

# Basilico

## MENY



*Bon Appetit*

[www.basilico.se](http://www.basilico.se)

Tel: 018-12 50 10

## ❖ FÖRDRINKAR ❖

❖ GIN OCH TONIC --- 145:-	❖ LIMONCELLO SPRITZ -- 145:-
❖ APEROL SPRITZ --- 145:-	❖ CAMPARI SPRITZ --- 145:-
	❖ ESPRESSO MARTINI --- 145:-

## ❖ ANTIPASTI – FÖRRÄTTER ❖

❖ NOCELLARA OLIVER	-----	65:-
❖ PANE AGLIO Nybakat bröd med vitlök, Parmesan och Oregano.	-----	95:-
❖ BRUSCHETTA Italienskt lantbröd grillad i vitlökssmör, serveras med finhackade tomater och rödlök, toppad med färsk basilika.	-----	109:-
❖ INSALATA MISTA Husets sallad toppas med olivolja och balsamico.	-----	109:-
❖ MOZZARELLA CAPRESE Skivad buffelmozzarella varvat med skivad biff-tomat, toppas med olivolja och havssalt.	-----	129:-
❖ BURRATA E POMODORO Burrata med tomater toppas med olivolja och balsamico.	-----	149:-
❖ AFFETATO MISTO Husets utvalda charkuterier, Ost och oliver från olika delar av Italien.		149:-/ 239: (2 pers)
❖ SAUTÉ DI COZZE E GAMBERI Sauterade musslor och scampi med vitvin och chilli.	-----	149:-
❖ CROCETTE DI PATATE ED ARANCINI FRITTI Potatiskroketter och friterade risbollar, fyllda med mozzarella i tomatsås.	-----	129:-
❖ LA BOMBA DI CARNE MACINATA DI MAIALE E VITELLO La bomba -större köttbulle på fläsk och kalvfärs fylld med taleggioost.	-----	149:-
❖ CARPACCIO DI MANZO CON SALSÀ VERDE E RUCOLA Carpaccio på biff med salsa verde och basilika och rucolasås.	-----	169:-

*\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.*

## PRIMI PIATTI

(Pasta & Risotto)

✧ <b>RIGATONI AL RAGÚ DI FILETTO DI MANZO</b>	-----	249:-
Rigatoni med oxifléragú, Friterad aubergine och rökt ricotta.		
✧ <b>LINGUINE CARBONARA ALLA ROMANA</b>	-----	209:-
Linguine carbonara med guanciale.		
✧ <b>RIGATONI CON SALSICCIA, OLIVE E GORGONZOLA IN SALSA ROSÉ</b>	---	229:-
Rigatoni med salsiccia, oliver och gorgonzola i rosésås.		
✧ <b>LINGUINE CON SCAMPI, ZUCCHINI E N'DUJA</b>	-----	249:-
Linguine med scampi, zucchini och n'duja.		
✧ <b>RIGATONI IN SALSA DI POMODORI N'DUJA E BURRATA</b>	-----	209:-
Rigatoni i tomatsås med n'duja Och burrata.		
✧ <b>LINGUINE ALLA BOMBA, 12 ORE</b>	-----	249:-
Linguine bomba (12 timmars kok).		
✧ <b>PASTA ALLA CROTONESE CON POLLO FRITTO</b>	-----	229:-
Pasta Crotonese med Friterad kyckling i rosésås Med kronärtskocka oliver och paprika.		
✧ <b>RIGATONI IN SALSA DI OSSOBUCO</b>	-----	249:-
Rigatoni i Ossobucosås.		

## SECONDI PIATTI - HUVUDRÄTTER

✧ <b>ENTRECOTÉ CON PATATINE FRITTE E SALSA DI BEARNAISE</b>	-----	299:-
Entrecoté med pommes frites och bearnaisesås.		
✧ <b>FILETTO D'AGNELLO IN SALSA VINO ROSSO E PATATE GRATINATE</b>	---	299:-
Lammfilé i rödvinssås och potatisgratäng.		
✧ <b>SALMONE AL FORNO</b>	-----	279:-
Ugnsbakad lax.		
✧ <b>OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO</b>	-----	279:-
Milanese Ossobuco med risotto.		
✧ <b>RISOTTO DI MARE</b>	-----	269:-
Risotto med musslor, räkor och lax.		
✧ <b>RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE</b>	-----	219:-
Risotto med säsongens grönsaker.		

*\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.*

## ❖ PIZZA AL FORNO LEGNA ❖

(Alla pizzor innehåller Färsk Mozzarella och Tomatsås.)

❖ <b>MARGHERITA</b> Körsbärstomater, färsk basilika.	-----	159:-
❖ <b>CAPRICCIOSA</b> Rökt skinka, champinjoner, färsk oregano.	-----	179:-
❖ <b>CALZONE</b> Inbakad med rökt skinka, penslad färsk vitlök, grana padano samt ruccola.	-----	179:-
❖ <b>QUATTRO STAGIONI</b> Rökt skinka, tigerräkor, champinjoner, kalamataoliver, kronärtskocka.	-----	189:-
❖ <b>QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, taleggio.	-----	189:-
❖ <b>PROSCIUTTO</b> Italiensk lufttorkad lantskinka, saltorkade tomater, kronärtskocka, ruccola, pinjenötter, saltorkad tomatröra.	-----	199:-
❖ <b>CARCIOFI</b> Marinerad kronärtskocka, kalamataoliver, körsbärstomater, gorgonzolaost.	-----	179:-
❖ <b>FRUTTI DI MARE</b> Tigerräkor, blåmusslor, färsk vitlök, persilja, citron.	-----	199:-
❖ <b>SALSICCIA</b> Mozzarella, salsicciafärs, rödlök, champinjoner, persilja.	-----	199:-
❖ <b>TARTUFO</b> Mozzarella, tryffelsalami, champinjoner, tryffelolja	-----	199:-
❖ <b>BASILICO</b> Oxfilémedaljonger, champinjoner, paprika, körsbärstomater, färsk chili, basilikakräm, färsk basilika.	-----	209:-
❖ <b>DOGIS (BIANCA)</b> Tigerräkor, Chili, Körsbärstomater, Oliver, Persilja.	-----	199:-
❖ <b>MELANZANE</b> Grillad aubergine och zucchini, färsk vitlök, cocktailkapsis, paprika.	-----	179:-
❖ <b>PICCANTE</b> Stark salami, kalamataoliver, kronärtskocka, ruccola, Pesto Rosso.	-----	199:-
❖ <b>IL TAGLIERE</b> En blandning av husets charkuterier, hyolad parmesan, ruccola, saltorkad tomatröra.	-----	199:-
❖ <b>PIZZA BURRATINA</b> Mozzarella, färsk champinjoner, pesto rosso toppas med en burrata efter gräddning.	-----	199:-

*\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.*

## ❖ DESSERT OCH GRAPPA ❖

❖ TIRAMISU	-----	129:-
Klassisk italiensk dessert.		
❖ GELATO ITALIANO	-----	109:-
Italiensk glass serveras med bär och frukt.		
❖ PANNACOTTA	-----	109:-
Vaniljpannacotta med bär.		
❖ TARTUFO DI CIOCCOLATO	-----	129:-
Chokladglass Tryffelbakelse.		
❖ CANTUCCI MED VIN SANTO	-----	139:-
Små kaka serveras med dessertvinet vin santo.		
❖ TORTA AL CIOCCOLATO	-----	129:-
❖ GRAPPA	-----	32:- / cl
❖ ROM	-----	28:- / cl
❖ WHISKEY	-----	28:- / cl
❖ LIMONCELLO	-----	28:- / cl
❖ ESPRESSO	-----	35:-
❖ CAFE AMERICANO	-----	35:-

## ❖ ALKOHOLFRIIT ❖

❖ PEPSI / PEPSI MAX / ZINGO	-----	39:-
❖ CARLSBERG ALK.FRI	-----	59:-
❖ SAN PELLEGRINO	-----	45:-

## ❖ STARKÖL ❖

❖ ITALIENSK LAGER	-----	89:-
❖ IPA	-----	89:-

*\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.*

## ❖ RÖDA VINER ❖

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
❖ <b>HUSETS RÖDA VIN</b> Fråga din servis om vad sommaliern hittat på denna vecka.	139:-	439:-
❖ <b>CHIANTI CLASSICO</b> En klassisk chianti av enastående kvalitet, välbalanserad och torrt, med bra struktur och en sammetslen konsistens.	150:-	550:-
❖ <b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> 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.	160:-	585:-
❖ <b>BAROLO DOCG</b> Druvorna plockas ur vingårdar i Castiglione Falletto, Barolo och La Morra i början av oktober.	175:-	695:-
❖ <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> Detta Amarone Vinet görs på de klassiska druvorna corvina, rondinella och molinara.	195:-	720:-
❖ <b>BARBARESCO</b> Rubinrött vin med inbjudande blommiga och fruktiga toner, men även en lite rökig kryddighet.		895:-
❖ <b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> Näsan är snyggt, mörkt fruktig med rostad fat-ton, komplexitet, utvecklad frukt och elegans.		1200:-



*\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.*

## ❖ VITA VINER ❖

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
❖ <b>HUSETS VITA VIN</b> Fråga din servis om vad sommaliern hittat på denna vecka.	139:-	499:-
❖ <b>IL FORTINO VERMENTINO</b> Läskande och gott med saftig syra, härligt opulent munkänsla och riklig karaktär av gula plommon, makadamianöt, krusbär, lime, gråpäron, vit nektarin, citronzest, vita blommor, nashipäron samt fräsch, angenäm grapebeska avslutet.	155:-	580:-
❖ <b>PINOT GRIGIO</b>	155:-	580:-

## ❖ MOUSSERANDE ❖

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
❖ <b>PROSECCO DOC</b>	99:-	399:-
❖ <b>CIDER</b>		79:-



\* Vid allergier hjälper servisen gärna till med frågor och funderingar.

# Basilico

*Beläget i Uppsalas livliga stadskärna för Basilico med sig värmen, passionen och de rika smakerna från Italien till ditt bord. Vår mysiga restaurang erbjuder en autentisk italiensk matupplevelse där tradition möter modern komfort. Oavsett om du njuter av en mustig pasta, en vedugnsbakad pizza eller ett glas vin i vår vackra trädgård, är varje besök en hyllning till la dolce vita.*

[www.basilico.se](http://www.basilico.se)  
Tel: 018-12 50 10