



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 di Parma 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

- Linguine con scampi e limone / 12,00 €
- Spaghettoni al pomodoro con burrata e basilico fresco / 12,00 €
- Riso Thai con gamberi e verdure estive / 12,00 €
- Ravioli di ricotta e spinaci su fonduta al formaggio grana e pomodorini canditi / 12,00 €

SECONDI

- Tagliata con patate fritte al rosmarino / 17,00 €
- Tris di tartare con insalatina novella / 17,00 €
- Tonno Tataki con sesamo, salsa di soia e verdure / 17,00 €
- Salmone con zucchine saltate e salsa allo yogurt / 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 / 11,00 €
- Insalata con carpaccio di salmone, mozzarella di bufala, avocado e pomodorini / 11,00 €
- Insalata con pollo al curry, salsa allo yogurt, prosciutto croccante e parmigiano / 11,00 €
- Insalata con prosciutto cotto affumicato, pomodorini e stracciatella di burrata / 11,00 €

Coperto / 2,00 €

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.

- *Gaetano*

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

Coperto / 2,00 €

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 €

Panna cotta con fragole e menta / 6,00 €

Salame al cioccolato con crema alla vaniglia / 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 -

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 €

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.

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 €

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.

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 - Comatàrs

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
4,00 € calice / 24,00 € bottiglia

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

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

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

Rossi

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

Stefano Accordini - Valpolicella Classico
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