

# ITÁLIA COM ALMA



#ILBASILICO  
24 JAN-02 FEB

*gastronomic experience!*

## LE BRUSCHETTE

- BRUSCHETTA CON POMODORINI PROFUMATI // 7.00 €**  
AL BASILICO E AGLIO, BURRATA, PESTO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO  
bruschetta com tomate-cereja aromatizado com manjericao e alho, burrata, pesto e reducao de vinagre balsamico  
bruschetta with cherry tomatoes seasoned with basil and garlic, burrata, pesto and balsamic glaze
- BRUSCHETTA DI MARE // 7.75 €**  
(INSALATINA DI GAMBERI, POLPA DI GRANCHIO E COZZE CONDITA) CON VINAIGRETTE DI BASILICO E PESTO DI ALGHE  
bruschetta com misto de mariscos (camarao, sapateira e mexilhao) marinados com vinagrete de manjericao e pesto de algas  
bruschetta with mixed seafood (shrimp, crab and mussels) marinated with basil vinaigrette and seaweed pesto
- BRUSCHETTA CON CAPONATA E LARDO DI COLONNATA // € 6.75**  
bruschetta com caponata de Legumes e Lardo de colonnata (beringela, cebola, alho-francos, tomate cherry, molho de tomate, azeitonas taggiasca, vinagre de vinho branco, alcaparras, alho, manjericao, tomilho)  
bruschetta with vegetable caponata and colonnata lardo (eggplant, onion, leek, cherry tomatoes, tomato sauce, taggiasca olives, white wine vinegar, capers, garlic, basil, thyme)
- BRUSCHETTA CON COMPOSTA DI PEPPERONI // € 6.50**  
E FOGLIE DI CAPPERI  
bruschetta com pimentos marinados, alho, salsa e azeite virgem extra, e folhas de alcaparras  
bruschetta with marinated peppers, garlic, parsley and extra virgin olive oil, and caper leaves

## ANTIPASTI E INSALATE

- TAGLIERE DI SALUMI // 18.50 €**  
FORMAGGI ITALIANI E VERDURE IN CONSERVA  
tábua mista de charcutaria, queijos diversos italianos e legumes em conserva  
mixed charcuterie board, various italian cheeses and pickled vegetables
- CARPACCIO TIEPIDO // 18.00 €**  
CON PEPPERONI E MOZZARELLA AFFUMICATA  
carpaccio de vaca (morno) com pimentos e mozzarella fumada  
beef carpaccio (warm) with peppers and smoked mozzarella
- FINISSIMA DI BRANZINO MARINATO ALL' LIMONE // 17.90 €**  
CON INSALATA DI FINOCCHIO, OLIVE TAGGIASCHE E ARANCE  
carpaccio de robalo marinado com limao, salada de funcho, azeitonas taggiasca e laranja  
sea bass carpaccio marinated with lemon, fennel salad, taggiasca olives and orange
- ARANCINI DI RISOTTO AI FUNGHI E MOZZARELLA // 16.75 €**  
SALSA ALL'AMATRICIANA  
arancini de risoto de cogumelos e mozzarella, molho all'amatriciana  
mushroom and mozzarella risotto arancini, amatriciana sauce
- TORTINO DI MARE AVVOLTO // 18.35 €**  
IN FOGLIE DI MELANZANA SU PASSATINA DI POMODORO  
tarte de folhas de beringela recheada de mariscos sobre coulis de tomate  
eggplant leaf tart stuffed with seafood on tomato coulis
- CAPRESE E PROSCIUTTO DI PARMA // 17.40 €**  
mozzarella de búfala, tomate fresco, folhas de basilico e presunto de parma  
buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil leaves, and parma ham
- INSALATA TROPICALE CON CAPPESANTE // 17.50 €**  
rebentos de folhas aromáticas, vieiras, manga, abacate e kiwi  
aromatic leafy shoots, scallops, mango, avocado and kiwi
- INSALATONA // 15.75 €**  
FOGLIE DI CAPPERI E LIMONE  
alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella, pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas  
Lettuce, rocket, cherry and sun-dried tomatoes, mozzarella, roasted peppers, parmesan, and black olives
- INSALATA DEL CONTADINO CON RUCOLA // 15.75 €**  
PERA, PARMIGIANO E MORTADELLA  
salada del contadino com rúcula, pera, queijo parmesão e mortadela  
insalata del contadino with arugula, pear, parmesan cheese and mortadella

## LE ZUPPE

- CREMA DI POMODORO FRESCO // 10.50 €**  
ASTICE ALLA SAMBUCA, CROSTINI DI FOCACCIA AL PESTO  
creme de tomate fresco, lavagante perfumado com sambuca, crostons de focaccia com pesto  
fresh cream of tomato, sambuca-scented lobster, focaccia crostons with pesto
- ZUPPA DI VERDURE // 8.90 €**  
AL PROFUMO DI TIMO E GNOCCHETTI  
sopa de legumes da estação, aromatizada de tomilho com gnocchi bebé  
seasonal vegetable soup, seasoned with thyme with baby gnocchi

## LE PASTE E RISOTTI

- SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE // 17.30 €**  
molho de tomate e carne moída  
tomato sauce and minced meat
- TAGLIATELLE DEL BOSCO // 17.30 €**  
tagliatelle salteado com cogumelos mistos, natas e creme de trufa  
tagliatelle with mixed mushrooms, cream and truffle cream
- CALAMARATA CON GAMBERI ROSSI // 22.50 €**  
VONGOLE, ASPARAGI E PANCIETTA  
massa calamarata com camarão carabineiro, amêijoas, espargos e pancetta  
calamarata pasta with carabineiro shrimp, clams, asparagus and pancetta
- SPAGHETTI DI GRAGNANO // 19.50 €**  
AL PESTO DI PISTACCHI E GAMBERONI  
espaguete de gragnano com pesto de pistachio e gambas  
gragnano spaghetti with pistachio pesto and prawns
- TAGLIOLINI CON GAMBERONI // 19.50 €**  
ZUCCHINE, POMORORINI E FOGLIE DI RUCOLA  
tagliolini com gambas, curgete, tomate-cereja e folhas de rúcula  
tagliolini with prawns, zucchini, cherry tomatoes and rocket leaves
- BALANZONI RIPIENI // 18.50 €**  
DI MAGRO SALTATI IN SALSA AURORA  
massa recheada com queijo ricota, mortadela, ovo, alho, parmesão e noz-moscada, salteado com molho de tomate, manjericao e creme de leite  
pasta stuffed with ricotta cheese, mortadella, egg, garlic, parmesan and nutmeg, sautéed with tomato sauce, basil and cream
- MACCHERONETTI CON RAGU DI AGNELLO // 18.50 €**  
PECORINO E MOZZARELLA DI BUFALA  
maccheronetti com ragu de borrego, queijo pecorino e mozzarella de búfala  
maccheronetti with lamb ragout, pecorino cheese and buffalo mozzarella
- CANNELLONI AL FORNO RIPIENI DI BOLOGNESE // 18.00 €**  
SPINACI, MOZZARELLA E PARMIGIANO  
cannelloni recheados com bolanhesa, espinafres, queijos mozzarella e parmesão gratinados com bechamel  
cannelloni stuffed with bolognese, spinach, mozzarella and parmesan cheeses, gratinated with béchamel sauce
- TORTELLONI RIPIENI DI PARMIGIANA // 17.30 €**  
DI MELANZANE SALTATI AL BURRO E BASILICO  
tortelloni recheados com parmingiana e berinjela salteados com molho de manjericao e manjericao  
tortelloni stuffed with eggplant parmigiana sautéed in butter and basil sauce
- AVIOLONE RIPIENO DI BRANZINO // 21.00 €**  
GUAZZETTO DI VONGOLE AL BASILICO E CILIEGINI AL FORNO  
raviolone de robalo servido em caldo de amijoas perfumado com manjericao e tomate-cereja assado  
sea bass ravioli served in clam broth garnished with basil and roasted cherry tomatoes
- TAGLIATELLE AL RAGU // 18.50 €**  
DI CODA DI BUE ALLA RIRRA SCURA E SCAGLIE DI PECORINO  
tagliatelle salteado com ragu de rabo de boi refogado com cerveja preta, lascas de queijo pecorino  
sautéed tagliatelle with oxtail ragout braised in dark beer, sliced pecorino cheese
- RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE // 21.50 €**  
IN SALSA DI POMODORO E BASILICO  
ravioli recheados de lavagante com molho de tomate e manjericao  
Lobster stuffed ravioli with tomato and basil sauce
- GNOCCHI DI FAGIOLI ALLA PIZZAIOLA // 17.50 €**  
CON GUANCIALE E PECORINO  
gnocchi de feijão branco gratinados à pizzaiola com guanciale e queijo pecorino  
white bean gnocchi au gratin à pizzaiola with guanciale and pecorino cheese
- RISOTTO AI FUNGHI MISTI E CASTAGNE // 19.00 €**  
TTO D'ANATRA AFFUMICATO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO  
risoto com cogumelos selvagens e castanhas, peito de pato fumado e redução de vinho tinto  
risotto with wild mushrooms and chestnuts, smoked duck breast and red wine reduction
- RISOTTO ALLA MILANESE CON RAGU DE OSSOBUCO // 19.50 €**  
E SCGLIE DI TARTUFO NERO  
risoto de açafrão com ragu de ossobuco e lascas de trufa negra  
saffron risotto with ossobuco ragout and black truffle shaving
- RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO // 19.50 €**  
risoto com camarão, curgetes e açafrão  
shrimp, courgettes and saffron risotto

## SECONDI PIATTI...

- COSTOLETTE DI AGNELLO CON SALSA AL CHIANTI // 25.00 €**  
E CREMINA D'AGLIO, PATATA E CIPOLLA ROSSA CINERINA  
costeletas de borrego com molho de vinho chianti e creme de alho, batata e cebola roxa assadas  
lamb cutlets with chianti wine sauce and garlic cream, potatoes and roasted purple onions
- COSTOLETTE DI MANZO BRASATE AL VINO ROSSO // 23.50 €**  
CON COSTOLETTE E INSALATINA DI CAVALO CAPPUCCIO // 23.50 €  
costela de vaca cozinhada a baixa temperatura com vinho tinto, polenta e salada de couve-repolho aromatizada com trufa negra  
beef rib cooked at low temperature with red wine, polenta and cabbage salad seasoned with black truffle
- MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO // 23.80 €**  
SALSA ALLA SENAPE E PARMIGIANO, VERDURE AL FORNO E PURÉ DI PATATE AL PROFUMO D'AGLIO  
medalhões de filete de vaca, molho cremoso de mostarda e parmesão, legumes assados e puré de batata aromatizado com alho  
beef fillet medallions, creamy mustard and parmesan sauce, roasted vegetables and garlic-flavoured mashed potatoes
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA // 22.00 €**  
CON PURE DI PATATE ALLA MELA VERDE E CIPS DI ZUCCHINE  
saltimbocca à la romana, chips de curgete  
mashed potatoes with a green apple, zucchini chips
- FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI OLIVE // 23.80€**  
GNOCCHI DI PATATE SALTATI CON POMODORI SECCHI E RUCOLA AROMATIZZATI CON ZENZERO  
filete de robalo em crosta de azeitonas, gnocchi de batata salteado com tomate seco e rúcula aromatizado com gengibre  
sea bass fillet in olive crust, sautéed potato gnocchi with sun-dried tomatoes and arugula seasoned with ginger
- IL CACCIUCCO ALLA TOSCANA // 23.80 €**  
caldeirada de peixe toscana, polvo, robalo, rodovalho e lagostim  
tuscan fish stew, octopus, sea bass, turbot and crayfish

## LE PIZZE...

- FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO // 9.50 €**  
focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem  
focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil
- PALETTA GAMBERI // 21.50 €**  
GAMBERI ROSSI, SALSA MARINARA, MOZZARELLA, POMODORI SECCHI, PESTO DI RUCOLA E NOZZIOLE  
camarão carabineiro, molho marinara, mozzarella, tomate seco, pesto de rúcula e azeite  
carabineiro shrimp, marinara sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes, arugula and hazelnut pesto
- PALETTA ROMANA PATATE AL ROSMARINO // 18.00 €**  
SCAMORZA, CIPOLLA ROSSA, GUANCIALE E LIMONE  
batata aromatizada com alecrim e limão  
rosemary-flavoured potatoes, scamorza cheese, red onion, guanciale and lemon
- PALETTA MONTANARA // 18.75 €**  
TALEGGIO, CREMA DI TARTUFO, FUNGHI PORCINI, OLIVE TAGGIASCHE E SPECK  
queijo taleggio, creme de trufa, cogumelos porcini, azeitonas taggiasca e speck  
truffle cream, porcini mushrooms, taggiasca olives and speck
- PALETTA BUFALINA // 18.50 €**  
SALSA DI POMODORO, POMODORINI, PARMIGIANO, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO E PROSCIUTTO DI PARMA  
molho de tomate, mozzarella de búfala, tomate-cereja parmesão, pesto e presunto de parma  
tomato sauce, buffalo mozzarella, parmesan cherry tomatoes, pesto and parma ham
- MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA // 18.85 €**  
MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO  
molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, mozzarella de búfala, parmesão e manjericao  
tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, buffalo mozzarella, parmesan and basil
- CALZONE CLASSICO // 18.50 €**  
CON INSALATA DI RUCOLA PARMIGIANO E PESTO  
calzone com molho de tomate, mozzarella, 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
- DIAVOLA // 18.50 €**  
tomate, mozzarella, cogumelos, pimentos, pancetta, salame picante e azeite picante  
tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil
- DALLA TERRA // 18.40 €**  
creme de trufa branca, bresaola, mozzarella, cogumelos paris, rúcula e parmesão em lascas  
white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms, rocket and parmesan shavings
- DANTE // 18.75 €**  
molho de tomate, mozzarella, 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
- COVACCINO (FRIA / COLD) // 18.95 €**  
cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma  
mushrooms, rocket, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham
- PICCANTINA // 18.30 €**  
molho de tomate, mozzarella e salame picante  
tomato sauce, mozzarella and spicy salami
- MARGHERITA // 17.30 €**  
tomate, mozzarella e oregãos - tomate, mozzarella and oregano
- MEDITERRANEA // 18.00 €**  
molho de tomate, mozzarella ciliegie fresca, tomate cereja e pesto  
tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto
- 4 STAGIONI // 18.20 €**  
molho de tomate, mozzarella, oregãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras  
tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes
- PROSCIUTTO E FUNGHI // 18.00 €**  
molho de tomate, mozzarella, oregãos, cogumelos e fiambre  
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham
- RUSTICA // 18.90 €**  
molho de tomate, mozzarella, queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms
- VEGETARIANA // 17.50 €**  
molho de tomate, mozzarella, queijo parmesão, beringela, curgete, 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)
- PIZZA AI FRUTTI DI MARE // 18.75 €**  
molho de tomate, mozzarella, choco, camarão, amêijoas, mexilhão  
tomato sauce, mozzarella, cuttlefish, prawns, clams, mussels

## DOLCI

- PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO // 8.90 €**  
FIAMMEGGIATI CON WHISKY  
pannacotta de frutos silvestres com crumble de manteiga, flamejada com whisky  
wild fruit panna cotta with butter crumble, flamed with whiskey
- TIRAMISÙ // 9.75 €**
- IL MATTONE // 8.90 €**  
bolo de bolacha com creme zabaione, cacau e café (gluten free)  
biscuit cake with zabaione cream, cocoa and coffee (gluten free)
- TRIOLOGIA CANNOLI SICILIANI // 9.90 €**  
(PISTACCHIO, CIOCCOLATO E ALBICOCCHE)  
trilogia de cannoli à siciliana (pistacho, chocolate e damasco)  
com creme de ricotta, crumble de cacau e gelado de pistachio  
sicilian style cannoli trilogy (pistachio, chocolate and apricot)  
with ricotta cream, cocoa crumble and pistachio ice cream
- AFFOGATO AL CAFFÈ // 9.25 €**  
gelado de baunilha, natas e café expresso  
vanilla ice cream, cream and espresso coffee
- IL BABÁ ESOTICO // 9.75 €**  
levadura tipo brioche com maracujá, lima, ananás, rum e crumble de chocolate branco  
brioche-style yeast with passion fruit, lime, pineapple, rum and white chocolate crumble
- BROWNIE DI CIOCCOLATA // 9.90 €**  
CON GELATO ALLA VANIGLIA  
brownie de chocolate com gelado de baunilha  
chocolate brownie with vanilla ice cream
- MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA // 9.75 €**  
CON GELATO A PIACERE  
salada de fruta fresca com gelado à escolha  
fresh fruit salad with ice cream of your choice
- SELEZIONE DI FORMAGGI // 13.90 €**  
seleção de queijos - cheese selection
- GELATI 100% MADEIRA // 9.75 €**  
gelados artesanais com sabor a frutas típicas da madeira  
handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from Madeira

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.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INTULIZADO. IVA INCLUIDO  
no dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested or used by the customer.

#ILBASILICORESTAURANT



## COCKTAILS

- ROSEMARY AND BASIL SMASH // 9.50 €**  
gin, xarope de alecrim e manjericao, sumo de lima  
gin, rosemary basil syrup, lime juice
- AMBRATO SOUR // 9.50 €**  
gin, martini ambrato, vinho madeira sercial, sumo de maça, xarope de lichias e baunilha  
gin, ambrato martini, sercial madeira wine, apple juice, lychee and vanilla syrup
- CEASEAR GARDEN // 9.00 €**  
um, gin, licor st. germain, pepino, xarope de gengibre, sumo de maça  
rum, gin, st. germain, cucumber, ginger syrup, apple juice
- PORTOBELLO // 9.50€**  
gin, maracujá, vinho branco, grand marnier, ginger ale  
gin, passion fruit, white wine, grand marnier, ginger ale

*bon appetit!*