


Basilico



MENY

 @BASILICOUPPSALA

 018-125010

WWW.BASILICO.SE



FÖRDRINKAR

GIN OCH TONIC	135 KR
APEROL SPRITZ	135 KR
LIMONCELLO SPRITZ	135 KR
CAMPARI SPRITZ	135 KR

ANTIPASTI – FÖRRÄTTER

NOCELLARA OLIVER 65 KR

PANE AGLIO 69 KR

Nybakat bröd med vitlök, Parmesan och Oregano

BRUSCHETTA 99 KR

Italienskt lantbröd grillad i vitlökssmör, serveras med finhackade tomater och rödlök, toppad med färsk basilika.

INSALATA MISTA 99 KR

Husets sallad toppas med olivolja och balsamico

MOZZARELLA CAPRESE 119 KR

Skivad buffelmozzarella varvat med skivad biffmat, toppas med olivolja och havssalt.

COCKTAIL DI GAMBERI 119 KR

Chili- och vitlöksfrästa scampi.

CARCIOFI FRITTI 139 KR

Friterad kronärtscocka serveras med tryffelcreme

BURRATA CAPONATA 149 KR

Burrata med siciliansk sallad toppas med olivolja

AFFETATO MISTO 149 KR/

Husets utvalda charkuterier, Ost och oliver från olika delar av Italien.

219 KR/2 PERS

CALAMARI FRITTI 149 KR

Hemlagad calamari, friteras och serveras med hemslagen limeaioli

VITELLO TONNATO 159 KR

Tunt skuren rostbiff toppas med tonfisksås, friterad kapris och grana padano

PRIMI - PASTA



ABRUZZO LAZIO AND MOLISE NATIONAL PARK WITH LAKE BARREA AND MOUNT MARSICANO ITALY

PASTA POMODORO E BURRATA

189 KR

Pasta med krämig tomatsås och chili, toppas med burrata

SPICY RIGATONI DI NDUJA E VODKA

199 KR

Rigatoni i en sås av San Marzano tomater ,Nduja,Vodka och grana padano.

GNOCCHI DI TARTUFO

219 KR

Gnocchi i en gräddig sås med ostronskivling, Tryffelolja och grana padano, Toppas med färsk tryffel.

SPAGHETTI CON GAMBERI

209 KR

Vitlöksfräst Scampi och chili, slungas i grana padano och persiljesås

FILETTO DI PARMA 2.0

229 KR

Rigatoni, strimlad oxfile med babyspenat,svamp och grana padano i en krämig sås toppas med parmaskinka

RIGATONI AL SALSICCIA

209 KR

Hårt stekt salsicciefärs slungas i en sås av champinjoner,grädde och vitlök.

PASTA ALFREDO CON POLLO MILANESE

219 KR

Rigatoni slungas i grana padano, svartpeppar och pastavatten. Toppas med friterad kycklingfilé

SECONDI- HUVUDRÄTTER

ENTRECÔTE

299 KR

Entrecôte serveras med friterad gnocchi, tomatsallad och rödvinssås

RISOTTO DI POMODORO

219 KR

Spumanterisotto i en san marzano sås, tomat och vitlök, toppas med grana padano

AGNELLO

299 KR

Lamminnerfilé serveras med ugnsbakad potatis och amaronesås.

SALMONE AL FORNO

249 KR

Ugnsgrillad laxfilé på en bädd av rucola serveras med potatis och limeaioli.

RISOTTO DI MARE CON SPUMANTE

249 KR

Spumanterisotto med scampi, calamari, blåmusslor toppas med grana padano

INSALATA POLLO

199 KR

Husets sallad med säsongens grönsaker toppas med kycklingfilé och dressing.

RISOTTO ALLA CARBONARA

249 KR

Guanciale, grana padano, äggula och gul lök i en krämig risotto

TAGLIATA DI MANZO

299 KR

Skivad och grillad ryggbiff serveras på rucolasallad toppas med pesto och ugnsrostad potatis

PIZZA AL FORNO LEGNA

Alla pizzor innehåller Färsk Mozzarella och Tomatsås.

MARGHERITA	139 KR
Körsbärstomater, färsk basilika.	
CAPRICCIOSA	149 KR
Rökt skinka, champinjoner, färsk oregano.	
CALZONE	159 KR
Inbakad med rökt skinka, penslad färsk vitlök, grana padano samt ruccola	
QUATTRO STAGIONI	159 KR
Rökt skinka, tigerräkor, champinjoner, kalamataoliver, kronärtskocka.	
QUATTRO FORMAGGI	159 KR
Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, taleggio.	
PROSCIUTTO	169 KR
Italiensk lufttorkad lantskinka, soltorkade tomater, kronärtskocka, ruccola, pinjenötter, soltorkad tomatröra.	
CARCIOFI	149 KR
Marinerad kronärtskocka, kalamataoliver, körsbärstomater, gorgonzolaost.	
FRUTTI DI MARE	169 KR
Scampi, calamari, blåmusslor, färsk vitlök, persilja, citron.	
SALSICCIA	169 KR
Mozzarella, salsicciafärs, rödlök, champinjoner, persilja	
TARTUFO	189 KR
Mozzarella, tryffelsalami, champinjoner, tryffelolja	
VERDURE	189 KR
Mozzarella, friterad aubergine, friterad zucchini, körsbärstomater toppas med grana padano och persilja	
BASILICO	189 KR
Oxfilémedaljonger, champinjoner, paprika, körsbärstomater, färsk chili, basilikakreme, färsk basilika.	
MORTADELLA (BIANCA)	149 KR
Mortadella, Ricotta, Pistagecreme	
DOGIS (BIANCA)	169 KR
Scampi, Chili, Körsbärstomater, Oliver, Persilja	
MELANZANE	149 KR
Grillad aubergine och zucchini, färsk vitlök, cocktailkapis, paprika.	
PICCANTE	159 KR
Stark salami, kalamataoliver, kronärtskocka, ruccola, Pesto Rosso.	
IL TAGLIERE	179 KR
En blandning av husets charkuterier, hyvlad parmesan, ruccola, soltorkad tomatröra.	
POLLO	169 KR
Kycklingfilé, paprika, grillad zucchini, ruccola, pestocreme.	
PIZZA BURRATINA	179 KR
Mozzarella, färska champinjoner, pesto rosso toppas med en burrata efter grädning	

VID ALLERGIER HJÄLPER SERVISEN GÄRNA TILL MED FRÅGOR OCH FUNDERINGAR.



STELVIO NATIONAL PARK IN TRENTINO-ALTO ADIGE SÜDTIROL AND LOMBARDIA ITALY

DESSERT OCH GRAPPA

TIRAMISU	109 KR
Klassisk italiensk dessert	
GELATO ITALIANO	99 KR
Italiensk glass serveras med bär och frukt	
CALZONE CICCIONE	169 KR /2 PERS
Nutellafylld calzone serveras med färska bär	
PANNACOTTA	99 KR
Vaniljpannacotta med bär	
TARTUFO DI CIOCCOLATO	99 KR
Chokladglass Tryffelbakelse	
VECKANS DESSERT	109 KR
Är riktigt god om kocken är på gott humör, Fråga din servis.	
PARMIGIANO E VINO	139 KR
En schysst bit Parmigiano och ett glas Rött	
GRAPPA DI AMARONE	32 KR/CL
GRAPPA DI BRUNELLO	28 KR/CL
ROM	28 KR/CL
WHISKEY	28 KR/CL
LIMONCELLO	28 KR/CL
ESPRESSO	32/35 KR
CAFE AMERICANO	35 KR

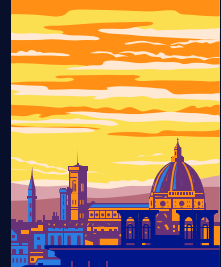
ALKOHOLFRI TT

PEPSI	35 KR
PEPSI MAX	35 KR
ZINGO	35 KR
CARLSBERG ALK.FRI	49 KR
PELLEGRINO	45 KR

STARKÖL

PORETTI ITALIENSK LAGER	89 KR
1664 BLANC (VETEÖL)	89 KR
BROOKLYN IPA	89 KR

RÖDA VINER



FLORENCE VIEWED FROM MICHELANGELO HILL TUSCANY REGION ITALY

HUSETS RÖDA VIN

Fråga din servis om vad sommeliern hittat på denna vecka

109/419 KR

CHIANTI CLASSICO- GLAS

En klassisk chianti av enastående kvalitet, Välbalanserad och torrt, med bra struktur och en sammetslen konsistens

135/490 KR

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Vinet vinifieras enligt den gamla venetianska tekniken ripasso , Vilket betyder att vinet jäses torrt för att sedan tillsättas skalrester från produktionen av amaronevin och jäsas ytterligare en gång.

150/550 KR

BARBERA D'ALBA FLASKA

Lukten av denna Barbera är fruktig i inslag av blåbär, svarta vinbär och apelsinskal, på en bakgrund av underväxt och jord.

650 KR

BAROLO DOCG

Druvorna plockas ur vingårdar i Castiglione Falletto, Barolo och La Morra i början av oktober.

175/699 KR

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Detta Amarone Vinet görs på de klassiska druvorna corvina, rondinella och molinara.

195/695 KR

BARBARESCO

Rubindrött vin med inbjudande blommiga och fruktiga toner, men även en lite rökig kryddighet.

895 KR

LS BARBERA CA DI PIAN

Fruktig och nyanserad med koncentrerad mörk frukt och tydlig fatkaraktär.

899 KR

LA SPINETTA CHIANTI

Fruktig och nyanserad med koncentrerad mörk frukt och tydlig fatkaraktär.

999 KR

BAROLO FONTANAFREDDA

Nyanserad och kryddig doft med inslag av körsbär, hallon, kanel, nougat och kryddor.

1099 KR

GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino från Pieve Santa Restituta är helt enkelt utmärkt.

2199 KR

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Inbjudande doft av mörka bär och kryddor. Rik mustig smak av färska körsbär och björnbär samt kryddor som peppar och örter.

1499 KR

BRUNELLO DI MONTALCINO

Näsan är snyggt, mörkt fruktig med rostad fat-ton, komplexitet, utvecklad frukt och elegans.

1099 KR

ORNELLAIA 2015

Ornellaia är första vinet från huset Tenuta dell 'Ornellaia i Bolgheri på den toskanska kusten.

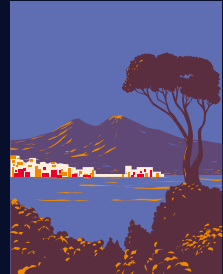
2990 KR

SASSICAIA OLIKA ÅRGÅNGAR

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967.

FRÅN 2099 KR

VITA VINER



PINE OF NAPLES AND GULF OF NAPLES
WITH MOUNT VESUVIUS ITALY

HUSETS VITA VIN

99/385 KR

Fråga din servis om vad sommeliern hittat på denna vecka

IL FORTINO VERMENTINO

135/499 KR

Läskande och gott med saftig syra, härligt opulent munkänsla och riklig karaktär av gula plommon, makadamnöt, krusbär, lime, gråpäron, vit nektarin, citronzest, vita blommor, nashipäron samt fräsch, angenäm grapebeska avslutet.

GEMMA LANGHE ARNEIS

115/430 KR

Torrt, friskt och fruktigt vin med gyllene färg och intensiv doft av äpple och toner av hasselnöt

CHABLIS

695 KR

Efter pressning jäser musten i temperaturkontrollerade ståltankar. När den malolaktiska jäsningen är klar får vinet mogna på sin jästfällning i ståltank (90%) och ekfat (10%) för att uppnå rundhet och komplexitet.

KUNG FU GIRL RIESLING

699 KR

Kung Fu Girl Riesling har en medelstor doft med trevliga inslag av persika, canataloupemelon, aprikos, och en touch av citrusblom.

MOUSSERANDE



PROSECCO DOC

99/399 KR

Fräsch, aromatisk och ungdomlig, med inslag av blommor och äpple. Balanserad smak med friska toner och liten hint av sötmandel typisk för proseccodruvan.

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT

999 KR

Utsökta aromer av grapefrukt, lime och apelsin samt en doft av stenfrukt och röda bär. I denna cuvée blandas chardonnay, pinot noir och pinot meunier.

CHAMPAGNE DOM PERIGNON

3099 KR

Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jästning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i.