

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi

(consigliato per 2 persone) (Allergeni: 7,8)

Selezione di salumi e formaggi: prosciutto crudo di Parma DOP, speck e bresaola accompagnati da brie, scaglie di grana e burrata di vaccino

Bruschetta classica

(Allergeni: 1)

Pane fatto in casa tostato e condito con pomodoro fresco a cubetti, origano, sale, olio evo

Mozzarellone

(Allergeni: 1,7)

Mozzarella di bufala campana DOP (250g) servita con pomodorini, olio evo e basilico. Accompagnata da pane fatto in casa

Crudo e Bufala

(Allergeni: 7)

Mozzarella di bufala campana DOP (125g) servita con prosciutto crudo di Parma DOP

Caprese

(Allergeni: 7)

Fette di Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro fresco condite con olio evo, origano e basilico

La Parmigiana

(Allergeni: 7)

Parmigiana di melanzane alla napoletana: melanzane fritte, fiordilatte, salsa di pomodoro, grana padano e basilico

Mare Nostrum

(Allergeni: 2,14)

Insalata di mare con Polpo, verdure, cozze fresche, vongole veraci fresche e gambero* argentino

PRIMI PIATTI

Brezza di mare

(Allergeni: 1,14)

Pasta fresca con vongole veraci fresche, prezzemolo aglio e olio evo

Maiori

(Allergeni: 1,2,14)

pasta fresca con cozze fresche, vongole veraci fresche, gamberoni* argentini, calamari*, pomodorini, prezzemolo, aglio e olio evo

Scarpariello

(Allergeni: 1,7)

Pasta fresca con pomodorini, pomodoro pelato, basilico, fonduta di grana e pecorino romano e olio evo

Carbonara

(Allergeni: 1,3,7)

Pasta fresca con uova, guanciale, grana padano e pecorino

Amatriciana

(Allergeni: 1,7)

Pasta fresca con guanciale, salsa di pomodoro e fonduta di grana padano e pecorino romano

Nerano

(Allergeni: 1,7)

Pasta fresca con zucchine fritte, crema di zucchine, fonduta di grana padano e basilico

La Genovese

(Allergeni: 1,3,7,8)

Pasta fresca con pesto alla Genovese, basilico fresco, pinoli, parmigiano reggiano, pecorino, aglio e olio extravergine d'oliva

SECONDI DI PESCE

Cuoppo e Mare

(Allergeni: 2,14)

Calamari*, gamberoni* argentini e verdure miste fritti in olio di arachide

Sciuechi

(Allergeni: 4)

Pesce spada* con pomodorini, olive, capperi, pomodoro pelato, prezzemolo e olio evo

Impepata di Cozze

(Allergeni: 14)

Cozze fresche saltate in padella con aglio, pepe nero, prezzemolo e olio evo

Griglia di Mare

(Allergeni: 2,4,14)

Mix di pesce alla griglia con calamari*, pesce spada* e gamberoni*.

SECONDI DI CARNE

Classic Burger

(Allergeni: 1)

Burger di manzo* (circa 200g) cotto alla griglia con insalata, pomodoro fresco e patatine fritte stick

Hamburger di Fassona

(Allergeni: 1,7)

Burger di manzo* (circa 200g) cotto alla griglia con insalata, pomodoro fresco, formaggio cheddar, bacon, cipolla caramellata e patatine fritte stick



IL BASILICO

PIZZERIA NAPOLETANA MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL

Chicken Burger

(Allergeni: 1,3,7)

Panino con cotoletta di pollo*, insalata, pomodoro fresco, salsa tzatziki e patatine fritte stick

Tagliata di Manzo

(Allergeni: 7)

Tagliata di manzo (circa 200g) cotta alla griglia e servita a fette con rucola, pomodorini, scaglie di grana padano, olio evo patatine fritte stick

I FRITTI FATTI IN CASA

Cuoppo e terr

(Allergeni: 1,3,7)

Zeppoline, crocche** di patate e mozzarella in carrozza tutto fritto in olio di arachide

Frittatina di Pasta

(Allergeni: 1,3,7)

frittatina di pasta** con bucatini, piselli, prosciutto cotto e besciamella fritti in olio di arachide

Crocchè Di Patate

(Allergeni: 1,7)

Due crocchè di fiordilatte, prosciutto cotto e patate avvolte da pan grattato e fritte in olio di arachide

Mozzarella in carrozza

(Allergeni: 1,3,7)

Pane con prosciutto cotto e mozzarella, passato in pastella e fritto in olio di arachide

CONTORNI

Verdure Grigliate:

melanzane e zucchine

Patatine fritte stick*

INSALATE

Mediterranea

Insalata verde con pomodorini

Insalata Greca

(Allergeni: 7)

Insalata, cetrioli, pomodorini, olive, cipolla di Tropea e salsa tzatziki

Campana

(Allergeni: 4,7)

Insalata, Mozzarella di bufala campana DOP, olive, tonno sott'olio e pomodorini

Caesar Salad

(Allergeni: 1,4,7)

Petto di pollo*, insalata e scaglie di grana padano condita con salsa Worcester, crostini di pane fatto in casa, glassa di aceto balsamico e olio evo

PER I BIMBI

Pasta al pomodoro

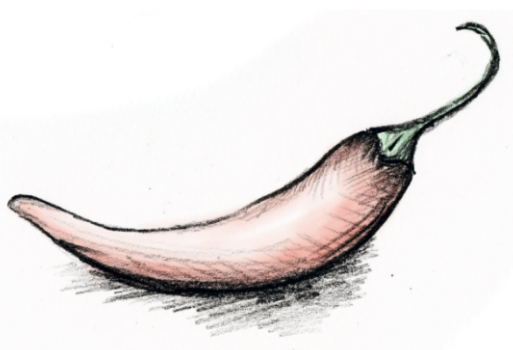
(Allergeni: 1)

Cotoletta di pollo* e patatine fritte stick*

(Allergeni: 1,3)

Pizza margherita baby

(Allergeni: 1,7)



PIZZE CLASSICHE

Marinara

(Allergeni: 1)

Pomodoro pelato, pomodorini, aglio, origano e olio evo

Marinara di Tropea

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, pomodorini, cipolla di Tropea, olive, peperoni, olio evo e basilico

Margherita

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, olio evo e basilico

Bufalella

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, Mozzarella di bufala campana DOP, olio evo e basilico

A Pepicella

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, salame piccante, olio evo e basilico

Quattro Province

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofini, salame dolce, olio evo e basilico

Gustosa

(Allergeni: 1,7)

Fiordilatte, gorgonzola, provola affumicata, olio evo e basilico

Americana

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, würstel, patatine fritte stick*, olio evo e basilico

Il Basilico

(Allergeni: 1,7)

Pomodorini, Mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico, scaglie di grana padano, olio evo e basilico

Leggera

(Allergeni: 1,7)

Fiordilatte, pomodorini, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia, Olio evo e basilico

A Friarielli

(Allergeni: 1,7)

Provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio evo

Golosa

(Allergeni: 1,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, melanzane alla parmigiana, olio evo e basilico

Napoli

(Allergeni: 1,4,7)

Pomodoro pelato, fiordilatte, alici di Cetara, olio evo

Stracciatella

(Allergeni: 1,7)

Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di bufala, basilico

Bronte

(Allergeni: 1,7,8)

Fiordilatte, mortadella al pistacchio, crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio evo

CALZONI

U' Mbuttat al forno

(Allergeni: 1,7)

Calzone al forno ripieno di ricotta, salame dolce, fiordilatte, pomodoro, olio evo e basilico

U' Mbuttat e scarola

(Allergeni: 1,7)

Calzone al forno ripieno di scarola, capperi, olive, provola affumicata, olio evo e basilico

PANUOZZI

Classico

(Allergeni: 1,7)

Salsiccia, friarielli e provola affumicata

Italiano

(Allergeni: 1,7)

Pomodorini, Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma e rucola

Cotto

(Allergeni: 1,7)

Pomodorini, fiordilatte e prosciutto cotto





PIZZE SPECIALI

Maradona (Allergeni: 1,7) Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro pelato, Mozzarella di bufala campana DOP, patatine fritte stick*, olio evo e basilico	13,50€
Zingara (Allergeni: 1,7) Pomodorini, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, olio evo e basilico	14,00€
A Mezzaluna (Allergeni: 1,7) Ricotta, prosciutto cotto, pomodoro pelato, fiordilatte, olio evo e basilico	9€
Primavera (Allergeni: 1,7) Fiordilatte, zucchine fritte, crema di zucchine, stracciatella di bufala, olio evo e basilico	13,50€
La pasticciona (Allergeni: 1,7) Pomodoro pelato, salsiccia, cipolla, gorgonzola, peperoni, olio evo e basilico	13,50€
Speck e Brie (Allergeni: 1,7) Brie, fiordilatte, speck, olio evo e basilico	13,00€
La Bresaola (Allergeni: 1,7) Fiordilatte, rucola, bresaola, scaglie di Grana Padano, stracciatella di bufala, olio evo, salsa di pomodoro e basilico	14€
La Stracchino (Allergeni: 1,7) Fiordilatte, stracchino, prosciutto cotto, salsa di pomodoro, olio evo e basilico	12 €
Burratosa (Allergeni: 1,7) Base focaccia, pomodorini con al centro una burratina intera, olio evo e basilico	13,50 €
La costiera (Allergeni: 1,4,7) Salsa di pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla di Tropea, olio evo e basilico	12,00€

I DOLCI

Fatti in casa

Tiramisù (Allergeni: 1,3,7) Savoardi inzuppati in caffè, avvolti in crema di mascarpone e cacao	6,00 €
Panna Cotta (Allergeni: 7) Alla vaniglia, frutti di bosco o caramello	6,00 €
Cheesecake (Allergeni: 1,3,7) Ai frutti di bosco	6,00 €
Torta Caprese (Allergeni:3,7,8) Semplice torta di Capri con mandorle, uova e cioccolato fondente. Servita con gelato	6,00 €
Direttamente Da Napoli	
O Baba (Allergeni: 1,3,7) Baba* inzuppato con bagna al rum	6,00 €
Pastiera Napoletana (Allergeni: 1,3,7) Prodotto tipico campano con grano cotto, ricotta fresca e bucce di agrumi*	6,00 €
Sorbetto al limone	5,00 €
Gelato (Allergeni: 7)	4,50 €

DA BERE

BIRRE ALLA SPINA (MORETTI)

Bionda Piccola	3,5 €
Bionda Media	5,5€
Rossa Piccola	4€
Rossa Media	6€
Panache piccola	4€
Panache media	6€



IL BASILICO

PIZZERIA NAPOLETANA MEDITERRANEAN FOOD AND GRILL

BIRRE IN BOTTIGLIA

PER TUTTI I GUSTI

Messina 0,33l	4,5€
Ichnusa non filtrata 0,33l	4,5€
Orfrumer Weiss 0,5l	6€
Italica 0,66l	6€
Italica Rubina 0,33l	4,5€
Italica Dorata 0,33l	4,5€

LE ZERO ALCOL

HEINEKEN ZERO ALCOL	5€
---------------------	----

CAFFE'

Caffè Genovese	2€
Decaffeinato	2,5€
Cappuccino	2,5€

ACQUA

Alisea 0,75 Vetro	2,5€
-------------------	------

AMARI

GRAPPE

Grappe (al bicchiere)	4€
-----------------------	----

APERITIVI

Spritz	8€
--------	----

BOLLICINE

Valdobbiadene DOC Prosecco	22€
Spumante Gran Cuvèè	20€

VINI BIANCHI

Falanghina Campania IGT	20€
Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC , LeCreuze	24€
Pigato Riviera Ligure DOC	23€
Lumasina IGT	23€

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 pane che serviamo è esclusivamente fatto da noi nel nostro forno artigianale

Per i nostri fritti usiamo solo olio di arachide

*Prodotto surgelato

** Prodotto abbattuto fresco

AGGIUNTE ALLE PIZZE: da 0,5 a 4,0 Euro.

VARIAZIONI PIZZE: da + / - 0,5 a + / - 4,0 Euro

PIZZA VERSIONE BABY -1,00Euro

VINI ROSATI

Salento IGP	25€
-------------	-----

VINI ROSSI

Barbera d'Alba DOC	25€
Chianti DOCG	22€
Nebbiolo Langhe DOC	25€

VINI AL CALICE

Spumante	4,5€
Bianco	4,5€
Rosso	4,5€

VINI ALLA SPINA

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

BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA ZERO	3,5€
COCA COLA	3,5€
SPRITE, FANTA	3,5€
ESTATHE PESCA O LIMONE	3,5€

ALLERGENI

Elenco allergeni secondo Regolamento UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



COPERTO E SERVIZIO 2 Euro