

Basilico



MENY



@BASILICOUPPSALA



018-125010

WWW.BASILICO.SE



TUTTI BALUTTI 299 P.P

- CHARK FÖR TVÅ
- PASTA SVEDESE
- PIZZA Q.FORMAGGI
- 2X TIRAMISU



FÖRDRINKAR

GIN OCH TONIC	145 KR
APEROL SPRITZ	145 KR
LIMONCELLO SPRITZ	145KR
CAMPARI SPRITZ	145 KR

ANTIPASTI – FÖRRÄTTER

NOCELLARA OLIVER	65 KR
------------------	-------

PANE AGLIO	95 KR
------------	-------

Nybakat bröd med vitlök, Parmesan och Oregano

BRUSCHETTA	109 KR
------------	--------

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

INSALATA MISTA	109 KR
----------------	--------

Husets sallad toppas med olivolja och balsamico

MOZZARELLA CAPRESE	129 KR
--------------------	--------

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

COCKTAIL DI GAMBERI	139 KR
---------------------	--------

Chili- och vitlöksfrästa tigerräkor

CARCIOFI FRITTI	139 KR
-----------------	--------

Friterad kronärtscocka serveras med tryffelcreme

BURRATA E POMODORO	149 KR
--------------------	--------

Burrata med tomater toppas med olivolja och balsamico

AFFETATO MISTO	149 KR/
----------------	---------

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

239 KR/2 PERS

COZZE MIO	129 KR
-----------	--------

Parmesan och vitlöksgratinerade musslor serveras med lantbröd

PRIMI - PASTA



PASTA POMODORO E BURRATA

199 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

229 KR

Vitlöksfrästa tigerräkor och chili, slungas i grana padano och persiljesås

FILETTO DI PARMA 2.0

249 KR

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

RIGATONI AL SALSICCIA

229 KR

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

PASTA POLLO "SVEDESE"

229 KR

Rigatoni slungas i en gräddig pestosås med champinjoner och kycklingfilé

SECONDI- HUVUDRÄTTER

ENTRECÔTE

299 KR

Entrecôte serveras med friterad gnocchi, tomatsallad och dragonmajonnä

RISOTTO DI POMODORO

219 KR

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

SALMONE AL FORNO

269 KR

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

RISOTTO DI MARE

269 KR

Spumanterisotto med tigerräkor, blåmusslor toppas med grana padano

INSALATA POLLO

199 KR

Husets sallad med säsongens grönsaker toppas med kycklingfilé och dressing.

CHICKEN "PARM" PARMIGIANA

289 KR

Granapadano panerad kycklingfilé friteras och ugnsbakas med vår egna tomatsås och mozzarella. Serveras med en side sallad.

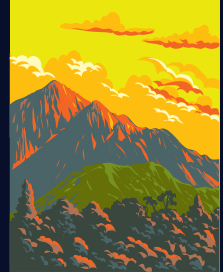
TAGLIATA

299 KR

Skivad och grillad entrecote serveras på ruccolasallad toppas med pesto, Serveras med broccoli

PIZZA AL FORNO LEGNA

Alla pizzor innehåller Färsk Mozzarella och Tomatsås.



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

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

DESSERT OCH GRAPPA

TIRAMISU

Klassisk italiensk dessert

129 KR

GELATO ITALIANO

Italiensk glass serveras med bär och frukt

109 KR

CALZONE CICCIONE

Nutellafylld calzone serveras med färska bär

169 KR /2 PERS

PANNACOTTA

Vaniljpannacotta med bär

109 KR

TARTUFO DI CIOCCOLATO

Chokladglass Tryffelbakelse

129 KR

VECKANS DESSERT

Är riktigt god om kocken är på gott humör, Fråga din servis.

129 KR

FORMAGGIO E VINO

En schysst bit Grana padano och ett glas Rött

139 KR

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

ALKOHOLFRITT

PEPSI

39 KR

PEPSI MAX

39 KR

ZINGO

39 KR

CARLSBERG ALK.FRI

59 KR

PELLEGRINO

45 KR

STARKÖL

PORETTI ITALIENSK LAGER

89 KR

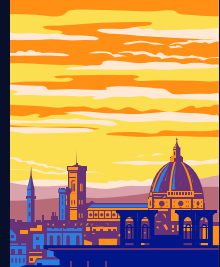
1664 BLANC (VETEÖL)

89 KR

BROOKLYN IPA

89 KR

RÖDA VINER



FLORENCE VIEWED FROM MICHELANGELO HILL TUSCANY REGION ITALY

HUSETS RÖDA VIN

139/499 KR

Fråga din servis om vad sommeliern hittat på denna vecka

CHIANTI CLASSICO- GLAS

150/550 KR

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

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

160/585 KR

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.

BARBERA D'ALBA FLASKA

650 KR

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

BAROLO DOCG

175/699 KR

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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

195/695 KR

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

BARBARESCO

895 KR

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

LS BARBERA CA DI PIAN

899 KR

Fruktig och nyanserad med koncentrerad mörk frukt och tydlig fatkaraktär.

LA SPINETTA CHIANTI

999 KR

Fruktig och nyanserad med koncentrerad mörk frukt och tydlig fatkaraktär.

BAROLO FONTANAFREDDA

1099 KR

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

GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO

2199 KR

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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1499 KR

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

BRUNELLO DI MONTALCINO

1099 KR

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

ORNELLAIA 2015

2990 KR

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

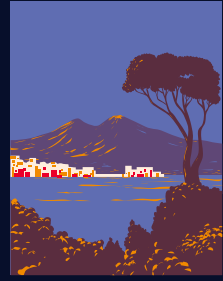
SASSICAIA OLIKA ÅRGÅNGAR

FRÅN 2099 KR

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967.

VID ALLERGIER HJÄLPER SERVISEN GÄRNA TILL MED FRÅGOR OCH FUNDERINGAR.

VITA VINER



PINE OF NAPLES AND GULF OF NAPLES
WITH MOUNT VESUVIUS ITALY

HUSETS VITA VIN

139/499 KR

Fråga din servis om vad sommeliern hittat på denna vecka

IL FORTINO VERMENTINO

149/520 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

145/545KR

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 jäsnings på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i.