



**menu**

/

**autunno**

/

**inverno**

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

- Tartare di manzo, burrata, tartufo e nocciole / 11,00 €
- Crema di zucca e porri con carciofi fritti / 11,00 €
- Polpo su crema di ceci e olio al rosmarino / 11,00 €
- Tagliere di affettati e formaggi con confetture / 11,00 €

## PRIMI

- Maccheroncini al ragù di vitello, finferli e briciole di pane / 13,00 €
- Linguine con gamberi, pomodorini e limone / 13,00 €
- Gnocchi al gorgonzola con zucca e amaretti / 13,00 €
- Spaghettoni alla carbonara Basil&co / 13,00 €

## SECONDI

- Pancia di maialino glassata al barbecue con insalata di mele / 18,00 €
- Tagliata con patate e tartufo / 18,00 €
- Tonno scottato con verdure di stagione / 18,00 €
- Branzino su crema di patate e carciofi / 18,00 €

## VEGETARIANO

- Tortino di zucca su fonduta di gorgonzola e amaretti / 11,00 €
- Crema di porcini e castagne con crostini di pane / 12,00 €
- Insalata di radicchio, mele, noci e miele / 11,00 €
- Polpettine di quinoa con verdure di stagione / 12,00 €

## CONTORNI

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

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.

- *Gaetano*

*Alfetra* -

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

polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo



**Margherita vegana / 8,00 €**

polpa di pomodoro, mozzarella vegana, 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

**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

**Crudo ai porci / 12,00 €**

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, prosciutto crudo

**Ricordo d'estate / 12,00 €**

polpa di pomodoro, olive, pomodorini, stracciatella di burrata e pesto

**Vicenza / 12,00 €**

polpa di pomodoro, fiordilatte, Asiago Dop, sopressa vicentina

**Violino / 12,00 €**

crema di zucca, fiordilatte, porro saltato, pancetta

**Sfizio contadino / 12,00 €**

fiordilatte, pere, gorgonzola, prosciutto crudo

**Fuori Modena / 12,00 €**

fiordilatte, mortadella, stracchino, pesto di pistacchi

**Monte Veronese / 12,00 €**

fiordilatte, noci, speck, miele, Monte Veronese

**Trentina / 12,00 €**

fiordilatte, speck, rafano fresco, valeriana

**Broccoliccia / 12,00 €**

fiordilatte, broccoli saltati, salsiccia, caciocavallo

**Giardino d'inverno / 12,00 €**

mozzarella di bufala, zucca, radicchio, porcini

**PIZZA DEL GIORNO**

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* -

Sorbetto al braulio con caramello e granella di biscotto / 6,00 €

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

Sottobosco / 6,00 €

Tiramisù Basil&co / 6,00 €

 Salame al cioccolato con mirtilli e crema alla vaniglia / 6,00 €

Il condividendo di dolci / 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 -*



Acqua 75 cl. / 2,50 €

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta / 2,50 €

Collezione Galvanina / 4,00 €

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

**BIRRE**

33cl. 6,00 € / 75 cl. 12,00 €

**Birra Barbaforte - San Lorenzo**

*Golden Ale.* Una birra chiara da 4,9 gradi, che al naso lascia spazio ai malti, con un leggero profumo di miele d'acacia e un finissimo sentore di luppolo.

**Birra Barbaforte - Abete**

*Extra Special Bitter.* Birra con 5,4 gradi creata con un lievito dai profumi fruttati intensi. In bocca si sentiranno i caramelli, sostituiti poi da un amaro equilibrato.

**Meni - Dreon**

Blanche. Birra con 5 gradi. Colore giallo paglierino e schiuma bianca. Delicati aromi speziati di coriandolo, curaçao e lieviti; al palato delicata con una freschezza ammaliante, lievemente acida.

**Meni - Centis**

Weisse. Birra con 6,6 gradi. Dissetante e caratterizzata da un piacevole aroma fruttato di banana, pera e mela con un leggero retrogusto di lievito.

**Menabrea alla spina - Bionda**

20 cl. 2,50 € / 40 cl. 4,50 €

**Birra Barbaforte - Obice**

*Indian Pale Ale.* È una birra ambrata con 5,2 gradi. Si notano subito i profumi di resina, bucce d'arancia con un leggero sentore di caramello, subito sostituito dall'amaro deciso, ma non troppo secco.

**Birra Barbaforte - Quadro**

Ispirata alle saison Belghe con 6,4 gradi. Al naso si sentiranno profumi fruttati di banana, bucce d'arancia dolci, coriandolo, radice di genziana del Monte Baldo e rafano fresco.

**Meni - Siriviela**

Pilsener. Birra con 7,4 gradi. Profumi marcatamente luppolati con note sia floreali che vegetali, molto corposa, con il caratteristico gusto dell'amarrezza del luppolo.

**Meni - Comatârs**

Ambrata. Birra con 7 gradi. Colore ramato scuro, profumo delicatamente fruttato e floreale, gusto morbido di tostatura unito all'aroma del luppolo.

**Menabrea alla spina - Rossa**

20 cl. 3,00 € / 40 cl. 5,00 €

**VINI****Bollicine**

Franciacorta Rosè Berlucci  
5,00 € calice / 34,00 € bottiglia

Franciacorta Brut Berlucci  
5,00 € calice / 34,00 € bottiglia

Prosecco Exyta Dry Spumante  
3,50 € calice / 21,00 € bottiglia

Durello Brut  
5,00 € calice / 34,00 € bottiglia

**Bianchi**

Petrucco - Ribolla Gialla 2015  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

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

Rudi Vindimian - Gewürztraminer 2013  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Tenuta Rovaglia - Lugana 2015  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

**Rossi**

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

Stefano Accordini - Valpolicella classico 2015  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Muri gries - pinot nero  
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

Coperto / 2,00 €



BASIL & CO.

CUCINA - PIZZA - BISTROT

[basiliandco.it](http://basiliandco.it)