



Basils

menu

 **@BASILSBXL**

 **BASILS_BRUXELLES**

WWW.BASILS.ORG

BASILS.BRUXELLES@GMAIL.COM

WIFI : BASILS

PASSWORD : BASILSO6

MENU LUNCH DE 12H À 14H

1 Plat à option + 1 boisson* + 1 Boisson Chaude**

PIZZA

Napoletana
Bufalina
Diavola
4 Formaggi
Vegetariana
Friarielli & Salsiccia
Capricciosa
Calzone
Parmigiana

16€

PASTA FRESCA

Lasagna Traditionnelle

Chitarra au Ragout des
Abruzzes

Maltagliati
à la ratatouille et Ricotta

19€

VIANDE / POISSON

Cuisse de Porc à l'orange

Braisé de Veau au vin
Montepulciano

Roti d'Agneau

Poulet à
Méditerranéenne

Calamars farcis aux
aubergines

22€

*Eau 75 cl / Soft / 1 Verre de vin rouge-blanc ou rosé / 1 Birra Moretti

**Thé noir / Thé Vert / Espresso / Café / Cappuccino / Latte Macchiato

PIZZA

CLASSIC

MARINARA

8€

Sauce tomate, ail, origan
Tomato sauce, garlic, oregano

MARGHERITA

10€

Sauce tomate, fior di latte, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil



DIAVOLA ABRUZZESE ★ 14€

Sauce tomate, ventricina abruzzese,
fior di latte, basilic
Tomato sauce, hot salami, mozzarella, basil

CAPRICCIOSA

★ 15€

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit,
champignons, artichauts, olives, basilic
Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes, olives, basil

BUFALINA

★ 15€

Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

CALZONE

14€

Sauce tomate, fior di latte, jambon
cuit, champignons, basilic
Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, basil

VEGETARIANA

14€

Sauce tomate, fior di latte, légumes de
saison, basilic
Tomato sauce, mozzarella, seasonal
vegetables, basil

NAPOLETANA

14,50€

Sauce tomate, fior di latte, filets
d'anchois, câpres, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
capers, olives, oregano

QUATTRO FORMAGGI

15€

Fior di latte, gorgonzola, chèvre, provola, persil
Mozzarella, blue cheese, goat cheese, provolone

SPECIAL

BY BASILS

BOSCAIOLA 2.0

19€

Crème de cèpes, mozzarella ★
bufala, saucisse fraîche, truffe
Porcini mushroom cream, buffalo
mozzarella, fresh sausage, black truffle

REGINA RIPIENA

17€

Cornicione farci de ricotta et pesto,
fior di latte, tomates jaunes et rouges
Ricotta's cheese and pesto crust,
mozzarella, red and yellow tomatoes

MULTIFORMAGGI

17€

Fior di latte, gorgonzola, chèvre,
parmesan, provola, straciatella
Mozzarella, blue cheese, goat cheese,
parmesan, provolone, straciatella

PARMIGIANA

15€

Sauce tomate, fior di latte, aubergines
frites, parmesan, basilic
Tomato sauce, mozzarella, fries
eggplants, parmesan basil

PARMA 2.0

★ 16€

Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme,
ricotta fraîche, roquette, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella, Parma's ham,
ricotta's cheese, rocket salad, fresh tomatoes

BURRATINA

17€

Sauce tomate, fior di latte, jambon de
Parme, burratina, tomates séchées
Tomato sauce, mozzarella, Parma's
ham, burratina, dry tomatoes

FRIARIELLI

14€

Fior di latte, Friarielli de Naples,
saucisse fraîche
Mozzarella, friarielli from Naples,
fresh sausages

CALZONE PEPATO

15€

Fior di latte, ricotta fraîche, salami,
poivre, basilic
Mozzarella, ricotta's cheese, salami,
pepper

VENTRICINA & STRACCIATELLA 16€

Sauce tomate, Fior di latte, Ventricina
Abruzzese (piquant) et straciatella
Tomato Sauce, Spicy salami, straciatella cheese

CUCINA

CUISINE TRADITIONNELLE DES ABRUZZES

ENTRÉES

PLANCHE MIXTE 18€

Charcuteries et fromages typiques des Abruzzes

BURRATINA / BUFALA 10€

Accompagnée d'une petite salade

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 15€

Six goutées de plats de la tradition abruzzaise

BRUSCHETTE MISTE 10€

Six morceaux de pains grillés avec les ingrédients de saison

PASTA FRESCA

CHITARRA AU RAGOUT 16€

Tagliatelle faites maison au ragout des Abruzzes

TIMBALLO 16€

Lasagna traditionnelle des Abruzzes

GNOCCHI 16€

Gnocchis de pommes de terre à la sauce tomate et ratatouille

MALTAGLIATO AU POULPE 20€

Maltagliato, sauce tomate et poulpe

VIANDES & POISSONS

COSCIOTTO DI MAIALE 18€

Cuisse de porc aromatisée à l'orange

BRASATO DI VITELLO 20€

Braisé de veau à la sauce au Vin Montepulciano

POLLO ALLA MEDITERRANEA 18€

Poulet avec olives noires, tomates cerises et capres et oregan

AGNELLO PORCHETTATO 20€

Roti d'agneau des Abruzzes

CALAMARI FARCITI 20€

Calamars farcis aux aubergines, légèrement tomates

Tous nos plats de viande et poissons sont accompagnés de légumes de saison et pommes de terre au four.

PLATS VÉGÉTARIENS

PLAT VEGAN DE SAISON 14€

Gnocchi de pomme de terre aux champignons

PALLOTTE CACE E OVE 12€

Boulettes typiques des Abruzzes à base de fromages, pain et sauce tomates,

POUR LES PETITS

PASTA AL POMODORO 6€

Gnocchis, spaghettis, ou ravioli sauce tomate

PIZZA BABY 5€

margherita/jambon cuit/
quatre fromages /marinara

BOISSONS

SOFTS

SOUPS & SALADS

EAU PLATE / PÉTILLANTE 3€
0,75 CL
COCA / COCA ZERO 2,50€
FANTA 2,50€

SCHWEPPES TONIC 2,80€
JUS DE POMME 2,80€
ICE TEA GREEN 2,80€

VINS D'ABRUZZO

BIO

APERO'
SPRITZ 7€
PROSECCO 6€

VIN MAISON

ROUGE/BLANC/ROSÉ
Le verre 4€
Le demi litre 8€
La bouteille 15€

BLANC PECORINO CIVITAS 25€
BLANC TREBBIANO BUCCICATINO 20€
BLANC PECORINO BUCCICATINO 25€
ROUGE MONTEPULCIANO BUCCICATINO 20€
ROUGE MONTEPULCIANO COSTE DI MORO 25€
ROUGE DON GIOVANNI 35€
ROUGE MONTEPULCIANO ZAPPACOSTA 20€
ROUGE MONTEPULCIANO TULLUM 20€
ROUGE MONTEPULCIANO PROLOGO 45€
ROUGE MONTEPULCIANO FEUDANTICO 20€
ROUGE MONTEPULCIANO POTERE 20€
ROSÉ CERASUOLO BUCCICATINO 20€
ROSÉ CERASUOLO PETTIROSCE 25€

s'adresser au personnel pour les disponibilité du jour

BIÈRES

MORETTI / ICHNUSA / PORETTI 4,50€
LEFFE BLONDE / BRUNE 4€
VEDETTE IPA 4,50€

BIÈRES ARTISANALES 6€
Brasserie Salentina, s'adresser au
personnel pour les bières disponibles

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,50€
CAFÉ 2,80€
DOPPIO ESPRESSO 2,80€
THÉ NOIR / VERT 3€
SPECIAL INFUSION 4€
CAPPUCINO 3€
LATTE MACCHIATO 3€

S'ADRESSER AU PERSONNEL POUR LES DESSERTS DU JOUR