

Basilico

pizzeria napoletana

per iniziare

pizze classiche

CROCCHÈ	€2,50
Patate, fior di latte, pepe e Grana Padano Potatoes, mozzarella, Black Pepper and Grana Padano	
FIORE DI ZUCCA RIPIENO	€2,50
Ricotta provola, sale e pepe Courgette flower with ricotta, provola cheese, salt and pepper	
FRITTATINA CLASSICA	€3,50
Bucatini, salumi, piselli, besciamella, fior di latte, sale e pepe Bucatini pasta, cured meats, peas, bechamel, fior di latte, salt and black pepper	
POLPETTA AL RAGÙ	€4,00
Carne, uovo, uvetta, pane, pinoli e Grana Padano Meat, egg, raisins, bread, pine nuts and Grana Padano cheese	
MONTANARA RAGÙ	€7,00
Pizza fritta con ragù napoletano e braciola sbriciolata Fried pizza with Neapolitan ragù and crumbled chop	
MONTANARA SPECIAL pz. 2	€8,00
Stracciatella, speck d'oca e fiori di zucca Stracciatella, goose speck and courgette flowers	
.....	
MARINARA	€6,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., origano, aglio, basilico e Olio E.V.O. S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, oregano, garlic, basil and E.V.O. Oil	
MARGHERITA	€6,50
Fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, basil, E.V.O. Oil	
NAPOLETANA	€8,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., origano, aglio, alici del cantabrico all'uscita, capperi, basilico e Olio E.V.O. S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, oregano, garlic, catanbrico anchovies from the Cantabrian Sea at the end, capers, basil and E.V.O. Oil	
MARGHERITA A RUOTA DI CARRO	€8,50
Fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, basil, E.V.O. Oil	
PROVOLA E PEPE A RUOTA DI CARRO	€9,00
provola cheese and pepper	
DIAVOLA	€9,00
Fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., salame piccante, basilico e Olio E.V.O. Mozzarella, S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, spicy salami, basil and E.V.O. Oil	
CALZONE FRITTO	€9,00
Ricotta di Bufala D.O.P., provola, salame Napoli e pepe Bufala ricotta cheese, provola, neapolitan salami and black pepper	
REGINA	€9,00
Mozzarella di Bufala D.O.P., pomodoro San Marzano D.O.P., basilico e Olio E.V.O. D.O.P. bufala mozzarella, S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, basil and E.V.O. Oil	
ORTOLANA	€10,00
Fior di latte, verdure miste, basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, mixed vegetables, basil and E.V.O. Oil	
PARTENOPEA	€10,00
Fior di latte, scarola alla napoletana, olive nere, basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, neapolitan escarole, black olives, basil and E.V.O. Oil	
VIENNESE	€10,00
Fior di latte, wüstel, patate fritte, basilico, e Olio E.V.O. Fior di latte, wüstels, french fries, basil and E.V.O. Oil	
CARABINIERA	€10,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, olive nere, aglio, origano selvatico e Olio E.V.O. San Marzano tomato, fiordilatte cheese, spicy salami, black olives, garlic, oregano, E.V.O. Oil	
CAPRICCIOSA	€12,00
Fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto cotto arrosto, funghi saltati e glassati al miele e soia, cuor di carciofi, basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, S. Marzano D.O.P. tomatoes sauce, roast cooked ham, sauteed mushrooms and glazed with honey and soy, stewed artichoke heart, basil and E.V.O. Oil	

pizze speciali

MARGHERINARA	€8,50
Fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, pomodorini, origano, olio E.V.O., basilico Fior di latte, San Marzano dop tomato, cherry tomatoes, oregano, olive oil, basil	
BARBECUE	€10,00
Fior di latte, datterini gialli, prosciutto cotto arrosto, salsa BBQ, basilico e olio E.V.O. Fior di latte, yellow datterini tomatoes, roasted cooked ham, BBQ sauce, basil and E.V.O. Oil	
FUSCELLA	€10,00
Fior di latte, pomodoro san Marzano DOP In uscita: focchi di ricotta, zest di limone, granella di noci, olio E.V.O., basilico Fior di latte, San Marzano DOP tomato, ricotta flakes, lemon zest, walnut granules, E.V.O. oil, basil	
MIMOSA	€11,00
Fior di latte, mais spadellato con sale ed olio, panna In uscita: prosciutto cotto artigianale arrostito Fior di latte cheese, corn with salt and oil, cream, artisan roasted ham	
BASILICO	€12,00
Mozzarella di Bufala D.O.P, pesto di basilico, pomodorini, fonduta di grana, basilico e Olio E.V.O. D.O.P. bufala mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, parmesan fondue, basil and E.V.O Oil	
GENOVESE	€12,00
Fior di latte, ragù di cipolla e manzo, fonduta di Grana Padano, soia, basilico e olio Fior di latte, onion and beef ragù, Grana Padano fondue, soy, basil and E.V.O Oil	
CUOR DI CARCIOFO	€12,00
Fior di latte, cuore di carciofi stufati, prosciutto cotto arrosto, caciocavallo, basilico e olio E.V.O. Fior di latte, stewed artichoke heart, roasted cooked ham, caciocavallo, basil and E.V.O Oil	
AL CONTADIN NON FAR SAPERE	€12,00
Fior di latte, prosciutto cotto arrosto, confettura di pere, gorgonzola, basilico e olio E.V.O. Mozzarella, roasted cooked ham, pear jam, gorgonzola, basil and E.V.O. Oil	
PRIMAVERA	€12,00
Fior di latte e pomodorini In uscita: rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana Fior di latte and cherry tomatoes with rocket, raw ham and parmesan flakes	
CONTRASTI	€12,00
Fior di latte, composta di fichi, fonduta di Grana Padano, culatello stagionato 30 mesi, aceto balsamico, basilico e olio E.V.O. Fior di latte, fig compote, Grana Padano fondue, culatello aged 30 months, balsamic vinegar, basil and E.V.O. Oil	
PARMIGIANA CROCCANTE	€12,00
Fior di latte, melanzana alla parmigiana, pesto di basilico, fuso di Grana, basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, aubergine parmigiana, basil pesto, melted Grana, basil and E.V.O. oil	
FAVOLOSA	€12,00
Fior di latte In uscita: mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi Fior di latte cheese, mortadella, stracciatella cheese, pistachio pesto	
CASERTANA	€12,00
Fior di latte, salsiccia di Maialino Nero di Baiano "a punta di coltello", patate al forno, olio, sale e rosmarino Fior di latte cheese, black Baiano pig sausage, roasted potatoes oil salt and rosemary	
GIARDINI REALI	€13,00
Fior di latte, friarielli in doppia consistenza, salsiccia di Maialino Nero di Baiano, nduja, olio E.V.O. Fior di latte, friarielli in double texture, black Baiano pig sausage, nduja, E.V.O. oil	
TRONCHETTO	€14,00
Ripieno con fior di latte, rucola, Emmental. In uscita: prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Stuffed with fior di latte, provola cheese, Emmental, raw ham, rocket, parmesan flakes	
SAPORI D'AUTUNNO	€14,00
Fior di latte, crema di zucca, funghi porcini, prosciutto cotto arrosto, tartufo, basilico, olio E.V.O. Fior di latte, pumpkin cream, porcini mushrooms, roast ham, truffle, basil, E.V.O. oil	



primi

PASTA E PATATE

Pasta mista con patate, provola, pepe e grana
Mixed pasta with potatoes, provola cheese, pepper and parmesan cheese

€12,00

GENOVESE

Ziti con ragù di cipolle, manzo, Grana Padano
Ziti with onion, beef ragù, Grana Padano

€12,00

MAMMÀ

Eliche giganti al ragù di carne
Giant eliche with meat ragù

€12,00

ZUCCA

Fusillo avellinese di pasta fresca con zucca, funghi porcini, tartufo e cacio cavallo
Fresh pasta fusillo avellinese with pumpkin, porcini mushrooms, truffle and cacio cavallo

€12,00

secondi

HAMBURGER DI SCOTTONA

Burger da 250g con verdure grigliate
250g beef burger and grilled vegetables

€13,00

BRASATO DI MANZO

Cappello del prete, salsa agrodolce e asparagi
Beef, sweet and sour sauce and asparagus

€20,00

TAGLIATA DI FILETTO MANZO

Tagliata da 250g con pomodori, rucola e scaglie di Grana Padano
250g beef steak with cherry tomatoes, arugula and chips of Grana Padano

€20,00

FILETTO MANZO

Filetto con spinacini sale e pepe, funghi champignon glassati al miele e soia
Beef tenderloin, salt and pepper spinach, champignon mushrooms glazed with honey and soy

€25,00

insalate

VEGANA

Verdure alla griglia, insalata iceberg, pomodorini e mandorle
Mix of grilled vegetables, iceberg lettuce, cherry tomatoes and almonds

€9,00

SAPORITA

Insalata iceberg, prosciutto cotto arrosto, olive nere, pomodori secchi
Iceberg salad, roasted cooked ham, black olives, dried tomatoes

€10,00

CONTADINA

Insalata iceberg, pollo in salsa Thai, crostoni al timo e mandorle
Iceberg salad, chicken in Thai sauce, croutons with thyme and almonds

€10,00

TONNATA

Insalata iceberg, rucola, filetti di tonno, cipolla di Tropea, olive nere e capperi
Iceberg lettuce, arugula, tuna fillets, Tropea onion, black olives and capers

€10,00

CEREALI

Mozzarella di Bufala D.O.P., farro, rucola, prosciutto crudo di Parma e pomodorini
D.O.P. bufala mozzarella, spelt, arugula, raw ham and cherry tomatoes

€10,00

CAPRESE

Mozzarella di Bufala D.O.P., pomodoro caprese, basilico e Olio E.V.O.
D.O.P. bufala mozzarella, caprese tomatoes, basil and E.V.O. Oil

€12,00

dolci

Selezioniamo il meglio per i nostri clienti ed è per questo che la nostra carta dei dolci è sempre in evoluzione

€6,00

Chiedi al personale



Il nostro impegno per l'ambiente

Nel rispetto dell' ambiente Basilico sceglie di essere **plastic-free**.

Entrando a far parte della famiglia Golden Italia abbiamo scelto di portare alla tua tavola acqua eccellente a Km 0, sana e dal sapore superiore. In questo modo **proteggiamo e rispettiamo l'ambiente**, evitando di immettere nel sistema microplastiche dannose per la flora e la fauna che potrebbero compromettere il sapore.

Sentirai la differenza già al primo bicchiere di acqua!

€2,50



bibite

Acqua San Pellegrino 0,50 l

€2,50

Acqua Panna 0,50 l

€2,50

Pepsi in vetro 33 cl

€3,00

Pepsi Max (zero) in vetro 33 cl

€3,00

Seven UP

€3,00

Chinotto Neri

€3,00

Aranciata Sanpellegrino

€3,00

Lipton pesca e limone

€3,00

cocktail

Spritz

€7,00

Hugo

€7,00

Negroni

€8,00

Negroni Sbagliato

€8,00

Gin Tonic

€9,00

Americano

€9,00

Moscow Mule

€9,00

coperto €2,50