

per iniziare

CROCCHÈ Patate, fior di latte, pepe e Grana Padano Potatoes, mozzarella, Black Pepper and Grana Padano	€2,50
FIORE DI ZUCCA RIPIENO Ricotta provola , sale e pepe Courgette flower with ricotta, provola cheese, salt and pepper	€2,50
FRITTATINA CLASSICA Bucatini, salumi, piselli, besciamella, fior di latte, sale e pepe Bucatini pasta, cured meats, peas, bechamel, fior di latte, salt and black pepper	€3,50
POLPETTA AL RAGÙ Carne, uovo, uvetta, pane, pinoli e Grana Padano Meat, egg, raisins, bread, pine nuts and Grana Padano cheese	€5,00
MONTANARA RAGÙ Pizza fritta con ragù napoletano e braciola sbriciolata Fried pizza with Neapolitan ragù and crumbled chop	€7,00

pizze classiche

MARINARA 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	€7,00
MARGHERITA 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	€7,00
MARGHERITA A RUOTA DI CARRO 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	€9,50
NAPOLETANA 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	€10,00
PROVOLA E PEPE A RUOTA DI CARRO provola cheese and pepper	€10,00
DIAVOLA 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	€10,00
REGINA 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	€10,00
PARTENOPEA 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	€11,00
VIENNESE Fior di latte, würstel, patate fritte, basilico, e Olio E.V.O. Fior di latte, wüstels, french fries, basil and E.V.O. Oil	€11,00
CALZONE FRITTO Ricotta di Bufala D.O.P., provola, salame Napoli e pepe Bufala ricotta cheese, provola, neapolitan salami and black pepper	€12,00
ORTOLANA Fior di latte, verdure miste, basilico e Olio E.V.O. Fior di latte, mixed vegetables, basil and E.V.O. Oil	€12,00
CAPRICCIOSA 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	€13,50

pizze speciali

MARGHERINARA 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	€10,00
CARABINIERA 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	€10,00
FUSCELLA Fior di latte, pomodoro san Marzano DOP In uscita: fiocchi 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	€11,50
MIMOSA 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	€12,00
AL CONTADIN NON FAR SAPERE 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	€13,50
PARMIGIANA CROCCANTE 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	€13,50
CASERTANA 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	€13,50
BASILICO 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	€14,00
GENOVESE 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	€14,00
CUOR DI CARCIOFO 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	€14,00
PRIMAVERA 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	€14,00
CONTRASTI 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	€14,00
GIARDINI REALI Asparagi in doppia consistenza, pancetta, fior di latte, scaglie di caciocavallo Asparagus in double texture, bacon, fior di latte,caciocavallo cheese flakes	€14,00
TRONCHETTO Ripieno con fior di latte, provola, Emmental. In uscita: prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Stuffed with fior di latte, provola cheese, Emmental, raw ham, rocket, parmesan flakes	€15,00



primi

PASTA E PATATE

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

€12,00

MAMMÀ

Eliche giganti al ragù di carne
Giant eliche with meat ragù

€12,00

GENOVESE

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

€13,00

FUSILLO AI CARCIOFI

Fusillo avellinese di pasta fresca con carciofi, salsiccia e cacio cavallo
Fresh pasta fusillo avellinese with artichokes, sausage and cacio cavallo

€13,00

secondi

HAMBURGER DI SCOTTONA

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

€15,00

POLLETTO

Sovracoscia di pollo marinata e CBT, piastrata, con insalata di finocchi e arancia
Marinated and CBT chicken thigh, plated, with fennel and orange salad

€15,00

TAGLIATA

Tagliata di filetto di Manzo, rucola, pomodorini, scaglie
Sliced beef fillet, rocket, cherry tomatoes and flakes

€25,00

FILETTO

Filetto di Manzo grigliato con verdure miste
Grilled beef fillet with mixed vegetables

€25,00

insalate

GRECA

Feta a cubetti, Iceberg, pomodorini rossi, cetrioli, olive nere, cipolla di Tropea, salsa Tzatziki
Diced Feta, Iceberg, red cherry tomatoes, cucumbers, black olives, Tropea onion, Tzatziki sauce

€12,00

CONTADINA

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

€12,00

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

€12,00

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

€12,00

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

€13,00

dolci

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

€7,00

Chiedi al personale



GOLDEN ITALIA

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

€3,00

Acqua Panna 0,50 l

€3,00

Pepsi in vetro 33 cl

€3,50

Pepsi Max (zero) in vetro 33 cl

€3,50

Seven UP

€3,50

Chinotto Neri

€3,00

Aranciata Sanpellegrino

€3,00

Lipton pesca e limone

€3,00

cocktail

Spritz

€8,00

Hugo

€8,00

Negroni

€9,00

Negroni Sbagliato

€9,00

Gin Tonic

€10,00

Americano

€10,00

Moscow Mule

€10,00

coperto €2,50

