il basilico

- madeira -
12h30 – 15h00 // 18h30 – 22h00

menu

- couvert -

// 3.50 €

- le bruschetta -

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO // 5.75 €

tomate aromatizado com alho e manjericão

tomato, flavoured with garlic and basil

Tomaten, Knoblauch und Basilikum

tomate, parfumée à l'ail et au basilic

BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO // 5.75 €

cogumelos frescos marinados, tomate seco e parmesão

fresh marinated mushrooms, sun-dried tomato and parmesan

frischen marinierten Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan

champignons frais marinés, tomates séchées et parmesan

CROSTINI MISTI // 7.00 € new

salmão fumado, molho de tomate e mozarela & queijo fontina,
salame com funcho e cogumelos shimeji

smoked salmon, tomato sauce and mozzarella & fontina cheese,
salami with fennel and shimeji mushrooms

Geräucherter Lachs, Tomatensauce und Mozzarella & Fontina-Käse,
Salami mit Fenchel und Shimeji-Pilzen

saumon fumé, sauce tomate et mozzarella & fromage fontina,
salami au fenouil et champignons shimeji

- antipasti e insalate -

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI // 16.00 €

tábua mista de charcutaria e queijos

mixed charcuterie and cheese board

Gemischte Wurst- und Käseplatte

plateau mixte de charcuterie et fromages

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA // 15.50 € new
SCAGLIE DI PARMIGIANO, PINOLI E CROSTINI

carpaccio de filete de vaca com rúcula, lascas de parmesão, pinhões e croutons

beef fillet carpaccio with rocket, parmesan shavings, pine nuts and croutons

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanstreifen, Pinienkernen und Croûtons

carpaccio de filet de bœuf avec roquette,
copeaux de parmesan, pignons de pin et croûtons

BURRATA, PISTACCHI TOSTATI // 15.00 €
MIELE AL TARTUFO E FOCACCIA AL ROSMARINO

burrata, pistáchio tostado, mel trufado e focaccia de alecrim

burrata, toasted pistachio, truffled honey and rosemary focaccia

Burrata, geröstete Pistazien, getrüffelter Honig und Rosmarin-Focaccia

burrata, pistache grillée, miel truffé et focaccia au romarin

CALAMARI E GAMBERONI FRITTI // 17.00 €
CON SALSA DI PEPERONI, INSALATA E POMODORINI

anéis de lula e gambas fritas com molho de pimentos,
folhas de alface e tomate cereja

calamares and fried prawns with pepper sauce,
lettuce leaves and cherry tomatoes

Tintenfischringe und frittierte Garnelen mit Paprikasauce,
Salatblättern und Kirschtomate

anneaux de calamars et gambas frites,
sauce aux poivrons, feuilles de salade et tomate cerise

CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA // 15.00 €

mozarela de búfala, tomate fresco, folhas de manjericão e presunto de parma

buffalo mozzarella, fresh tomato, basil leaves and parma ham

Büffelmozzarella, frische Tomate, Basilikumblätter und Parmaschinken

mozzarella de bufflonne, tomates fraîches, feuilles de basilic et jambon de parme

INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO SALTATO // 14.80 €
ALLE ERBE, PANCETTA E CROSTINI ALL'AGLIO

salada caesar com peito de frango salteado com ervas,
pancetta e croutons perfumados com alho

caesar salad of sautéed chicken breast with herbs,
pancetta and garlic-scented croutons

Caesar Salad mit sautierter Hähnchenbrust an Gewürzen,
Pancetta und Knoblauch-Croûtons

salade césar au suprême de volaille poêlé aux herbes,
pancetta et croutons aromatisés à l'ail

INSALATONA // 14.50 €

alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozarela,
pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas

lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes,
mozzarella, roasted peppers, parmesans and black olives

Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten,
Mozzarella, gebratener Paprika, Parmesan und schwarze Oliven

laitue, roquette, tomates cerise et séchées,
mozzarella, poivrons grillés, parmesan et olives noires

INSALATA MISTA // 7.50 €

alfaces mistas, cebola roxa e tomate cereja

mixed lettuce, red onion and cherry tomato

Gemischte Blattsalate, rote Zwiebel und Kirschtomate

mélange de salades, oignon rouge et tomates cerises

- le zuppe -

CREMA DI POMODORO // 6.50 €

creme de tomate (quente ou frio)

cream of tomato (hot or cold)

Tomatencremesuppe (warm oder kalt)

crême de tomate (chaude ou froide)

MINESTRONE ALLA GENOVESE // 7.00 €

sopa minestrone aromatizada com pesto

minestrone soup flavoured with pesto

Minestrone mit Pesto gewürzt

minestrone parfumé au pesto

- le paste ed i risotto -

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE // 14.50 €

esparguete com tomate e molho bolonhesa (opção com massa integral)

spaghetti with tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta)

Spaghetti mit Tomaten und Bolognesesauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln)

spaghettis à la tomate et sauce bolognaise (option pâte complète)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TARTUFO BIANCO // 15.50 €

esparguete com pancetta fumada, gema de ovo, parmesão,
pimenta preta e creme de trufa branca

spaghetti with smoked pancetta, egg yolk, parmesan cheese,
black pepper and white truffle cream

Spaghetti mit geräuchertem Bauchspeck, Eigelb,
Parmesan, schwarzer Pfeffer und Weiße Trüffel-Creme

spaghettis à la pancetta fumée, jaune d'œuf,
parmesan, poivre noir et crème de truffe blanche

PAPPARDELLE CON RAGU DI OSSOBUCO ALLA CACCIATORA // 17.50 € new
GREMOLATA, PINOLI TOSTATI E PARMIGIANO

pappardelle, ragu de ossobuco com azeitonas pretas e cogumelos porcini,
gremolata, pinhão tostado e parmesão

papardelle, ossobuco ragout with black olives and porcini mushrooms,
gremolata, toasted pine nuts and parmesan

Papardelle, Ossobuco-Ragout mit schwarzen Oliven und Steinpilzen,
Gremolata, geröstete Pinienkerne und Parmesan

papardelle, ragoût d'osso buco avec olives noires et cèpes,
gremolata, pignons de pin grillés et parmesan

TAGLIATELLE AL RAGÚ BIANCO CON ASPARAGI // 15.50 €
FUNGHI E PASTA DI TARTUFO BIANCO

tagliatelle cremoso de ragu de carnes, (vitela, vaca e porco)
com cogumelos e espargos, aromatizada com pasta de trufa branca

creamy meat ragout tagliatelle (veal, beef, and pork)
with mushrooms and asparagus, flavoured with white truffle

Cremige Tagliatelle mit Fleischragout (mit Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein)
mit Pilzen und Spargeln, gewürzt mit einer Creme aus weiße Trüffeln

tagliatelles crémeuses au ragoût de viandes (veau, bœuf et cochon)
avec champignons et asperges, assaisonnées à la pâte de truffe blanche

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DEL MARE // 17.50 € new

linguine com tinta choco e frutos do mar

linguine with cuttlefish ink and seafood

Linguine mit Tinte vom Tintenfisch und Meeresfrüchten

linguini à l'encre de seiche et fruits de mer

MACCHERONCETTI ALL'AMATRICIANA CON BRESAOLA // 16.50 €
SCAGLIE DI PARMIGIANO E BASILICO

maccheroncetti "all'amatriciana" (molho de tomate, cebola roxa e pancetta fumada)
com bresaola, lascas de parmesão e folhas de manjericão fresco

maccheroncetti "all'amatriciana" (tomato sauce, red onion and smoked pancetta)
with bresaola, parmesan shavings and fresh basil leaves

maccheroncetti „all'amatriciana" (Tomatensauce, rote Zwiebel und geräucherte
Pancetta) mit Bresaola, geriebenem Parmesan und frischen Basilikumblättern

maccheroncetti « all'amatriciana » (sauce tomate, oignon rouge et pancetta fumée)
avec de la bresaola, des copeaux de parmesan et des feuilles de basilic frais

LASAGNE CLASSICHE // 16.00 €

camadas de massa com molho bolonhesa,
mozarela, parmesão e bechamel com molho de tomate

layers of pasta with bolognese sauce,
mozzarella, parmesan and bechamel with tomato sauce

Nudelplatten mit Sauce bolognese,
Mozzarella, Parmesan an Béchamel- und Tomatensauce

couches de pâte, sauce bolognaise,
mozzarella, parmesan et béchamel à la sauce tomate

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E BASILICO O AL POMODORO // 15.20 €

tortelloni de queijo ricota e espinafres
com molho de manteiga ou tomate e manjericão

tortelloni stuffed with ricotta cheese
and spinach with butter or tomato sauce and basil

Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung an Buttersauce
oder Tomate und Basilikum

tortellinis farcis à la ricotta et aux épinards,
sauce au beurre ou à la tomate et au basilic

CONCHIGLIONI AL FORNO, RIPIENI DI SCAMORZA E BIETOLE // 16.50 €
CON GAMBERONI AL GUAZZETTO E PROFUMO DI LIMONE

conchiglioni no forno recheadas de queijo scamorza e acelgas,
com gambas em guazzetto e perfume de limão

baked conchiglione stuffed with scamorza cheese and chard,
with stewed prawns and scent of lemon

Gebackene Conchiglioni mit Scamorza-Käse und Mangold,
Garnelen in Guazzetto und Zitronenaroma

conchiglioni cuits au four farcis au fromage scamorza et aux blettes,
avec des crevettes au guazzetto et parfum citron

RAVIOLI DI CARNE E BIETOLE // 16.00 € new
CREMA DI MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI AL FORNO E PESTO

raviolis recheados com carnes mistas e acelgas,
creme de mozarela de búfala, tomate cereja assado e pesto

raviolis stuffed with mixed meats and chard,
buffalo mozzarella cream, roasted cherry tomatoes and pesto

Ravioli gefüllt mit gemischtem Fleisch und Mangold,
Büffelmozzarellacreme, gerösteten Kirschtomaten und Pesto

raviolis farcis de viandes mixtes et blettes,
crème de mozzarella de bufflonne, tomates cerises rôties et pesto

RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GRATINATI, IN SALSA ROSA // 15.50 €

ravioli recheados com parmigiana de beringela,
gratinados com molho de tomate, natas e manjericão

ravioli stuffed with aubergine parmigiana au gratin,
with tomato sauce, cream and basil

Gratinierte Ravioli alla Parigianamit Aubergine
und Tomaten-Sahne-Basilikum-Sauce

ravioli fourrés aux aubergines à la parmigiana,
gratinés à la sauce tomate, crème fraîche et basilic

RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI AL BURRO // 15.50 €
UVA PASSA E PINOLI SU RAGU DI CODA DI BUE ALLA BIRRA SCURA

ravioli de queijo ricota, cogumelos salteados com manteiga,
passas e pinhões sobre ragu de rabo de boi com cerveja preta

ricotta cheese ravioli, sautéed mushrooms with butter,
raisins and pine nuts on an oxtail ragout with stout beer

Ravioli mit Ricotta, in Butter sautierten Pilzen,
Rosinen und Pinienkernen auf Ochsenschwanz-Ragout mit dunklem Bier

ravioli à la ricotta, champignons poêlés au beurre,
raisins secs et pignons sur ragoût de queue de boeuf à la bière brune

RISOTTO DI FUNGHI MISTI E CASTAGNE // 16.50 €
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO

risoto de cogumelos selvagens e castanhas,
peito de pato fumado e redução de vinho tinto

wild mushrooms and chestnut risotto,
smoked duck breast and red wine reduction

Risotto mit Wildpilzen und Esskastanien,
geräucherte Entenbrust und Rotwein-Reduktion

risotto aux champignons sauvages et aux châtaignes,
magret de canard fumé et réduction de vin rouge

RISOTTO MARI E MONTI // 17.75 €

risoto de polvo, camarão, cogumelos e speck

risotto with octopus, prawns, mushrooms and speck

Risotto mit Oktopus, Garnelen, Pilze und Speck

risotto au poulpe, crevettes, champignons et speck

RISOTTO CON ZUCCHINE, GAMBERETTI E ZAFFERANO // 18.00 €

risoto de camarão, courgette e açafrão

risotto with shrimp, zucchini and saffron

Risotto mit Garnelen, Zucchini und Safran

risotto aux crevettes, courgettes et safran

- i secondi -

COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO ROSSO E CREMINA DI AGLIO // 22.50 € new
PATATE E GORGONZOLA, FUNGHI MISTI TRIFOLATI

costeletas de borrego com molho de vinho tinto e creme de alho,
batata, gorgonzola e cogumelos mistos salteados

lamb chops with red wine sauce and garlic cream,
potatoes, gorgonzola and mixed sautéed mushrooms

Lammkoteletts mit Sauce von Rotwein und Knoblauchcreme,
Kartoffeln, Gorgonzola und Mix mit gebratenen Pilzen

côtelettes d'agneau avec une sauce au vin rouge et à la crème d'ail,
pommes de terre, gorgonzola et champignons divers sautés

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI // 22.00 €
PARMIGIANA DI MELANZANE,
PATATE SALTATE CON CIPOLLA ROSSA E POMODORO SECCO

medalhões de filete de vaca com molho de cogumelos,
parmigiana de beringela, batata salteada com cebola roxa e tomate seco

beef fillet medallions with mushroom sauce, aubergine parmigiana,
diced potatoes sautéed with red onion and dried tomato

Medaillons vom Rinderfilet mit Pilzsauce, Auberginen-Parmigiana,
Bratkartoffel mit roter Zwiebel und getrockneter Tomate

médaillons de filet de bœuf, sauce aux champignons, aubergine à la parmigiana, pommes
de terre sautées aux oignons rouges et à la tomate sèche

FILETTO DI BRANZINO ARROSTO // 22.50 €
E FREGOLA CON VONGOLE, PESTO, CAPPERI E OLIVE

filete de robalo assado no forno e "fregola" com amêijoas,
pesto, alcaparras e azeitona

oven-baked sea bass fillet and fregula with clams, pesto, capers and olives

Gebackenes Wolfsbarschfilet und „Fregola"
mit Venusmuscheln, Pesto, Kapern und Olive

filet de bar cuit au four et « fregola » aux palourdes,
pesto, artichauts et olives

TRANCIO DI BACCALA SU CREMA DI CECI // 21.00 € new
CON GREMOLATA DI PEPERONI, CROSTINI, PREZZEMOLO E AGLIO

lombo de bacalhau sobre creme de grão-de-bico,
aromatizado com azeite extra virgem, e gremolata (pimentos, salsa, alho e pão)

cod fillet on chickpea cream, flavoured with extra virgin olive oil,
and gremolata (peppers, parsley, garlic and bread)

Kabeljaufilet auf Creme von Kichererbsen mit Aroma von nativem
Olivenöl extra und Gremolata (Paprika, Petersilie, Knoblauch und Brot)

filet de morue sur crème de pois chiches, aromatisé à l'huile d'olive extra vierge,
et gremolata (poivrons, persil, ail et pain)

- le pizze -

FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO // 7.20 €

focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem

focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil

Focaccia mit Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra

focaccia au romarin, ail et huile d'olive extra vierge

COVACCINO SALMONE AFFUMICATO // 16.20 € new
CAPPERI, BURRATA, RUCOLA E PISTCCHIO

mozarela, salmão fumado, alcaparras, burrata, rúcula e pistáchio

mozzarella, smoked salmon, capers, burrata, rocket and pistachios

Mozzarella, Räucherlachs, Kapern, Burrata, Rucola und Pistazien

mozzarella, saumon fumé, câpres, burrata, roquette et pistaches

FRUTTI DI MARE // 17.90 € new

molho de tomate, mozarela, choco, camarão, ameijoas, mexilhão

tomato sauce, mozzarella, cuttlefish, prawns, clams, mussels

Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfisch, Garnelen, Venus- und Miesmuscheln

sauce tomate, mozzarella, seiche, crevettes, palourdes, moules

POLPO, PEPERONI, CIPOLLA ROSSA E PROVOLONE PICANTE // 17.50 € new

molho de tomate, mozarela, polvo, pimentos, cebola roxa e queijo provolone piccante

tomato sauce, mozzarella, octopus, peppers, red onion and spicy provolone cheese

Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfisch, Paprika,
rote Zwiebel und scharfer Provolone-Käse

sauce tomate, mozzarella, poulpe, poivrons, oignons rouges et provolone piquant

MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA //16.50 €
MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO

molho de tomate, mozarela, presunto de parma,
mozzarella de búfala, parmesão e manjericão

tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham,
buffalo mozzarella, parmesan and basil

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,
Büffelmozzarella, Parmesan und Basilikum

sauce tomate, mozzarella, jambon de parme,
mozzarella di bufala, parmesan et basilic

CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E PESTO // 15.75 €

calzone com molho de tomate, mozarela, fiambre e cogumelos
com salada de rúcula, lascas de parmesão e pesto

calzone with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms
with rocket salad, parmesan shavings and pesto

Calzone mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen
mit Rucola-Salat, Parmesanplättchen und Pesto

calzone sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons,
accompagnée d'une salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto

DIAVOLA // 15.75 €

tomate, mozarela, cogumelos,
pimentos, pancetta, salame picante e azeite picante

tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika,
Pancetta, würzige Salami und würzigen Olivenöl

tomate, mozzarella, champignons, poivrons,
pancetta, salami piquant et de l'huile d'olive épic

ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI // 15.90 €

molho de tomate, mozarela, scamorza, camarão e courgette

tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette

Tomatensauce, Mozzarella, Scarmoza-Käse, Garnele und Zucchini

sauce tomate, mozzarella, scarmozza, crevette et courgette

DALLA TERRA // 16.00 €

creme de trufa branca, bresaola, mozarela,
cogumelos paris, rúcula e parmesão em lascas

white truffle cream, bresaola, mozzarella,
paris mushrooms, rocket and parmesan shavings

weiße Trüffel-Creme, Bresaola, Mozzarella,
Champignons, Rucola und Parmesanstreifen

crème à la truffe blanche, bresaola, mozzarella,
champignons de paris, roquette et copeaux de parmesan

DANTE // 16.00 €

molho de tomate, mozarela, presunto de parma, queijo scamorza,
cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante

tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, scamorza cheese,
mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Scamorza-Käse,
Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl

sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, scamorza,
champignons, parmesan, oignons rouges et huile d'olive piquante

COVACCINO // 16.75 €

cogumelos, rúcula, parmesão, mozarela de búfala e presunto de parma (fria)

mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham (cold)

Pilze, Ruccola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken (kalt)

champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parme (froid)

PICCANTINA // 15.75 €

molho de tomate, mozarela e salame picante

tomato sauce, mozzarella and spicy salami

Tomatensauce, Mozzarella und Pikante salami

sauce tomate, mozzarella et salami piquant

MARGHERITA // 14.40 €

tomate, mozzarella e orégãos . tomato, mozzarella and oregano

Tomate, Mozzarella und Oregano . tomate, mozzarella et origan

MEDITERRANEA // 15.75 €

molho de tomate, mozarela ciliegie fresca, tomate cereja e pesto

tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto

Tomatensauce, frischer Mozzarella Ciliegine, Kirschtomaten und Pesto

sauce tomate, mozzarella ciliegine fraîche, tomate cerise et pesto

4 STAGIONI // 15.90 €

molho de tomate, mozarela, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras

tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken

sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, olives et artichauts

PROSCIUTTO E FUNGHI // 15.85 €

molho de tomate, mozarela, orégãos, cogumelos e fiambre

tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken

sauce tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon

RUSTICA // 16.20 €

molho de tomate, mozarela, queijo gorgonzola,
cebola roxa, salame picante e cogumelos

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese,
red onion, spicy salami and mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,
oignons rouges, salami piquant et champignons

VEGETARIANA // 14.50 €

molho de tomate, mozarela, parmesão, beringela, courgette,
pimentos e espargos (disponível em versão vegan, com queijo de tofu)

tomato sauce, mozzarella, grated parmesan, aubergine,
zucchini, peppers and asparagus (vegan version available with tofu cheese)

Tomatensauce, Mozzarella, geriebener Parmesan, Aubergine,
Zucchini, Paprika und Spargel (Verfügbar in veganer Version, mit Tofu-Käse)

tomate, mozzarella, parmesan, aubergines,
courgettes, poivrons et asperges (disponible en version vegan avec du tofu)

- i dessert -

PANNACOTTA ARLEQUIM // 7.50 €

TIRAMISÙ // 8.20 €

TORTA CAPRESE // 7.75 €
CON GELATO ALLA NOCCIOLA E SALSA VANIGLIA (GLUTEN FREE)

tarte "caprese" com gelado de avelã e molho de baunilha

"caprese" tart with walnut ice cream and vanilla sauce

Tarte 'Caprese' mit Haselnusseis und Vanillesauce

tarte "caprese" avec glace aux noisettes et sauce vanille

TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA // 7.75 €

tarte de maçã com gelado de baunilha

apple pie with vanilla ice cream

Apfelkuchen mit Vanilleeis

tarte aux pommes avec glace à la vanille

AFFOGATO AL CAFFÈ // 7.50 € new

gelado de baunilha, crumble de amêndoa, natas e café expresso

vanilla ice cream, almond crumble, cream and espresso coffee

Vanilleeis, Mandel-Crumble, Sahne und Espresso

glace à la vanille, crumble d'amande, crème fouettée et expresso

TARTELLETTA ALLE NOCCIOLE // 8.20 € new

tartelete de avelã . hazelnut tartlet

Haselnuss-Tartelette . tartelette aux noisettes

MERINGATA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE // 8.20 € new

merengue com mango e maracujá

meringue with mango and passion fruit

Meringue mit Mango und Passionsfrucht

meringue à la mangue et aux fruits de la passion

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE // 7.75 €

salada de fruta fresca com gelado à escolha

fresh fruit salad with ice cream of your choice

Frischer Obstsalat mit Eis nach Wahl

salade de fruits frais avec de la glace au choix

BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA // 8.75 €

brownie de chocolate com gelado de baunilha

chocolate brownie with vanilla ice cream

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

brownie au chocolat, glace à la vanille

SELEZIONE DI FORMAGGI // 12.00 €

seleção de queijos . cheese selection

Käseauswahl . sélection de fromages

GELATI 100% MADEIRA // 7.75 €

gelados artesanais com sabor a frutas típicas da madeira

handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from madeira

hausgemachtes Eis mit dem typischen Geschmack der Früchte Madeiras

glaces artisanales aux saveurs de fruits typiques de madère

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS, MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,
CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.

for more information on special menus for allergies, intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.

Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus und Kindermenüs,
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.

pour toute information sur les allergies, menus sans gluten et menus pour les enfants,
veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. IVA INCLUÍDO.

no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer. VAT included.

Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet,
wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen.

aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client. prix TTC.

portobay discounts . ..
GOURMET & PRESTIGE 10%
PRESTIGE GOLD 15%

drinks

- cocktails -

GIN BASIL SMASH (SHORT) // 6.45 €

gin, limão, manjericão e xarope de alecrim

gin, lemon, basil and rosemary syrup

Gin, Zitrone, Basilikum und Rosmarinsirup

WILLIAM HINTON DAIQUIRI (SHORT) // 8.45 €

rum, sumo de limão e triple sec

rum, lemon juice and triple sec

Rum, Zitronensaft und Triple Sec

LEMON SPRITZ // 6.05 €

ill moncello, espumante e água tónica

il moncello, sparkling wine and tonic water

il moncello, sekt und tonic water

MOOT EXPRESS // 6.05 €

vodka, moot e amaretto

vodka, moot and amaretto

Wodka, Moot und Amaretto

- wines 15% off -

(não cumulativo com outras promoções
not cumulative with other promotions
nicht kumulativ mit anderen Angeboten)

WHITE

douro
TERRAS DO GRIFO // 30.00 € (75 cl)
TERRAS DO GRIFO RESERVA // 35.00 € (75 cl)

alentejo
FORAL DE ÉVORA // 45.00 € (75 cl)

tejo
QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC // 29.00 € (75 cl)
ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 30.00 € (75 cl)
QUINTA DA LAPA CHARDONNAY RESERVA // 29.00 € (75 cl)

ROSÉ

douro
TERRAS DO GRIFO // 30.00 € (75 cl)
ROLA // 35.00 € (75 cl)

RED

douro
TERRAS DO GRIFO // 30.00 € (75 cl)
alentejo
ALENTO // 30.00 € (75 cl)
INFANTES // 35.00 € (75 cl)

tejo
MARQUES DE TOMAR SUPERIOR // 30.00 € (75 cl)

- champagne -

POMMERY // 45.00 € (37,5 cl) . 70.00 € (75 cl)

- sparkling wine -

TERRAS DO AVÔ madeira // 57.55 € (75 cl)
ALBINO ARMANI PROSECCO DOC // 34.55 € (75 cl)
M&M ESPUMANTE GOLD EDITION BRUT & ROSÉ // 5.45 € (glass) . 32.05 € (75 cl)
PROSECCO FRIZZANTE STELVIN 100% GLERA // 5.55 € (glass) . 26.90 € (75 cl)
PROSECCO SAOMÌ BRUT DOC TREVISO 95% GLERA // 27.10 € (75 cl)
PROSECCO GABRY BRUT ROSÉ 70% MERLOT // 25.00 € (75 cl)

- wines -

GREEN

minho
MURALHAS DE MONÇÃO // 12.55 € (37,5 cl) . 19.00 € (75 cl)
ESTREIA GRANDE ESCOLHA // 19.00 € (75 cl)
CONTACTO . ALVARINHO // 25.00 € (75 cl)
MORGADIO DA TORRE alvarinho // 22.00 € (75 cl)

WHITE

douro
ALTANO // 17.00 € (75 cl)
POMARES // 19.50 € (75 cl)
QUINTA VALE D'ALDEIA RESERVA // 37.40 € (75 cl)

dão
QUINTA DA FONTE DO OURO encruzado // 28.00 € (75 cl)

beiras
PORTOBAY SELECTION // 4.95 € (glass) . 13.05 € (37,5 cl) . 18.05 € (75 cl)
LUÍS PATO VINHAS VELHAS // 19.00 € (75 cl)

tejo
FIUZA SAUVIGNON BLANC // 21.00 € (75 cl)
ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 22.00 € (75 cl)

alentejo
CICÓNIA // 13.05 € (37,5 cl) . 17.00 € (75 cl)
HERDADE DO ROCIM // 19.00 € (75 cl)
QUINTA DO CARMO // 21.00€ (75 cl)
ADEGA MAYOR VERDELHO // 21.00 € (75 cl)

madeira
TERRAS DO AVÔ // 5.70 € (glass) . 22.00 € (75 cl)
ATLANTIS 100% verdelho // 23.20 € (75 cl)
ATLANTIS RESERVA // 57.05 € (75 cl)
ILHA // 50.55 € (75 cl)

chile
CASILLERO DEL DIABLO sauvignon blanc // 21.00 € (75 cl)

itália
VERGA SICÍLIA PINOT GRIGIO // 24.00 € (75 cl)

ROSÉ

beiras
PORTOBAY SELECTION // 4.05 € (glass) . 15.55 € (75 cl)

alentejo
HERDADE DO ROCIM // 5.05 € (glass) . 23.20 € (75 cl)

madeira
ATLANTIS // 5.55 € (glass) . 23.50 € (75 cl)

RED

douro
ALTANO // 16.00 € (75 cl)
SÍLICA // 19.00 € (75 cl)
POMARES // 20.50 € (75 cl)
PRAZO DE RORIZ // 25.30 € (75 cl)
QUINTA VALE D'ALDEIA RESERVA // 37.40 € (75 cl)
POMBAL DO VESÚVIO // 31.00 € (75 cl)
CHRYSEIA // 92.00 € (75 cl)
POST SCRIPTUM // 31.55 € (75 cl)

dão
QUINTA DA FONTE DO OURO RESERVA // 21.00 € (75 cl)

tejo
QUINTA DA LAPA 100% syrah // 21.00 € (75 cl)

alentejo
PORTOBAY SELECTION // 4.95 € (glass) . 14.05 € (37,5 cl) . 18.05 € (75 cl)
CICÔNIA RESERVA // 19.50 € (75 cl)
HERDADE DE SÃO MIGUEL RESERVA // 28.00 € (75 cl)
HERDADE DO PESO COLHEITA // 29.45 € (75 cl)
ADEGA MAYOR RESERVA // 22.50 € (75 cl)
MONTE DA PECEGUINA // 25.00 € (75 cl)

madeira
TERRAS DO AVÔ // 24.00 € (75 cl)

itália
PLANETA // 26.00 € (75 cl)
BAROLO // 38.00 € (75 cl)

- sangria -

ESPUMANTE // 12.55 € (50 cl) . 20.55 € (1 l)
sparkling wine . Sekt . vin mousseux

BRANCO OU TINTO // 9.05 € (50 cl) . 13.55 € (1 l)
white or red wine . Weißwein oder Rotwein . vin blanc ou rouge

- vermouth, bitters & pastis -

MOOT MADEIRA WINE VERMOUTH // 4.45 €
MARTINI FIERO // 5.45 €
MARTINI dry, rosso, bianco // 3.55 €
CAMPARI OR FERNET BRANCA // 4.15 €
RICARD OR APEROL // 4.05 €

- gin, vodka & rum -

FIRST // 4.55 €
GORDON'S, SMIRNOFF OR BACARDI // 3.55 €
TANQUERAY OR CAPTAIN MORGAN // 4.55 €
HENDRICK'S // 7.55 €
MADEIRA RUM 3 years // 3.55 €
RUM DIPLOMÁTICO // 10.55 €
WILLIAM HINTON 6 years madeira rum // 8.05 €
WILLIAM HINTON madeira rum (limited edition "madeira wine") // 14.55 €

- beers -

DRAUGHT BEER
coral // 2.55 € (33 cl) . 4.45 € (50 cl)
franziskaner // 4.05 € (33 cl) . 5.55 € (50 cl)
lambreta // 2.05 € (15 cl)

BOTTLE
coral // 2.55 € (33 cl)
coral stout // 2.55 € (33 cl)
sem álcool // 2.55 € (33 cl)
peroni // 4.25 € (33 cl)

- cider -

BOTTLE // 6.05 € (56 cl)

- waters -

ÁGUA MINERAL SEM GÁS // 2.35 € (37,5 cl) . 3.55 € (75 cl)
still mineral water . stilles Mineralwasser . eau minérale plate

ÁGUA MINERAL COM GÁS // 2.15 € (20 cl) . 3.75 € (1 l)
sparkling mineral water . Mineralwasser mit Kohlensäure . eau minérale gazeuse

SAN PELLEGRINO // 2.45 € (25 cl) . 4.05 € (75 cl)

ÁGUA TÓNICA // 2.25 €
Tonic Water . eau tonique

SODA // 2.25 €

- juices & soft drinks -

FRESH JUICE // 3.15 €
laranja . Orange

JUICE // 2.05 €
lima . lime . Limette . citron vert

COMPAL // 2.45 €
manga e laranja, laranja, pêssego, tomate ou maçã
mango and orange, orange, peach, tomato or apple
Mango und Orange, Orange, Pfirsich, Tomate oder Apfel
mangue et orange, orange, pêche, tomate ou pomme

BRISA // 2.45 €
limonada, laranja, maçã ou maracujá
lemonade, orange, apple or passion fruit
Limonade, Orange, Apfel oder Passionsfrucht
limonade, orange, pomme ou fruit de la passion

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO // 2.45 €

GINGER ALE // 2.45 €

ICE TEA // 2.45 €
limão, mango ou pêssego
lemon, mango or peach
Zitrone, Mango oder Pfirsich
citron, mangue ou pêche

portobay discounts . ..
GOURMET & PRESTIGE 10%
PRESTIGE GOLD 15%

SHARE WITH US !!
#ILBASILICO

WWW.ILBASILICORESTAURANT.COM