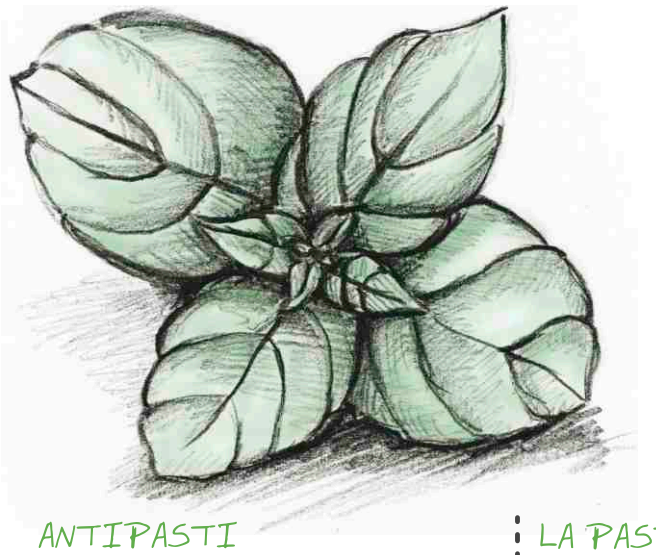


IL BASILICO

PIZZERIA NAPOLETANA

MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL

ANTIPASTI

dalla terra

CRUDO CON BUFALA 14 €
Mozzarella di bufala campana DOP accompagnata da prosciutto crudo italiano.

-Con burratina al posto della bufala 14,5 €

Falanghina IGP

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 12 €
Parmigiana di melanzane alla napoletana. Melanzane, fiordilatte, salsa di pomodori, grana e basilico.

Aglianico DOP

TARTARE DI FASSONA AL NATURALE 11,5 €
100g di carne cruda da condire a piacimento

Falanghina IGP

'A BRUSCHETTA CLASSICA 7,5 €
Bruschette di pane fatto in casa condite con pomodorini, origano, aglio e olio EVO.

-Con alici di Cetara 9,5 €

Falanghina DOP

dal mare

MARE NOSTRUM 18,5 €
Insalata di mare: polpo*,vongole veraci fresche, cozze fresche , gamberi argentini*, verdure e olio EVO.

Pigato Ponente Ligure

I FRITTI

O'CUOPPO 'E TERRA 12,5 €
Mix di fritture tipiche della tradizione napoletana: zeppoline, croquet di patate*, arancini di riso*, polpetta di melanzana* .

Birra Kolsch

FRITTATINA DI PASTA FATTA IN CASA 4,5 €
Frittatina di pasta** con Bucatini, piselli, carne macinata, prosciutto cotto e besciamella.

Birra Weis

MONTANARE DI BENEVENTO 8 €
Pasta di pizza fritta condita con sugo di pomodoro, grana e basilico.

-Con ragù alla genovese 10 €
(a base di cipolle e carne di bovino scelta)

Quid Falanghina Brut

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

LA ZIZZONA DI BUFALA (Minimo 2 persone) 25 €
Mozzarella di bufala Campana DOP (circa 500gr) dalla forma spiritosa e accattivante

Falanghina DOP

MOZZARELLONE 13 €
Mozzarella di bufala campana DOP (250g) servita con bruschette di pane fatto in casa, pomodorini, olio EVO e basilico.

Falanghina IGP

LA PASTA

LA CARBONARA 14,5 €
Pasta fresca artigianale condita con guanciale, pecorino romano, uova e pepe

Nero d'Avola IGT

MAIORI 18,5 €
Pasta fresca artigianale condita con pomodorini, prezzemolo, olio EVO, aglio, calamari*, gamberi argentini*,cozze fresche e vongole veraci fresche.

Colle di Tilio

BREZZA DI MARE 17,5 €
Pasta fresca artigianale con vongole veraci fresche, aglio, olio EVO, prezzemolo e pepe nero.

Pietralata

PESTO ALLA GENOVESE 13,5 €
La tradizione. Basilico,pinoli, olio EVO, grana padano e pecorino.

Vermentino Ponente Ligure

SORRENTINA 14,5 €
Primo piatto tipico della costiera Amalfitana. Gnocchi di patate freschi conditi con pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP

Falanghina IGP

CONTORNI

PATATE FRITTE STILE STICK* 6 €

PATATE FRITTE STILE DIPPERS* 6,5 €

PER I BIMBI

0-10 anni

Pasta al pomodoro
Milanese di pollo
Patatine fritte stick
(piatto unico) 12 €

CHEESEBURGHER BABY 10 €
Panino di pasta di pizza con hamburgher di Fassona Piemontese (100 g) cotto alla griglia con aggiunta di caciottina Sannita. Servito con patatine fritte* stile stick.

HOT DOG DI BOVINO 9 €
Panino di pasta di pizza con Wurstel di bovino. Servito con patatine fritte* stile stick

I SECONDI E LA GRIGLIA

dalla terra

ARROSTICINI DI BLACK ANGUS 17 €
8 arrosticini serviti con patatine fritte dippers*.

Arces

HAMBURGER SANNITA 18,5 €
Panino di pasta di pizza con hamburger di Fassona Piemontese (200g) cotto alla griglia con aggiunta di pomodori, insalata verde, pancetta e provola affumicata. Servito con patatine fritte*dippers.

Arces

HAMBURGER CLASSICO 17 €
Panino di pasta di pizza con hamburger di Fassona Piemontese (200g) cotto alla griglia con aggiunta di pomodori, insalata verde. Servito con patatine fritte* stick.

Chianti DOCG

CHICKEN BURGER 14 €
Panino di pasta di pizza con pollo servito con insalatina verde, patatine fritte* stick.

Aglianico DOP

dal mare

GRIGLIA DI MARE 24 €
Calamari*, gamberi argentini* e spada* cotti alla griglia.

Adria

IMPEPATA DI COZZE 15 €
Classica impepata composta da:cozze fresche, olio EVO, aglio, pepe nero, prezzemolo e crostini di pane fatto in casa .

Colle di Tilio

O'CUOPPO MISTO 'E MARE 21 €
Mix di fritture di pesce, verdure e crostacei. Gamberi Argentini*,calamari* e bocconcini di baccalà*.

Quid Falanghina Brut

PURP BURGHER 19 €
Panino di pasta di pizza con polpo* stracciatella e pomodorino giallo vesuviano.

Quid Rosato

INSALATE

MEDITERRANEA 7 €
Insalata verde con pomodori.

LE PIZZE

BUFALELLA 11 €
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico.

IL BASILICO 12,5 €
Pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO e basilico.

REGINA MARGHERITA DOP 11 €
Pomodorini rossi e gialli del Piennolo del Vesuvio DOP, fiordilatte dell'alto Sannio, olio EVO e basilico.

A' MEZA LUNA 12,5 €
Mezzo ripieno ricotta, fiordilatte dell'alto Sannio e cotto, olio EVO. Mezza "Margherita".

MARGHERITA 8 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio, olio EVO e basilico.

A' FRESCHEZZ 13,5 €
Base Focaccia, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio EVO e basilico tutto aggiunto dopo la cottura.

DUE GOLFI 12,5 €
Pesto, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, scaglie di grana, olio EVO e basilico.

CORNICIONE RICCO 13 €
Provola affumicata, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio DOP, cornicione ripieno di ricotta.

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

U'FRIARIELL 12 €
Provola affumicata, friarielli, salsiccia e olio EVO.

GUSTOSA 12 €
Fiordilatte dell'alto Sannio, provola affumicata, caciocavallo sannita, gorgonzola, olio EVO e basilico.

U'MBUTTUNAT' AL FORNO 13 €
Calzone cotto al forno con pomodoro, salame, ricotta, fiordilatte dell'alto Sannio, olio EVO e basilico.

U'MBUTTUNAT' CON SCAROLA 13,5 €
Calzone cotto al forno con scarola, capperi, alici di Cetara, olive, provola affumicata, olio EVO e basilico.

BRONTE 12 €
Fiordilatte dell'alto Sannio, mortadella, pesto di pistacchi, olio EVO e basilico.

QUATTRO PROVINCE 12,5 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio, funghi, olive taggiasche, prosciutto cotto, carciofini e salame conditi con olio EVO e basilico.

'A PEPICELLA 11,5 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio salame piccante, olio EVO e basilico.

'A ZINGARA 13,5 €
Pomodorini, fiordilatte dell'alto Sannio prosciutto crudo italiano, rucola scaglie di grana, olio EVO e basilico

NAPOLI 12,5 €
Fiordilatte dell'alto Sannio, pomodoro, alici di Cetara, olio EVO e basilico

LEGGERA 11 €
Fiordilatte dell'alto Sannio, verdure miste grigliate, olio EVO e basilico

MARECHIARO 14,5 €
Pomodoro, frutti di mare, prezzemolo olio EVO e basilico.

BURRATOSA 13 €
Pomodorini con al centro burrata prodotta nell'Alto Sannio, olio EVO e basilico.

STRACCIATELLA 14 €
Stracciatella di burrata dell'alto Sannio, fiordilatte dell'alto Sannio, prosciutto crudo italiano, confettura di fichi biologica, olio EVO e basilico.

AMERICANA 11,5 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio, patatine fritte stile stick, wurstel, olio EVO e basilico.

GOLOSA 12 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio, Melanzane dalla parmigiana, olio EVO e basilico.

IMBRIANI NON MOLLARE 11,5 €
Pomodoro, fiordilatte dell'alto Sannio, tonno e cipolla, olio EVO e basilico.

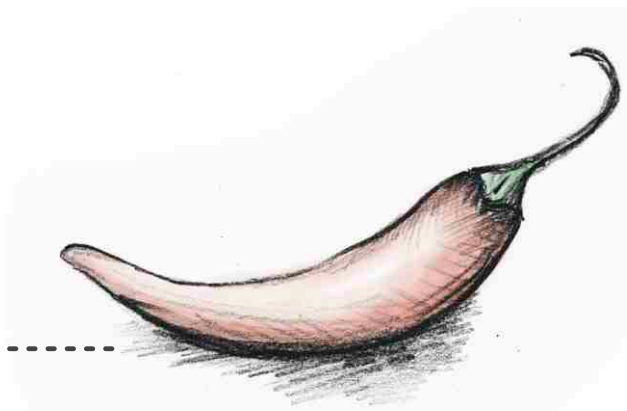
PRATO NEVOSO 13,5 €
Provola affumicata, funghi porcini e salsiccia fresca

CON IMPASTO INTEGRALE + 2€

AGGIUNTE PIZZE: da 0,5 a 4 euro.
PIZZE VERSIONE BABY: meno 0,5 euro.

COPERTO E SERVIZIO 2 Euro

Gli abbinamenti delle portate con i vini sono stati curati e suggeriti da Luigi Minervini, Sommelier
Per i nostri fritti usiamo olio di arachide
Il pane che serviamo è esclusivamente fatto in casa.
*Prodotto surgelato
**Potrebbe essere abbattuto



Seguici su Instagram www.ilbasilico.menu

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

LOANO. Corso Roma 218/220 - tel 334.36.27.204

FINALE LIGURE. Via Concezione 57 - tel 0196898023

DOLCI E FRUTTA

PASTIERA NAPOLETANA (SAL DE RISO) Grano cotto, Ricotta fresca, Frutta candita e bucce di agrumi	7 €
DELIZIA AL LIMONE (SAL DE RISO) Pan di Spagna con crema pasticciera al limone, ricoperto con una salsa profumata con bucce di '' limoni costa di Amalfi IGP''	7,5 €
O BABA' (SAL DE RISO) Babà inzuppato con bagna al rhum	7,5 €
CHEESECAKE ALLA NUTELLA Base biscotto su cui poggia formaggio fresco e nutella	7 €
TIRAMISU' DEC Biscotti inzuppati di caffè dec campano avvolti in crema di mascarpone e cacao	7 €
PANINO FATTO IN CASA CON NUTELLA Pasta di pizza cotta al forno farcita con nutella	6,5 €
CREMA CATALANA Base soffice e cremosa sormontata da zucchero caramellato	7 €
ANANAS AL NATURALE	6,5 €
SORBETTO AL LIMONE	5 €
SGROPPINO Sorbetto al limone, vodka e frutti di bosco	6 €

BIRRE alla spina

BIONDA PICCOLA	5 €
BIONDA MEDIA	6,5 €
ROSSA PICCOLA	5,5 €
ROSSA MEDIA	7 €
PANACHE' PICCOLA	4,5 €
PANACHE' MEDIA	6 €

In bottiglia

BIRRA MESSINA 0,33l	4,5 €
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 l Birrificio Ichnusa, Assemini (CA)	5 €
BIRRA LEFFE Rossa 0,33l	4,5 €
BIRRA LEFFE Bionda 0,33l	4,5 €

LA PIZZA

La vera regina di Napoli..Impastata con farine accuratamente scelte, lievitata naturalmente per almeno 24 ore e cotta ad una temperatura di oltre 400 gradi nel forno artigianale dell'antica tradizione napoletana.

LA PASTA

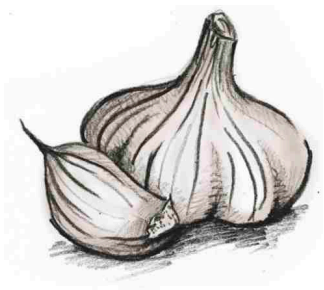
Alla riscoperta della antica tradizione dei pastai campani alla costante ricerca delle vere eccellenze, in coerenza con la nostra filosofia aziendale di primato del gusto e primato della qualita'.

IL FIOR DI LATTE

Offriamo solo fior di latte prodotto da aziende selezionate beneventane, con latte proveniente esclusivamente da pascoli dell'Alto Sannio.

LA MOZZARELLA DI BUFALA

Offriamo la mozzarella di bufala campana DOP selezionando aziende bufaline che operano nel rispetto della tradizione casearia campana. Per noi una parte importante della buona Campania.



PIZZA E VINO, UNA SCELTA TUTTA MEDITERRANEA

di Luigi Minervini

...forse non ci avete mai pensato, o forse non abbastanza, ma il connubio pizza e vino, può dar vita ad un sublime incrocio di gusto e sapori, esaltando la varietà di un incontro tutto mediterraneo.
Con o senza pomodoro, con diversa tipologia di formaggio, mozzarella vaccina o bufala, erborinato o caprino, guarnita con salumi, carne e verdure; tutte queste caratteristiche identificano una precisa scelta di vino in abbinamento. Ma non dovete chiedervelo, ci abbiamo pensato noi.
La classica pizza margherita ben si sposa con un vino bianco o rosato di discreta acidità, giustamente fruttato sia fermo che frizzante; Fiano, Falanghina ferma o spumantizzata fanno al caso nostro.
Laddove la vostra scelta ricada su pizze guarnite con maggiore quantità di formaggi, bufala o quattro formaggi, degustate un Greco o un Fiano, vini dotati di media struttura. Non disdegnate il "tono su tono" e siate audaci nell'abbinare un rosso Aglianico con la margherita con bufala, valorizzando una accoppiata tutta campana. In presenza di erborinati come il gorgonzola, se gradite, spingetevi pure verso vini rosati o rossi di media struttura.
Il vino rosso con la pizza?...si può! Provate alcuni abbinamenti di vino rosso o rosato pensati per voi.
Come se non bastasse alcune specifiche proprietà peculiari del vino aiutano la digeribilità della pizza.
A questo punto, lasciatevi tentare!

Luigi Minervini, Sommelier

Artigianali

KOLSCH (chiara) 0,75 l Birrificio Saint John, Faicchio (BN)	14 €
WEISS (chiara) 0,75 l Birrificio Saint John, Faicchio (BN)	14 €
MARZEN (rossa), 0,75 l Birrificio Saint John, Faicchio (BN)	14 €

CAFFE'

CAFFE' CAMPANO	2 €
DECAFFEINATO	2,5 €
CAPPUCCINO	2,5 €

GRAPPE E AMARI

AMARO E GRAPPE (al bicchiere)	4 €

Specialita'

AMARO VESUVIANO (al bicchiere) Liquore agli agrumi, Masseria Orlando, Terzigno (NA)	4,5 €
LIMONCELLO DEL VESUVIO (al bicchiere) Con limoni Vesuviani non trattati, Masseria Orlando, Terzigno (NA)	4,5 €

APERITIVI

SPRITZ	8 €

BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT Ville D'Arfanta	25 €

VINI BIANCHI

VERMENTINO PONENTE LIGURE DOC Pegaso	24 €
PIGATO PONENTE LIGURE DOC Perseo	24 €

VINI ROSSI

CHIANTI DOCG Casa Antica	19 €
NERO D'AVOLA IGT Terra Moresca	21 €

VINI AL CALICE

FALANGHINA IGP.	4,5 €
AGLIANICO IGP.	4,5 €
SPUMANTE FALANGHINA BRUT Quid, La Guardiense	5,5 €

VINI ALLA SPINA

VINO FRIZZANTE ROSATO, Restino
VINO FRIZZANTE BIANCO, Restino

0,25 l	4,5 €
0,5 l	8 €
1 l	15 €

ACQUA

ACQUA ALISEA 0,5l Vetro	2 €

BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA 0,33l Vetro	4 €
COCA COLA ZERO 0,33l Vetro	4 €
SPRITE, FANTA 0,33l Lattina	3,5€
ESTATHE' PESCA, LIMONE 0,33l Lattina	4 €
CHINOTTO LURISIA 0,275l Vetro	4 €

VINI DEL SANNIO

SANNIO CAPITALE EUROPEA
DEL VINO 2019

BOLLICINE

SPUMANTE FALANGHINA BRUT Quid, La Guardiense	23 €
SPUMANTE FALANGHINA ROSATO Quid, La Guardiense	23 €

VINI BIANCHI

FALANGHINA DOP Janare, La Guardiense	23 €
COLLE DI TILIO Fiano DOP, La Guardiense	24 €
PIETRALATA Greco DOP, La Guardiense	24 €
ADRIA Falanghina del taburno DOP, Torre dei Chiusi	26 €
FALANGHINA IGP Torre dei Chiusi	19 €

VINI ROSSI

AGLIANICO DOP Janare, La Guardiense	23 €
AGLIANICO IGP Torre dei Chiusi	19 €
ARCES Aglianico del Taburno DOCG, Torre dei Chiusi	26 €

IL BASILICO

PIZZERIA NAPOLETANA

MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL

Attenzione alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie e/o intolleranze:
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio [1];
b) maltodestrine a base di grano [1];
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato [1];
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.