

Basilico

By
**GIGI
FAMILY**

Ici on joint l'authentique et l'original ! Nos pizzas s'évadent du four à une température de 400°C, comme le veut la tradition Napolitaine. Nos recettes sont travaillées avec les meilleurs produits artisanaux italiens. Mais avant tout, Basilico c'est l'amour de la famille, des amis, des couples, qui peuvent se réunir ici et partager de beaux moments.

Comme on dit en Italie:
«Mangia bene, ridi spesso, ama molto».
#BASILICO #GIGIFAMILY

ANTIPASTI

FOCACCIA----- 6
Origan, huile d'olive, tomates confites.
(Suggestion: supplément gorgonzola + 2€)
(*1)

BURRATA MAMMA----- 8,5
Burrata, huile d'olive, basilic,
tomate cerise. (*1,5)

BURRATA « LA VIE EN ROZ »--- 13,5
Burrata, speck et pesto de basilic.
(*1,5,6)

PLANCHE DE CHARCUT'----- 16
La vraie charcuterie italienne, tran-
chée avec amour chaque matin, stacia-
tella fumée. (*1,5,6)

BAMBINO

MENU ENFANT (-12 ans) -----13,5
Petite pizza base tomate, mozzarella
et jambon. Sirop au choix ou jus de
pomme bio. Mini Sundae au choix en
dessert. (*1,5,6,7)

COCKTAILS

KIR OU KIR ROYAL ----- 6/7
Liqueurs au choix : Cassis, framboise, mûre, pêche.
FAMOSO SPRITZ-----7
Aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange.
DOLCE VITA ----- 8,5
Vodka, cointreau, jus de citron & cranberries, sirop de goyave.
IL MOJITO ----- 8
Rhum, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe, sucre de canne.
IL MOJITO FRAISE ----- 9
Rhum, purée de fraise, citron vert, menthe, sucre de canne.
BELLINI ----- 8
Purée de fraise, prosecco, menthe fraîche.
À la demande : Rhum, Martini, Gin, Whisky... Fonction des bouteilles disponibles

BIRRE

CLASSICA ARTISANALE

PERONI Nastro Azzuro 33cl--- 5
Fraîche et délicate, bière finement
pétillante à la robe dorée.
AMARCORD Midona 33cl ---- 6
GOLDEN ALE aux notes de malt
torréfié, d'épices fraîches et de
touches d'agrumes.
NAZIONALE 33cl ----- 7,5
Des saveurs douces avec une
légère amertume et des notes de
fruits et d'épices.
NORA 33cl ----- 7,5
Une ambrée épicée de gingembre,
d'agrumes, de malt et de grillé.

VINI

VERRE/50CL/BT

Nero D'Avola - Sicile (Rouge) ----- 4,5/16/19
Du soleil en bouche, charnu et harmonieux.
Bardolino - Venetie (Rouge) ----- 5/17/21
Dure journée ? Envie de légèreté ? Je suis très fruité, essayez :)
Chianti - Toscane (Rouge) ----- 5,5/19/24
Légèrement tannique, notes de violettes. Parfait avec vos pizzas !
Pinot Grigio - Sicile (Blanc) ----- 4,5/16/19
Jolies notes fruitées, pour une soirée en toute légèreté.
Bardolino Chiaretto DOC - Vérone (Rosé) ----- 5/17/21
Arômes de fruits et légère amertume, ça c'est un bon vin Véronais !
Lambrusco Rouge (Vin pétillant) ----- 5/ - /15
Le lambrusco Gabriele e Margherita, c'est l'amour : doux et fruité !
Prosecco ----- 6/ - /28
Comme un air de fête ! Frais et fa'bulle'ux...

SOFTS & ACQUA

Mole Cola italien (33cl) ----- 4
Cola Baladin artisanal et naturel (33cl) ----- 5,5
Limonade Lurisia 100% Naturelle (27,5cl) ----- 4
Orange sanguine - Citron - Chinotto.
Thé glacé pêche sicilien (27,5cl) ----- 4,5
Jus de pomme BIO (30cl) ----- 4,5
SIROP ----- 3,5
Grenadine - Fraise - Cerise - Citron - Menthe - Violette.
SAN PELLEGRINO OU EAU MINERALE (50cl/1L) ----- 3/5

PIZZE

MAM'MARGHERITA ----- 9,5
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais. (*1,5)
LA NONNINA ----- 12,5
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais,
tomates confites, basilic frais. (*1,5)
LA CUGINA ----- 13,5
Pesto verde, stracciatella fumée (coeur de burrata), tomates cerises,
pignons de pin, basilic frais. (*1,5,6)
LA CAREZZA ----- 13
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta, origan,
basilic frais, crème balsamique. (*1,5,8)
IL FRATELLO ----- 14
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
scamorza fumée, ricotta, basilic frais. (*1,5)
LA DONNA ----- 13,5
Tomate, mozzarella fior di latte, speck, tomates cerises, roquette,
grana padano. (*1,5)
LA CARBO ----- 13,5
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta, grana padano,
jaune d'oeuf, poivre, basilic frais. (*1,2,5)
BOMBA CARNE ----- 13,5
Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse, salami piquant,
basilic frais. (*1,5)
LA FORTUNA ----- 14,5
Tomate, stracciatella fumée (coeur de burrata), thon, tomates cerises,
origan, basilic frais. (*1,4,5)
IL PAPY ELEGANTE ----- 14,5
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, champignons frais, huile de
truffe. (*1,5)

(Supplément:+2€ - Viande:+2,5€ - petite salade :+2,5€ - burrata :+5,5€)

FORMULE PIZZETTA 13,5

Petite pizza au choix et sa salade.

SALADES

BURRATA & SPECK ----- 16,5
Salade, tomates, burrata, speck,
noix, grana padano, huile d'olive
et pain chaud. (*1,5,6,8)

LEGUMI & GORGONZOLA ----- 14
Salade, aubergines grillées, tomates
confites, noix, grana padano, huile
d'olive et pain chaud avec son
gorgonzola. (*1,5,6,8)
(Suggestion: une douce Burrata + 5,5 €)

DOLCE

SUNDAE By BASILICO ----- 6
Glace à l'italienne Fior di latte avec ses
toppings généreux au choix:
Choix 1 : chocolat, confiture de lait,
noisette concassées et cacahuètes cara-
mélisées. (*2,3,5,6,7)
Choix 2 : fruit rouge et muesli. (*2,3,5,6)

NUT'AMORE ----- 5,5
Pizza saveur chocolatée et noisettes
concassées avec sa crème fouettée,
pour les petits et grands. (*1,5,6,7)

TURFUMISU ----- 6,5
La légende du tiramisu combinée à un
coeur choco & éclats de noisettes.
(*1,2,5,6,7)

LA PANNA COTTA ----- 6
Choix 1 : chocolat, confiture de lait et
cacahuètes caramélisées (*3,5,6,7)
Choix 2 : fruit rouge. (*5)

BOISSONS CHAUDES

Expresso ----- 2
Expresso double ----- 3,5
Café au lait ----- 3,5
Café viennois ----- 4,5
Thé KUSMI TEA ----- 4
(Infusion détox, infusion verveine, thé
noir fruit rouge, thé vert menthe, thé
noir english breakfast).

DIGESTIVO (3,5cl)

Limoncello ----- 5
Liqueur de citron (28°)
Amaretto ----- 5
Liqueur d'amande (28°)
Grappa ----- 5
Eau-de-vie de marc de raisin (40°)

*ALLERGENES

1.gluten 2.oeuf 3.Arachides
4.Poissons 5.Lait
6.fruit à coques
7.soja 8.sulfite