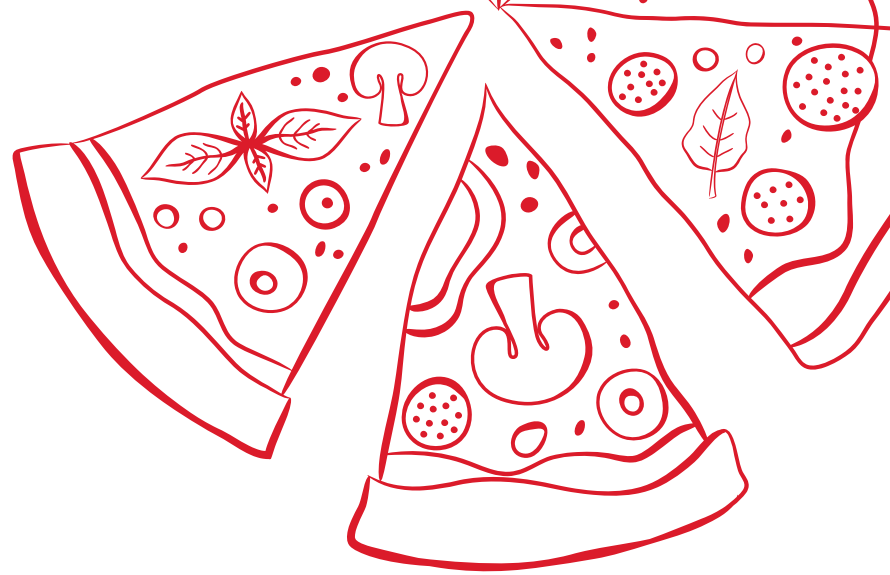




IL BASILICO
PIZZERIA NAPOLETANA
MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL



ANTIPASTI

MOZZARELLONE Mozzarella di bufala Campana D.O.P. (250 g) servita con pomodorini, olio EVO e basilico. Accompagnata da pane fatto in casa	13,5€
CRUDO E BUFALA Mozzarella di bufala Campana D.O.P. (125 g) servita con prosciutto crudo di Parma DOP (min 14mesi). Accompagnata da pane fatto in casa	15,5€
BURRATA DEL MOLISE CON ALICI DI CETARA Burrata prodotta esclusivamente con latte dell’Alto Sannio esaltata da alici di Cetara (azienda Delfino di Cetara, SA) in olio EVO. Accompagnata da pane fatto in casa	14,5€
LA PARMIGIANA Parmigiana di melanzane alla napoletana. Melanzane, fiordilatte dell’Alto Sannio, salsa di pomodori, Grana Padano e basilico.	11€

I FRITTI

FATTI IN CASA

O CUOPPO E TERR (FRITTO NAPOLETANO, consigliato per 2 persone) Mix tipico della tradizione napoletana: zeppoline, crocchè ** di patate e provola, montanara. Il tutto fritto esclusivamente in olio di arachide	16€
FRITTATINA DI PASTA Frittatina di pasta** con Bucatini, piselli, prosciutto cotto Italiano e besciamella frita esclusivamente in olio di arachide	5€
CROCCHÉ* DI PATATE Crocchè** di provola e patate avvolta da pan grattato e frita esclusivamente in olio di arachide	3,5€

DAL MARE...

O CUOPPO ‘E MARE (FRITTO DI MARE E VERDURE) Mix di pesce (bocconcini di baccalà* e calamari*), crostacei (Gamberi Argentini*) e verdure fritti esclusivamente in olio di arachide	19€
---	-----

LE INSALATE

MEDITERRANEA Insalata verde con pomodori	6€
CAMPANA Pomodorini, Mozzarella di bufala DOP, tonno sottolio, insalata e olive	12,5€
CAESAR SALAD Petto di pollo, insalata di lattuga e scaglie di Grana Padano condita con salsa Worcester e crostini di pane fatto in casa e olio evo	13,5€
VEGAN Radicchio di Treviso, mela, gherigli di noci, glassa di aceto balsamico, Olio Evo e sale	10,5€

CONTORNI

Patatine fritte	6,5€
-----------------	------

PER I BIMBI (0-10 ANNI)

Milanese di petto di pollo con patatine fritte	9,5€
Wurstel e patatine fritte	8,5€
Margherita baby	6,5€

A PIZZA
LE CLASSICHE

MARINARA Pomodoro pelato campano, origano, aglio	6,5€
MARGHERITA Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’Alto Sannio, olio EVO e basilico	7,5€
BUFALELLA Pomodoro pelato campano, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico	11,5€
A PEPICELLA Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’Alto Sannio, salame piccante, olio EVO e basilico	11,5€

QUATTRO PROVINCE Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’alto Sannio, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofini e salame conditi con olio EVO e basilico	12€
---	-----

AMERICANA Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’alto Sannio, patatine fritte, wurstel, olio EVO	12€
--	-----

LEGGERA Fiordilatte dell’alto Sannio, verdure miste grigliate, olio EVO e basilico	11,5€
---	-------

IL BASILICO Pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico	11,5€
--	-------

GUSTOSA Fiordilatte dell’alto Sannio, caciocavallo sannita, gorgonzola, provola affumicata, olio EVO e basilico	12,5€
--	-------

LE SPECIALI

IMBRIANI NON MOLLARE Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’alto Sannio, cipolla rossa di Tropea, tonno, olio EVO e basilico	12,5€
--	-------

U FRIARIELL Provola affumicata, salsiccia, friarielli alla napoletana, olio EVO e basilico	13€
---	-----

MARADONA Pomodoro pelato campano, mozzarella di bufala campana DOP, cornicione ripieno di ricotta, patatine fritte, olio EVO e basilico	13,5€
--	-------

GOLOSA Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’alto Sannio, Melanzane alla parmigiana, olio EVO e basilico.	12,5€
--	-------

BURRATOSA Base focaccia con pomodorini e al centro una burratina intera prodotta esclusivamente con latte dell’alto Sannio, olio EVO e basilico	13,5€
--	-------

NAPOLI CON ALICI DI CETARA Pomodoro pelato campano, fiordilatte dell’Alto Sannio, alici di Cetara (azienda Delfino di Cetara, SA), olio EVO e basilico	13,5€
---	-------

VESUVIO DOP Pomodorini rossi e gialli del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico	13,5€
--	-------

STRACCIATELLA Stracciatella di burrata dell’alto Sannio, fiordilatte dell’alto Sannio, prosciutto crudo di Parma DOP (min 14 mesi), olio EVO e basilico.	15€
---	-----

AFRESCHIZZ Base focaccia, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (min 14mesi), scaglie di Grana Padano, olio EVO e basilico tutto aggiunto dopo la cottura	15€
--	-----

BRONTE Fiordilatte dell’alto Sannio, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchi, granella di pistacchio, olio EVO e basilico	13,5€
---	-------

CORNICIONE RICCO Provola affumicata, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio DOP, cornicione ripieno di ricotta	14€
---	-----

U MBUTTUNAT AL FORNO Calzone cotto al forno con pomodoro, salame dolce, ricotta, fiordilatte dell’alto Sannio, olio EVO e basilico	13,5€
---	-------

U MBUTTUNAT SCAROLA Calzone cotto al forno con scarola napoletana, capperi, olive, provola affumicata, olio EVO e basilico	13€
---	-----

LE VEGANE (SENZA PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE)

MARINARA DI TROPEA Pomodoro pelato campano, pomodorini, Cipolla di Tropea, Olive e Peperone, olio EVO e basilico	9,5€
---	------

VEG MARGHERITA Pomodoro pelato campano, veg mozzarella, olio EVO e basilico	11,5€
--	-------

JANARA Pomodorini rossi e gialli del Piennolo del Vesuvio DOP, veg mozzarella, tonno veg	15€
---	-----

COPERTO E SERVIZIO 2,5 Euro

AGGIUNTE ALLE PIZZE: da 0,5 a 5 Euro

*Prodotto surgelato
** Prodotto abbattuto fresco

Il pane che serviamo è esclusivamente fatto da noi nel nostro forno artigianale. Per i nostri fritti usiamo solo olio di arachide.

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
IL MENU CON INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI E' ESPOSTO ALL'INGRESSO DEL RISTORANTE





IL BASILICO
PIZZERIA NAPOLETANA
MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL



I DOLCI

I CLASSICI

TIRAMISU' DEC 6,5€
Biscotti inzuppati in caffè
dec campano avvolti in
crema di mascarpone e
cacao

PANNA COTTA 6€
Al caramello, al cioccolato o
ai frutti di bosco

**ANGIOLETTI CON LA
NUTELLA** 6€
Piccoli bastoncini di pasta di
pizza guarniti con Nutella e
zucchero a velo

DIRETTAMENTE DA NAPOLI

O BABA' 7€
Babà inzuppato con bagna al
rhum

PASTIERA NAPOLETANA 6,5€
Prodotto tipico campano con
grano cotto, ricotta fresca e
bucce di agrumi

TORTA CAPRESE 7€
(CIOCCOLATO E
MANDORLE)
La semplice e tradizionale
torta di Capri, con mandorle
e cioccolato fondente.
Servita con gelato

VEGANI (SENZA PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE)

TORTA DI MELE 8€
Torta di mele veg con gelato
vegetale

GELATI E SORBETTI

Gelato 4,5€

Sorbetto al limone 4,5€

FRUTTA

Ananas al naturale 6€

BEVANDE E CAFFETTERIA

BIRRE ALLA SPINA
(MORETTI) 4,5 €
Bionda Piccola 6,5 €
Bionda Media 5 €
Rossa Piccola 6,5 €
Rossa Media 4 €
Panache piccola 6 €
Panache media

BIRRE IN BOTTIGLIA PER TUTTI I GUSTI

Messina 0,33l 4,5€
Italica 0,66l 6€
Ichnusa non filtrata 0,33l 4,5€

LE ZERO ALCOOL

HEINEKEN ZERO ALCOL 5€

CAFFE

Caffè campano 2€
Decaffeinato 2,5€
Cappuccino 2,5€

ACQUA

Alisea 0,5l Vetro 2,5€

GRAPPE

Grappe (al bicchiere) 4,0€

AMARI E LIQUORI

Nel nostro ristorante serviamo
solo ed esclusivamente Amaro
AMARAL e liquore EUFORIA,
prodotti dall'azienda Sannita
Meraviglie Sannita e ricavati da
un'antica ricetta di Sandra
Lonardo (MIA MAMMA 😊) su
base vino Aglianico e Falanghina:

AMARAL (al bicchiere) 4€
Amaro artigianale (antica ricetta
di Sandra Lonardo, Meraviglie
Sannite, BN) ottenuto dal vino
aglianico

EUFORIA (al bicchiere) 4€
Liquore artigianale (antica ricetta
di Sandra Lonardo, Meraviglie
Sannite, BN) ottenuto dal vino
falanghina

APERITIVI

Spritz 8€

VINO

BOLLICINE

FALANGHINA SPUMANTE 23€
BRUT, Quid, La Guardiense

VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP, Torre dei
Chiusi, BN 19€

FALANGHINA DOP, Adria,
Torre dei Chiusi, BN 26€

PIGATO RIVIERA LIGURE DI
PONENTE DOC, Lecreuze 24€

VERMENTINO RIVIERA
LIGURE DI PONENTE DOC,
Lecreuze 24€

VINI ROSSI

AGLIANICO IGP, Torre dei
chiusi, BN 19€

AGLIANICO DEL TABURNO
DOCG, Arces, Torre dei Chiusi,
BN 26€

VINI AL CALICE

FALANGHINA IGP, Torre dei
Chiusi, BN 4,5€

AGLIANICO IGP, Torre dei
chiusi, BN 4,5€

FALANGHINA SPUMANTE
BRUT, Quid, La Guardiense 5€

VINI ALLA SPINA

Vino Frizzante Rosato, Restino 5€
Vino Frizzante Bianco, Restino 9€
0,25l 14,5€
0,5l
1l

BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA ZERO 4€

COCA COLA 4€

SPRITE, FANTA 4€

ESTATHE PESCA O LIMONE 4€



**CORSO ROMA, 220,
17025 LOANO SV
334 362 7204**

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
IL MENU CON INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI E' ESPOSTO ALL'INGRESSO DEL RISTORANTE