

il basilico

menu

- Lisboa -

- couvert -

FOCACCIA, PANE, OLIVE, OLIO D'OLIVA // 2.50 €
focaccia, pão, azeitonas, azeite
Focaccia, bread, olives, olive oil
Focaccia, Brot, Oliven, Olivenöl
focaccia, pain, olives, huile d'olive

- le bruschetta -

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO // 4.50 €
bruschetta com tomate aromatizado com alho e manjeriço
tomato bruschetta with garlic and basil
Tomaten-Bruschetta, Knoblauch und Basilikum
bruschetta à la tomate parfumée à l'ail et au basilic

BRUSCHETTA DI STAGIONE // 7.00 €
bruschetta da estação . seasonal bruschetta
Bruschetta der Saison . bruschetta de saison

- le soupe -

MINISTRONE ALLA GENOVESE 5.00 €
sopa minestrone aromatizado com pesto
minestrone soup with pesto
Minestrone mit Pesto gewürzt
minestrone parfumé au pesto

- antipasti e insalate -

TARTARA DI FILETTO DI MANZO CON BAGNETTO VERDE // 11.50 €
bife tartarano com molho de salsa verde
beef tartar-Tatarer with bagnetto verde
Beefsteak-Tatarer mit grüner Salsa-Sauce
steak tartare à la sauce au persil vert

INSALATA DI POLPO, PATATE SALTATE, PEPPERONI, MELANZANE E CHORIZO // 11.50 €
salada de polvo, batata saltada, pimentos, beringela e chorizo
octopus salad, sautéed potatoes, peppers, eggplant and chorizo
Tintenfischsalat, sautierte Kartoffeln, Paprika, Aubergine und Chorizo
salade de poulpe, pommes sautées, poivrons, aubergines et chorizo

TAGLIERE DI FORMAGGI // 7.50 €
tábua de queijos . cheese board
Käseplatte . plateau de fromages

TAGLIERE DI AFFETTATI ITALIANI // 8.50 €
tábua de enchidos italianos
italian charcuterie board
italienisches Wurstbrett
plateau mixte de charcuterie italienne

INSALATA DI BURRATA // 11.50 €
RUCOLA, POMODORO, PESTO, PARMIGIANO E TOSTINE DI PANE ALLE OLIVE
salada de burrata, rúcula, tomate, pesto,
parmesão e tasto de pão de azeitona
burrata salad, rocket, tomato, pesto, parmesan, toasted olive bread
Burrata-Salat, Rucola, Tomate, Pesto, Parmesan und Olivenbrot-Toasts
salade de burrata, roquette, tomate, pesto,
parmesan et tranche de pain aux olives

INSALATA MISTA // 8.00 €
salada mista . mixed salad
gemischter Salat . salade mixte

- le paste ed i risotto -

SPAGHETTI ALLA CARBONARA // 12.00 €
guanciale fumado, gema de ovo, parmesão e pimenta preta
smoked guanciale, egg yolk, parmesan cheese and black pepper
Geräucherter Guanciale, Eigelb, Parmesan und schwarzer Pfeffer
guanciale fumée, jaune d'œuf, parmesan et poivre noir

FUSILLI AL RAGÙ DI CONIGLIO E VITELLONE // 15.00 €
fusilli com ragu de novilho e caelho
fusilli with veal and rabbit ragout
Fusilli mit Rinder-Kaninchen-Ragout
fusilli au ragout de veau et de lapin

PENNE ALL'AMATRICIANA DI CRISTIANO // 11.50 €
molho de tomate, cebola roxa, pancetta, bresaola, lascas de parmesão e manjeriço
tomato sauce, red onion, pancetta, bresaola, parmesan and basil
Tomatensauce, rote Zwiebel, Pancetta, Bresaola, Parmesan und Basilikum
sauce tomate, oignon rouge, pancetta, bresaola, copeaux de parmesan et basilic

PACCHERI RIPIENI CON BOLOGNESE // 14.50 €
E GRATINATI CON SPINACI, BESCIAAMELLA E PARMIGIANO
paccheri recheados de bolognese e gratinados
com espinafres, bechamel e parmesão
paccheri stuffed with bolognese and gratinated
with spinach, bechamel and parmesan
Paccheri mit Bolognese-Füllung,
mit Spinat gratiniert, Béchamel und Parmesan
paccheri farcis à la sauce bolognoise et gratinés
avec des épinards, de la béchamel et du parmesan

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA E CONCHIGLIE // 14.75 €
Linguine com tinta de choco e conchas
Linguine with squid ink and shellfish
Linguine mit Tinte vom Tintenfisch und Muscheln
Linguini avec de l'encre de seiche et coquillages

TORTELLONI DI RICOTTA, SPINACI, BURRO E SALVIA // 12.00 €
tortelloni de ricotta, espinafres, manteiga e salvia
ricotta, spinach, butter and sage tortelloni
Tortelloni mit Ricotta, Spinat, Butter und Salbei
tortellini de ricotta, épinards, beurre et sauge

LASAGNE ALLE VERDURE // 12.50 €
Lasanha de Legumes . vegetable lasagna
GemüseLasagne . Lasagne de Légumes

RISOTTO DI STAGIONE // 14.50 €
risoto da estação . seasonal risotto
Risotto der Saison . risotto de saison

RISOTTO DI STAGIONE CON CAPELANE // 18.50 €
risoto da estação com vieiras
seasonal risotto with scallops
Risotto der Saison mit Jakobsmuscheln
risotto de saison avec des coquilles Saint-Jacques

RISOTTO ALLA MILANESE CON TARTARE DI GAMBERO SELVAGGIO // 18.00 €
risoto com camarão selvagem
risotto with wild prawn
Risotto mit Wildgarnelen
risotto avec des crevettes sauvages

- i secondi -

OSSOBUCCO CON GREMOLATA E POLENTA FRITTA // 18.00 €
ossobucco com gremolata e polenta frita
ossobuco with gremolata and fried polenta
Ossobuco mit Gremolata und gebratener Polenta
osso-bucco avec de la gremolata et de la polenta frite

SCALOPINE ALLA MILANESE CON AIOLI // 17.50 €
escalope milanese com aioli
milanese escalope with aioli
Schnitzel alla milanese mit Aioli
escalope à la milanaise avec de l'ail

PESCE DEL GIORNO CON FREGOLA SARDA RIVIERA // 18.50 €
filete de peixe salteado com fregola sarda riviera
sautéed fish fillet with fregola sarda riviera
sautiées Fischfilet mit Fregola sarda riviera
filet de poisson sauté avec fregola sarda riviera

- i contorni -

PATATE FRITTE // 4.00 €
batata frita . french fries
Pommes frites . frites

PATATE ARROSTO // 4.00 €
batata assada . roast potato
Bratkartoffel . pomme de terre rôtie

POLENTA FRITTA // 4.00 €
polenta frita . fried polenta
gebratene Polenta . polenta frite

VERDURE DI STAGIONE // 4.00 €
Legumes da época . seasonal vegetables
Gemüse der Saison . Légumes de saison

INSALATA SEMPLICE // 3.50 €
salada simples . simple salad
einfacher Salat . salade simple

- le pizza -

MARGHERITA // 9.50 €
tomate, mozzarella e orégãos
tomato, mozzarella and oregano
Tomate, Mozzarella und Oregano
tomate, mozzarella et origan

QUATRO FORMAGGI // 12.50 €
molho de tomate, parmesão, mozzarella, taleggio e gorgonzola
tomato sauce, parmesan, mozzarella, taleggio and gorgonzola
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, Taleggio und Gorgonzola
sauce tomate, parmesan, mozzarella, taleggio et gorgonzola

PROSCIUTTO E FUNGHI // 12.75 €
molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken
sauce tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon

COVACCINO // 14.50 €
cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma
mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham
Pilze, Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella und Parmaschinken
champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parme

ZUCCHINI SCAMORZA E GAMBERI // 13.75 €
molho de tomate, mozzarella, scamorza, camarão e courgette
tomato sauce, mozzarella, scamorza, shrimp and courgette
Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza-Käse, Garnel e Zucchini
sauce tomate, mozzarella, scamorza, crevette et courgette

MEDITERRANEA // 13.50 €
molho de tomate, mozzarella ciliegine fresco, tomate cereja e pesto
tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto
Tomatensauce, frischer Mozzarella Ciliegine, Kirschtomaten und Pesto
tomate, mozzarella ciliegine fraîche, tomate cerise et pesto

RUSTICA // 13.50 €
molho de tomate, mozzarella,
queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, salami and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze
tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges, salami piquant et champignons

4 STAGIONI // 13.00 €
molho de tomate, mozzarella, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcaçofras
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

VEGETARIANA // 12.50 €
molho de tomate, mozzarella, parmesão,
beringela, courgettes, pimentos e espargos (disponível versão vegan)
tomato sauce, mozzarella, eggplant, peppers and asparagus (vegan version available)
Tomatensauce, Mozzarella, geriebener Parmesan,
Aubergine, Zucchini, Paprika and Spargel (Verfügbar in veganer Version)
tomate, mozzarella, parmesan, aubergines,
courgettes, poivrons et asperges (version vegan disponible)

- i dessert -

TIRAMISU // 4.50 €

PANNACOTTA ARLECCHINO // 4.50 €

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE // 5.00 €
semi frio de amêndoa . almond semifreddo
Mandel-Semifreddo . parfait aux amandes

TORTA "CAPRESE" // 5.00 €
CON GELATO ALLA NOCCIOLA E SALSA ALLA VANIGLIA (SENZA GLUTINE)
tarte "caprese" com gelado de aveia e molho de baunilha (sem glúten)
tart with hazelnut ice cream and vanilla sauce (gluten free)
Tarte "Caprese" mit Haselnussel und Vanillesauce (glutenfrei)
tarte "caprese" avec glace aux noisettes et sauce vanille (sans gluten)

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA // 4.50 €
salada de fruta fresca . fresh fruit salad
Frischer Obstsalat . salade de fruits frais

GELATO // 2.00 €
gelado (1 bola) . ice cream (1 scoop)
Eis (1 Kugel) . glace (1 boule)



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 FIOR INUTILIZADO. IVA INCLUIDO
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 unbegriffen
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

→ siga a
sugestão do chefe em
(follow our chef's suggestion at ...)

- sparkling wine drinks

ALTANEIRO beiras // 5.00 € (glass) . 22.00 € (75cl)

MURGANHEIRA RESERVA BRUTO lávora e varosa // 35.00 € (75cl)

MURGANHEIRA SUPER RESERVA SECO dão // 47.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM ROSÉ atentejo // 41.00 € (75cl)

MARQUÊS DE MARIALVA BLANC DE BLANCS beiras // 33.00 € (75cl)

- champagne -

POMMERY BRUT ROYAL frança // 17.00 € (glass) . 78.00 € (75cl)

POMMERY BRUT ROSÉ frança // 92.00 € (75cl)

MOÛT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL frança // 90.00 € (75cl)

- wines -

WHITE

vinhos verdes

ANSELMO MENDES 3 RIOS // 7.00 € (glass) . 27.00 € (75cl)

PARCELA ÚNICA // 83.00 € (75cl)

CURTIMENTA ALVARINHO // 84.00 € (75cl)

SOALHEIRO TERRAMATTER // 68.00 € (75cl)

douro

ALTANO // 5.00 € (glass) . 22.00 € (75cl)

NIEPOORT DIÁLOGO // 6.50 € (glass) . 28.00 € (75cl)

NIEPOORT RIESLING DÓCIL // 38.00 € (75cl)

MEANDRO DO VALE MEÃO // 42.00 € (75cl)

dão

CABRIZ RESERVA // 25.00 € (75cl)

TABOADELLA VILLAE // 36.00 € (75cl)

CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA // 27.00 € (75cl)

CASA DA PASSARELLA O ENÓLOGO ENCRUZADO // 44.00 € (75cl)

NIEPOORT RÓTULO // 6.00 € (glass) . 27.00 € (75cl)

beiras

PATO REBEL BY LUIS PATO // 39.00 € (75cl)

MARQUÊS DE MARIALVA ARINTO RESERVA // 38.50 € (75cl)

tejo

QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC // 7.00 € (glass) . 24.00 € (75cl)

Lisboa

QUINTA DO MONTE D'OIRO // 36.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA // 6.00 € (glass) . 22.00 € (75cl)

INTENSUS RESERVA // 24.00 € (75cl)

DONA MARIA // 26.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA // 49.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA // 49.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL ART. TERRA AMPHORA // 48.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL ART.TERRA CURTIMENTA // 68.00 € (75cl)

algarve

BARRANCO LONGO CHARDONNAY // 32.00 € (75cl)

QUINTA DO BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA // 29.00 € (75cl)

EUPHORIA // 30.00 € (75cl)

ODELOUCA // 27.00 € (75cl)

madeira

atlantis // 52.00 € (75cl)

atlantis reserva // 74.00 € (75cl)

ROSÉ

dão

QUINTA DE SAES // 7.00 € (glass) . 30.00 € (75cl)

beiras

MEDUSA // 33.00 € (75cl)

madeira

ATLANTIS // 32.00 € (75cl)

RED

douro

ALTANO // 5.00 € (glass) . 22.00 € (75cl)

ALTANO BIOLÓGICO // 6.50 € (glass) . 29.00 € (75cl)

POMBAL DO VESUVIO // 36.00 € (75cl)

ALTANO RESERVA // 36.00 € (75cl)

MEANDRO DO VALE MEÃO // 50.00 € (75cl)

CONCEITO LEGÍTIMO // 44.00 € (75cl)

VINEADOURO CLARET // 49.00 € (75cl)

dão

NIEPOORT RÓTULO // 42.00 € (75cl)

CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA // 6.80 € (glass) . 28.00 € (75cl)

TABOADELLA JAEN RESERVA // 83.00 € (75cl)

NIEPOORT RÓTULO TOURIGA NACIONAL // 39.00 € (75cl)

beiras

QUINTA DAS BÂGEIRAS RESERVA // 42.00 € (75cl)

PATO REBEL BY LUIS PATO // 40.00 € (75cl)

MARQUÊS DE MARIALVA BAGA RESERVA // 30.00 € (75cl)

setúbal

CAVALO MALUCO // 76.00 € (75cl)

RISCO RESERVA // 29.00 € (75cl)

Lisboa

QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA // 32.00 € (75cl)

QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA // 87.00 € (75cl)

VALE DA MATA // 7.00 € (GLASS) . 31.00 € (75cl)

tejo

QUINTA DA LAPA NANA RESERVA // 36.00 € (75cl)

alentejo

HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA // 6.00 € (glass) . 22.00 € (75cl)

ART. TERRA BÍO // 34.00 € (75cl)

DONA MARIA AMANTIS // 38.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL RESERVA // 56.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA // 40.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM FRESH FROM AMPHORA // 43.00 € (75cl)

HERDADE DO ROCIM INDÍGENA BIOLÓGICO // 7.50 € (glass) . 34.00 € (75cl)

HERDADE DE SÃO MIGUEL ART. TERRA AMPHORA // 52.00 € (75cl)

CORTES DE CIMA // 42.00 € (75cl)

MONTE DA PECEGUINA // 42.00 € (75cl)

QUINTA DO BARRANCO LONGO RESERVA // 53.00 € (75cl)

- sangria -

ESPUMANTE // 7.00 € (glass) . 25.00 € (1l)
sparkling wine . Sekt . vin mousseux

BRANCO // 7.00 € (glass) . 25.00 € (1l)
white wine . Weißwein . vin blanc

TINTO // 7.00 € (glass) . 25.00 € (1l)
red wine . Rotwein . vin rouge

- fortified wines -

BLANDY'S

madeira

SERCIAL (seco . dry . trocken . sec) // 4.00 €

VERDELHO (meio seco . medium dry . mitteltröcken . moyen sec) // 4.00 €

BUAL (meio doce . medium sweet . mittelsüß . moyen doux) // 4.00 €

MALMSEY (doce . sweet . süss . doux) // 4.00 €

GRAHAM'S

porto

EXTRA DRY WHITE // 6.00 €

LATE BOTTLED VINTAGE // 6.50 €

10 ANOS // 8.50 €

VINTAGE QUINTA DOS MALVEDOS // 10.00 €

JOSÉ MARIA DA FONSECA

setúbal

ALAMBRE // 4.00 €

HERDADE DE SÃO MIGUEL

alentejo

PASSI LATE HARVEST // 9.50 €

- waters -

ÁGUA MINERAL SEM GÁS