

CAVE

VINI ITALIANI

ROSÉ

Bardolino Chiaretto DOC, *Allegrini*
Nez intense et parfumé, notes de baies sauvages, bouche fraîche et harmonieuse.

Nina rosé DOC venitie
Vin issu du cépage Pinot Grigio, nez élégant avec des touches de fleurs d'acacias. Bouche fraîche et équilibrée

BLANC

Allegrini Soave DOC
Classique des vins blancs de Vérone remarquable par sa fraîcheur. Arômes de fleurs sauvages et de pêche blanche

Costa Al Sole Inzolia BIO IGP, *Terre Siciliane*
Robe paille aux reflets verdâtres intenses. Nez fruité avec un caractère remarquable. Bouche fraîche et bien équilibrée

ROUGE

Nero D'Avola Sicile IGT, *Marchese Montefusco*
Un vin aux notes de cerises noires et de petites baies. Léger et gourmand

Primitivo Costa el Sol IGT, *Puglia BIO*
Robe rubis avec des reflets violets. Nez intense, arômes de mûres, de réglisse et fraises des bois. Bouche soyeuse, joliment structurée

Montepulciano *Gran Sasso BIO*
Robe rouge rubis aux reflets orangés. Nez intense et persistant. Notes fruitées et aromes mêlant baies sauvages et vanille. Bouche ample, bien équilibré avec des tannins bien fondus.

Lupo Meraviglia Tre di Tre, *Puglia IGT*
Robe rouge intense. Nez de fruits rouges et de fruits noirs, notes douces et épicées du bois. Vin équilibré et unique par son mode de vinification.

Tuscanate Rosso, *Toscana IGT*
Robe rubis intense. Nez très floral aux notes proéminentes de cerise. La bouche est équilibrée et ronde.

Dolcetto, *Alba*
Robe légèrement violacée. Nez fruité de cerises. Bouche équilibrée de fruits rouges avec des notes amandées. Vin d'une grande fraîcheur !

verre 14 cl 50 cl 75 cl

4.7 17.5 25

23

4.7 17.5 25

5 18.5 26

5 18.5 26

5.5 21 29

5.3 19.5 27

26

45

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Cahier allergène à votre disposition
Prix net en euros service compris.

VIN FRANÇAIS

ROSÉ

Corse IGP de l'Île de beauté, *Domaine Casa Rosa*
À découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger...

Provence IGP Var, *L'Arnaude*
Une cuvée rafraichissante, sec, fruité. Bien typé du terroir des Maures.

BLANC

Chardonnay IGP, *réserve Calvisson*
Un vin d'apéro, fruité avec des notes chipsées et d'amandes grillées.

Sauvignon IGP, Gascogne, *Le Tuquet*
Jolie cuvée du Gers qui mêle à merveille les notes de fruits exotiques, à la fois sec et fruité

Gascogne moelleux IGP, *Domaine de Caude, gros manseng*
Petites notes de fruits confits «abricots et pêches de vignes»

ROUGE

Saumur AOP, *la Gourmandine*
C'est un vin de tous le repas, un vrai couteau Suisse, rond et fruité

Haut Médoc AOP, *Château Fleur Cissac*
Second vin du cru bourgeois Lamothe Cissac. C'est une jolie cuvée au notes grillées et de fruit murs

Pinot noir de Loire VDF, *Domaine de la Réthoré Davy*
Un joli vin léger et frais. Parfait pour les beaux jours. Notes de cerises, un vin gourmand. Idéal en apéritif, salades, viandes blanches, pizzas.

Saint-Chinian AOP, *Domaine de la Linquière*
Une belle concentration dans ce flacon. Un vin aux notes de garrigues et de fruits bien mûrs. Parfait sur une viande, une pizza épicée, des bolognaises.

Croze Hermitage AOP, *Domaine des Rémizières*
Un vin sur des notes d'épices, de fruits rouges bien murs, idéal sur une viande grillée

BULLES

Prosecco

Moët & Chandon

Veuve Clicquot

verre 14 cl 50 cl 75 cl

4.4 16.5 23

4.8 17 24

4.4 16.5 23

5.1 20 27

5.0 18.5 26

5.0 18.5 26

4.6 17 24

4.8 18 25

40

7.0 37

65

80

BOISSONS

APÉRITIF

Kir sauvignon 14 cl 5
Kir pétillant 14 cl 6
Coupe de Prosecco 14 cl 7
Ricard 2 cl 4
Suze 4 cl 5

SOFT

Orangina 33 cl 3.9
Breizh cola 33 cl 3.9
Breizh cola zéro 33 cl 3.9
Breizh tea 33 cl 3.9

BIÈRE pression

Birra moretti 4,5 % vol 4.5 8.5
Duchesse Anne 7,5 % vol 5.2 9.5

BIÈRE bouteille

Heineken 0.0 (33cl) 4.9
Kriek Mort subite witte lambic (33cl) 5,5 % vol 7
Desperados (33cl) 5,9 % vol 7

EAU

Perrier 3.9
Vittel 3.9 4.9
San Pellegrino 3.9 4.9

DIGESTIF

Bailey's 8
Amaretto, Grappa, Limoncello 8
Poire Williams 8
Get 27, Get 31 8

BOISSONS CHAUDES

Café 2.2
Décaféiné 2.2

COCKTAILS

Mojito : Rhum 4 cl, angostura, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse 9
Mojito de saison : Rhum 4 cl, fruit de saison, basilic, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse 9
Spritz : Prosecco 12 cl, apérol 6 cl, eau gazeuse, orange 9
Margarita italiana : Tequila 4 cl, limoncello 3 cl, jus de citron, sucre de canne 9
Americano : Martini 5 cl, Campari 4 cl, eau gazeuse 9
Negroni : Gin 3 cl, vermouth rouge 3 cl, Campari 3 cl, tranche d'orange 9
Limoncini : Prosecco 8 cl, limoncello 3 cl et fruits de saison 9
Cocktail du moment 10

MOCKTAILS

Virgin mojito : Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse 7
Basilico mocktail : Fruits frais mixés 7
Fresco : Limonade, feuilles de basilic, concombre et citron vert 7

WHISKIES

JB 7
Bulleit Bourbon 8
Cardhu 12 ans (Speyside) 9
Talisker Port Ruighe 9

RHUM - GIN - VODKA

Havana 3 ans (Cuba) 7
Havana 7 ans (Cuba) 8
Diplomatico (Venezuela) 9
Don papa (Philippines) 9
Zacapa (Guatemala) 9

BOISSONS CHAUDES

Café viennois 4.5
Cappuccino 4.5



BASILICO

RESTAURANT - PIZZERIA

Chocolat chaud ... 4.5
Thé, infusion 4.0

25 avenue Jean Janvier - 35000 Rennes - 02 99 30 69 69

RISTORANTE



Tous nos produits sont frais et nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts par notre équipe de cuisine. Produits italiens importés directement des différentes régions de l'Italie.



PLANCHE à PARTAGER ou pas ...

| | |
|---|----|
| CHARCUTERIE ou FROMAGE ou MIXTE | 14 |
| VERSION XL | 20 |
| PLANCHE « TOUT TRUFFE » | 24 |
| <i>Burrata, saucisson et jambon à la truffe</i> | |
| SAUCISSON à la TRUFFE | 10 |

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| MOZZARELLA POMODORO | 11 |
| <i>Tomates d'antan, mozzarella di bufala AOP, crumble de parmesan, olives noires</i> | |
| BURRATA PESTO ROSSO | 12 |
| <i>Belle burrata des Pouilles, coulis de poivrons, pesto rosso et mousse parmesan</i> | |
| ARANCINI | 12 |
| <i>Boule de risotto panée, mozzarella di bufala, curry, pesto, parmesan, tomates confites, olives et coulis de poivron rouge</i> | |
| SALMONE RICOTTA | 13 |
| <i>Saumon mariné maison aux épices douces, sauce vierge, toasts et ricotta</i> | |

SALADE

| | |
|--|------|
| CAESAR | 15.5 |
| <i>Salade, tomates d'antan, filets de poulet croustillants, œuf BIO au plat, toasts, parmesan, sauce César</i> | |
| SICILIANA | 16.0 |
| <i>Salade, tomates d'antan, tomates confites, bresaola, carpaccio de bœuf, coppa, jambon italien, spianata, parmesan, toasts</i> | |
| PASTORELLA | 15.5 |
| <i>Salade, tomates d'antan, concombres, champignons, artichauts et tomates confites, œuf BIO au plat, toasts de chèvre chaud</i> | |
| PECORINO | 16.0 |
| <i>Salade, tomates d'antan, pecorino à la truffe, poivrons confits, jambon truffe, ricotta, toasts</i> | |

POISSON

| | |
|---|----|
| SAUMON AL PESTO | 21 |
| <i>Saumon rôti au pesto, crème basilic, petits légumes et beignets de pommes de terre</i> | |

VIANDE

| | |
|--|------|
| ESCALOPE de VEAU INVOLTINI (VF) | 18.5 |
| <i>Jambon italien, scarmoza fumée, crème de sauge et linguines</i> | |
| ESCALOPE de VEAU MILANAISE (VF) | 18.5 |
| <i>Escalope de veau panée à la milanaise, pulpe de tomates BIO et linguines</i> | |
| ESCALOPE de VEAU MARSALA (VF) | 18.5 |
| <i>Crème marsala, champignons frais cuisinés et linguines</i> | |
| ESCALOPE de VEAU GORGONZOLA (VF) | 18.5 |
| <i>Crème gorgonzola et linguines</i> | |
| CARPACCIO de BŒUF au BASILIC (VBF) | 17.0 |
| <i>Pesto, parmesan, olives, tomates confites et salade</i> | |
| CARPACCIO de BŒUF ITALIEN (VBF) | 18.5 |
| <i>Pesto rosso, pecorino truffe, tomates confites, olives, salade et burratina</i> | |
| TARTARE de BŒUF au COUTEAU (VBF) | 17.0 |
| <i>Préparé à la demande</i> | |
| TARTARE de BŒUF au COUTEAU (VBF) /ITALIEN | 19.0 |
| <i>avec burratina, parmesan et pesto</i> | |
| PLUMA de PORC (origine France) | 23.0 |
| <i>Pleurotes, crème de truffe et pommes de terre grenailles</i> | |
| BELLE ENTRECÔTE grillée (VBF) | 24.0 |

SAUCE au CHOIX chaude : poivre, gorgonzola, cognac, basilic
 SAUCE au CHOIX froide : pesto rosso, pesto verde, coulis de poivrons
 GARNITURE au CHOIX : frites maison, beignets de pomme de terre, grenailles, linguines, légumes cuisinés, salade

PIZZA

Belle variété de pizzas qui célèbrent la richesse des saveurs aux couleurs de l'Italie.
 Pâte à pizza maison étalée à la main

| | |
|---|------|
| MARGHERITA | 11.5 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozza fior di latte, olives noires, basilic</i> | |
| REINA | 12.5 |
| <i>Pulpe de tomate BIO, mozzarella fior di latte, champignons, porchetta, origan</i> | |
| ROMA | 13.5 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, pesto, tomates fraîches, burratina, tomates confites, roquette</i> | |
| FORMIA | 13.5 |
| <i>Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola AOP, taleggio, emmental, origan</i> | |
| BOLZANO | 14.5 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, coppa, jambon italien, spianata, bresaola, roquette</i> | |
| MILANO | 14.5 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons, coppa, bresaola, persillade, roquette</i> | |
| BRESCIA | 14.0 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, cœurs d'artichaut, tomates confites, persillade, basilic</i> | |

STROMBOLI (Pâte fine à pizza garnie et roulée)

| | |
|--|------|
| CAPRI | 12.5 |
| <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, taleggio, bresaola, persillade, parmesan, tomates confites et salade</i> | |
| MERANO | 12.5 |
| <i>Mozzarella fior di latte, pulpe de tomates BIO, aubergines, jambon italien, pecorino truffe, persillade, tomates confites et salade</i> | |
| PESCARA | 12.5 |
| <i>Mozzarella fior di latte, crème, courgettes, saumon mariné maison, persillade, tomates confites et salade</i> | |
| BASILICO | 12.5 |
| <i>Mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, cœurs d'artichaut, pesto, tomates confites et salade</i> | |

| | |
|--|------|
| SAN REMO | 14.5 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges, spianata, merguez, jaune d'œuf, origan</i> | |
| LEVICO | 13.5 |
| <i>Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, chèvre, tomates fraîches, champignons, jambon italien, origan</i> | |
| LECCO | 14.0 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, emmental, poivrons, filets de poulet, crème fraîche, jaune d'œuf BIO, persillade, basilic</i> | |
| MARINO | 20.0 |
| <i>Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, Saint-Jacques, crevettes sauvages, fondue de poireaux, crème fraîche, basilic</i> | |
| BARI | 14.0 |
| <i>Base crème fraîche AOP, mozzarella fior di latte, oignons rouges, champignons, taleggio, lard, roquette</i> | |
| PARMA | 15.5 |
| <i>Base crème fraîche AOP, champignons, jambon truffe, tomates confites, parmesan, roquette</i> | |
| IMPERIA | 18.0 |
| <i>Base crème fraîche AOP, mozzarella fior di latte, courgettes, tomates fraîches, saumon mariné maison, burrata, roquette</i> | |
| TARTUFATA | 20.0 |
| <i>Base crème tartufata, mozzarella fior di latte, oignons rouges, jambon braisé à la truffe, burrata à la truffe, roquette</i> | |

CALZONE (pizza soufflée) 13.5

Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, porchetta, champignons, crème fraîche AOP, jaune d'œuf BIO, origan, salade verte

| | |
|--|---|
| SUPPLÉMENT par ingrédient | 2 |
| SUPPLÉMENT St-Jacques, saumon, burrata, crevettes sauvages | 5 |



PASTA linguines



| | |
|--|------|
| CARBONARA | 14.5 |
| <i>Lardons sautés au marsala, crème, parmesan AOP, jaune d'œuf</i> | |
| VERDURA | 14.5 |
| <i>Poêlée de légumes de saison</i> | |
| GORGONZOLA | 15.5 |
| <i>Crème gorgonzola AOP, charcuterie italienne et toasts de gorgonzola</i> | |
| PUGGLIA | 16.5 |
| <i>Burratina, bresaola, pesto, crumble parmesan et tomates confites</i> | |
| NAPOLI | 20 |
| <i>Noix de Saint-Jacques et crevettes sauvages poêlées, crémees et flambées cognac</i> | |
| PESTO ROSSO | 18 |
| <i>Saumon mariné maison, poivrons et tomates confites, pesto rosso, burrata fumée</i> | |

LASAGNE

| | |
|--|----|
| BOLOGNESE (VBF) | 16 |
| <i>Bœuf français, tomates BIO cuisinées, herbes fraîches, mozzarella fior di latte servie avec salade et tomates confites</i> | |
| VEGETARIANO | 16 |
| <i>Aubergines, courgettes, tomates BIO cuisinées, pesto, herbes fraîches, mozzarella fior di latte servie avec salade, tomates et artichauts confits</i> | |
| SALMONE | 17 |
| <i>Saumon frais, crème basilic et herbes fraîches, mozzarella fior di latte servie avec salade et tomates confites</i> | |

RISOTTO

| | |
|---|----|
| RISOTTO BOSCOLO | 19 |
| <i>Parmesan, fricassée de champignons, pleurotes, sauce cognac poivrons et bresaola</i> | |
| RISOTTO del MAR | 21 |
| <i>Parmesan, noix de St Jacques poêlées, carottes, crème basilic et coppa</i> | |

DESSERT

| | |
|---|-----|
| FARANDOLE de FROMAGES italiens | 8.0 |
| PANNA COTTA : fruits rouges, caramel au beurre salé | 7.0 |
| MOELLEUX au CHOCOLAT et glace vanille | 8.5 |
| MOUSSE au CHOCOLAT | 8.0 |
| TARTE AU CITRON meringuée revisitée | 8.5 |
| PROFITEROLES | 8.0 |
| TIRAMISU au CAFÉ | 8.0 |
| TIRAMISU CARAMEL au beurre salé, spéculos | 8.0 |
| CAFÉ ou THÉ gourmand | 9.0 |

GLACE

| | |
|---|-----|
| CIOCCOLATO DI LIEGI : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly | 7.5 |
| DONNA BIANCA : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly | 7.5 |
| AMARENA | 8.0 |
| <i>2 boules de glace amarena, 1 boule yaourt, cerises amarena, chantilly</i> | |
| LIMONCELLO : 3 boules citron de Sicile, limoncello | 8.0 |
| <i>(existe en version russe 3 boules citron, vodka)</i> | |
| TUTTI FRUTTI : 1 boule framboise, 1 boule passion, 1 boule citron | 8.0 |
| <i>fruits frais de saison, coulis de fruits rouges, chantilly</i> | |
| PISTACCHIO : 1 boule pistache, 1 boule yaourt, 1 boule chocolat | 8.0 |
| <i>chocolat chaud, éclats de pistache, chantilly</i> | |
| CARAMELITO : 2 boules caramel, 1 boule vanille, meringue, coulis caramel, chantilly | 8.0 |

| | | | | |
|--|----------|---|----------|---|
| GLACE | 2 boules | 5 | 3 boules | 6 |
| PARFUMS CRÈMES GLACÉES : vanille, chocolat, café, pistache, caramel, amarena, yaourt | | | | |
| PARFUMS SORBETS : fraise, citron de Sicile, framboise, cassis, passion | | | | |

MENU BAMBINO 12 €

Pizza jambon fromage ou Lasagne bolognaise
 ou Jambon ou Nuggets frites
 +
 2 boules de glace ou Mousse chocolat