €

Hamburger di tartar di manzo, formaggio erborinato,  
uovo all'occhio di bue, senape

**\*\*HAMBURGER DEL MESE\*\*** / 12,00 €

La vita è come la ricetta per una torta.  
Se segui i soliti ingredienti farai la torta ma  
già saprai che gusto avrà, gli altri la assaggeranno,  
apprezzeranno ma dimenticheranno presto.  
Ci vuole sempre un pizzico di genialità in ogni  
ricetta per far sì che essa non muoia  
con l'ultimo assaggio.


- *Carlo*

*Peparello* -



Tortino al cioccolato, gelato alla vaniglia e  
salsa ai frutti di bosco / 6,00 €

Nesquik con biscotti e caramello / 6,00 €

 Tortino vegano con banane caramellate e  
sorbetto al mirtillo / 6,00 €

La caprese dolce / 6,00 €

Degustazione di sorbetti / 6,00 €

## VINI DOLCI

Picchioni - Sangue di Giuda 2014  
3,50 € calice / 22,00 € bottiglia

Serapona - Moscato d'Asti 2015  
3,50 € calice / 22,00 € bottiglia

## CAFFÉ & CO

Caffè / 1,20 €

Caffè decaffeinato / 1,50 €

Caffè d'orzo / 1,50 €

Cappuccino / 1,50 €

Latte macchiato / 1,50 €

Ginseng / 1,50 €

Tisana / 3,50 €

Thè / 3,50 €

Grappa Schiavo / 3,50 €

Amaro / 3,50 €

Lo Champagne lo bevo quando sono  
contenta e quando sono triste.  
Talvolta lo bevo quando sono sola.  
Quando ho compagnia lo considero obbligatorio.  
Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho.  
Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete.

- *Lily*

*Bollinger* -

## PRIMAVERA

Acqua 75 cl. / 2,00 €

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta / 2,20 €

Collezione Galvanina / 3,50 €

Thè: Pesca - Limone - Verde / Cedrata - Gingerino - Chinotto

## BIRRE

33cl. 6,00 € / 75 cl. 12,00 €

### Casa Vecchia - Calibro 5

Birra chiara, stile "Kolsch", prodotta con malto biondo italiano di coltivazione biologica. Leggermente amara, poco alcolica. Al naso note di fieno, miele e mandorla.

### Casa Vecchia - Formenton

Birra di grano, aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Piena al palato, sensazione agrumata, frutta fresca esotica, poco alcolica, dissetante.

### A Modo Mio - Pils

Aroma caratterizzato da sensori erbacei e floreali elegantemente sostenuti da un sottofondo di malto leggermente mielato.

### A Modo Mio - Scotch Ale

Aroma caratterizzato dalle importanti note di malti tostati dai quali affiorano delicate note di goudron e torba con note erbacee e lieve acidità.

### Menabrea alla spina - Bionda

20 cl. 2,50 € / 40 cl. 4,50 €

### Casa Vecchia - Dazio

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.

### Casa Vecchia - Stay On

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.

### A Modo Mio - Ipa

Aroma caratterizzato da toni agrumati in primis e freschi ederbacei a seguire.

### A Modo Mio - Blanche

Aroma caratterizzato dalle importanti note di malti torbati.

### Menabrea alla spina - Rossa

20 cl. 3,00 € / 40 cl. 5,00 €

## VINI

### Bollicine

Champagne Pierre Jamain  
7,00 € calice / 48,00 € bottiglia

Franciacorta Rosè Berlucchi  
4,00 € calice / 34,00 € bottiglia

Franciacorta Saten Berlucchi  
7,00 € calice / 48,00 € bottiglia

Prosecco Exyta Dry Spumante  
3,00 € calice / 20,00 € bottiglia

### Bianchi

Petrucco - Ribolla Gialla 2015  
3,50 € calice / 23,00 € bottiglia

Bisi - Riesling 2015  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Rudi Vindimian - Gewürztraminer 2013  
3,50 € calice / 23,00 € bottiglia

Tenuta Rovaglia - Lugana 2015  
3,50 € calice / 23,00 € bottiglia

### Rossi

Tinazzi - Cabernet Sauvignon 2015  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Pialli - Tai Rosso 2015  
3,50 € calice / 23,00 € bottiglia

Stefano Accordini - Valpolicella classico 2015  
3,50 € calice / 23,00 € bottiglia

Vigna Lenuzza - Merlot 2013  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Coperto / 2,00 €

## ESTATE

**BASIL & CO.**  
CUCINA - PIZZA - BISTROT

**basiliandco.it**