



Menu' à la carte

NO COPERTO / NO COVER

I nostri crudi - Raw starters from the sea



1	Tartara di tonno <i>Tuna tartare</i>		€	20,00
2	Il nostro crudo di pesce (Gamberone-scampo-tartara di tonno-carpaccio di pesce bianco) <i>(King prawn-langoustine-tuna tartare-white fish carpaccio)</i>		€	38,00
3	Gamberoni crudi* <i>Raw king prawns</i>	5 pz. <i>5 pieces</i>	€	30,00
4	Ostriche Belon* <i>Belon oyster</i>		€	6,00 cad.

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre

*Prodotto trattato termicamente come disposizione del ministero della salute



NO COPERTO / NO COVER

Antipasti di mare - *Appetizers from the sea*



5	L'insalata di mare* <i>Seafood salad</i>	€	16,00
6	Parmigiana di pesce bandiera con melanzane, mozzarella e pomodoro <i>Scabbard fish parmigiana with eggplant, mozzarella cheese and tomato</i>	€	14,00
7	Sauté misto di frutti di mare <i>Mixed seafood sauté</i>	€	15,00
8	Cocktail di gamberi con salsa rosa* <i>Shrimps cocktail with pink sauce</i>	€	13,00
9	Alici ripiene di treccia sorrentina su salsa di pomodoro <i>Stuffed anchovies with treccia cheese on tomato sauce</i>	€	12,00
10	Insalata di polpo e patate <i>Octopus and potatoes salad</i>	€	14,00
11	Calamari di paranza farciti di mozzarella di bufala e zucchine* <i>Stuffed squids with buffalo cheese and zucchini</i>	€	15,00
12	Gamberetti in salsa di alici <i>Fried prawns in anchovy cream</i>	€	15,00
13	Capesanta gratinata <i>Au gratin sea scallops</i>	€	15,00
14	Acquerello di mare composto da cinque pezzi selezionati dallo Chef <i>Sea watercolor with 5 pieces selected by Chef</i>	€	18,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre

*a secondo della disponibilità il prodotto può essere congelato



NO COPERTO / NO COVER

Antipasti di terra – Appetizers from the land



15	Insalata caprese <i>Caprese salad</i>	€	12,00
16	Prosciutto crudo di Parma con melone cantalupo <i>Parma raw ham with melon</i>	€	12,00
17	Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	€	10,00
18	Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e basilico su salsa di pomodorini e capperi – 3 pezzi <i>Zucchini flower fried and stuffed with ricotta and basil</i> <i>on cherry tomatoes and capers sauce – 3 pieces</i>	€	12,00
19	Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano <i>Beef carpaccio with rocket and parmigiano cheese flakes</i>	€	16,00
20	Fritto Italia <i>Mixed fried Italian style</i>	€	14,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre



Primi piatti di pesce - *First courses of fish*



21	Spaghetti degli Antichi Pastai Gragnanesi alle vongole e pomodorini del piennolo <i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	€	15,00
22	Scialatielli fatti in casa allo scoglio <i>Handmade scialatielli-pasta with seafood</i>	€	16,00
23	Tagliolini fatti in casa gamberi e limoni di Sorrento <i>Handmade tagliolini with shrimp and Sorrento's lemon</i>	€	14,00
24	Risotto alla pescatora <i>Seafood risotto</i>	€	16,00
25	Paccheri con astice e pomodorini del Vesuvio <i>Paccheri-pasta with lobster and Vesuvio's cherry tomatoes</i>	€	25,00
26	Cavatelli fatti in casa con scampi, pomodorini e pistacchi di Bronte <i>Homemade cavatelli with langoustine, cherry tomatoes and Bronte's pistachio</i>	€	15,00
27	Riso fritto con gamberi su salsa di zucchini <i>Fried rice with shrimp and zucchini cream</i>	€	14,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre



NO COPERTO / NO COVER

Primi piatti di terra - *First courses from the Land*



28	Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina <i>Homemade potato dumpling in Sorrentina style</i>	€	9,00
29	Ravioli alla caprese con fuso di provolone del Monaco <i>Ravioli Caprese style with melted traditional Monk's cheese</i>	€	12,00
30	Scialatielli fatti in casa con polpette al sugo <i>Homemade scialatielli pasta with meat ball and tomato</i>	€	12,00
31	Cannelloni alla sorrentina <i>Cannelloni in Sorrentina style</i>	€	10,00
32	Linguine pomodorini e basilico <i>Flat spaghetti with cherry tomatoes and basil</i>	€	10,00
33	Spaghetti con zucchine alla Nerano <i>Spaghetti with zucchini in Nerano style</i>	€	11,00
34	Lasagna della nonna Rosa <i>Grandma Rosa's lasagna</i>	€	12,00
35	Minestrone di verdure fresche <i>Local fresh vegetable soup</i>	€	9,00
36	Crema di pomodoro fresco <i>Fresh tomato cream soup</i>	€	8,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre



NO COPERTO / NO COVER

Secondi di mare - Sea main courses



37	Filetto di pesce bianco del giorno al forno con patate e limone <i>Baked white fish fillet with potatoes and lemon</i>	€	20,00
38	Gamberoni del Golfo rucola e pomodorini del piennolo <i>King prawns from the Gulf with rocket and cherry tomatoes</i>	€	22,00
39	Frittura di pesce misto <i>Mixed Mediterranean fish frying</i>	€	16,00
40	Tagliata di tonno ai pistacchi di Bronte <i>Sliced tuna in a Bronte's pistachio</i>	€	18,00
41	Gamberoni freschi alla brace <i>Grilled fresh king prawns</i>	€	30,00
42	Calamari di paranza alla griglia <i>Grilled squids</i>	€	18,00
43	Pescato fresco del giorno a modo Vostro <i>Catch of the day in your choice</i>	€	80,00 al kg.

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre

*a secondo della disponibilità il prodotto può essere congelato



NO COPERTO / NO COVER

I secondi di terra - *Land main courses*



44	Bistecca fiorentina con contorni - € 6,00 l'etto <i>Grilled sirloin steak with garnish - € 6,00 for 100 grams</i>	€ 6,00 l'etto
45	Chateaubriand con contorni e salsa bernese <i>Chateaubriand with garnish and Bernese sauce</i>	€ 60,00
46	Filetto di manzo chianina al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	€ 24,00
47	Filetto di maiale nero casertano alle mele <i>Black pork fillet with apple</i>	€ 18,00
48	Scaloppina alla parmigiana con mozzarella, melanzane e pomodoro <i>Scallop parmesan style with mozzarella cheese, eggplant and tomato</i>	€ 16,00
49	Ossobuco alla milanese <i>Veal shank slice in milanese style</i>	€ 18,00
50	Involtino napoletano e polpette <i>Meat rolls in Neapolitan style and meatballs</i>	€ 16,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre



NO COPERTO / NO COVER

I nostri contorni - *The side dishes*



51	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€	5,00
52	Broccoli di rapa sorrentini saltati <i>Sautéed Sorrentine broccoli with garlic and chilli pepper</i>	€	5,00
53	Patate fritte* <i>French fries</i>	€	5,00
54	Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€	5,00
55	Spinaci burro e parmigiano <i>Spinach with butter and parmigiano cheese</i>	€	6,00
56	Insalata di pomodori sorrentini e basilico <i>Sorrento's tomato and basil salad</i>	€	6,00
57	Scarola stufata <i>Stewed escarole</i>	€	6,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre

*a secondo della disponibilità il prodotto può essere congelato



NO COPERTO / NO COVER

I formaggi - Cheeses



58	Misto di formaggio dei Monti Lattari <i>Variety of cheese from Lattari Mountains</i>	€	20,00
59	Provolone del Monaco dei Monti Lattari <i>“Monaco” provolone from Lattari mountains</i>	€	18,00
60	Treccia sorrentina <i>Sorrento’s treccia (typical twist made with “fior di latte” cheese)</i>	€	9,00
61	Bufala casertana <i>Caserta’s buffalo cheese</i>	€	10,00
62	Burrata pugliese <i>Puglia’s burrata cheese</i>	€	10,00
63	Formaggio Pecorino di Fossa <i>Fossa’s pecorino cheese</i>	€	12,00

Per i piatti del giorno chiedere al Maitre
For the daily specials, ask the Maitre





Le Pizze - Pizzas

Le Pizze - Pizzas



64	Focaccia estiva Mozzarella di bufala-pomodori sorrentini-prosciutto crudo-pesto di basilico <i>Buffalo cheese-Sorrento's tomato-raw ham-basil pesto</i>	€	13,00
65	Pizza Margherita Mozzarella, pomodoro e basilico <i>Mozzarella cheese, tomato sauce and basil</i>	€	6,00
66	Pizza Marinara Aglio,origano e pomodoro <i>Garlic, origan and tomato sauce</i>	€	6,00
67	Pizza Ortolana Mozzarella, pomodorini del piennolo e verdure miste del momento fritte <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes from piennolo and fried seasonal vegetables</i>	€	9,00
68	Pizza Caprese Mozzarella di bufala, pomodori di Sorrento e basilico <i>Buffalo mozzarella cheese, Sorrento's tomatoes and basil</i>	€	10,00
69	Pizza Broccoli e Salsiccia Mozzarella, broccoli e salsiccia <i>Mozzarella cheese, broccoli and sausages</i>	€	11,00
70	Pizza Capricciosa Mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, funghi e salsiccia <i>Mozzarella cheese, boiled ham, eggplant, mushrooms and sausages</i>	€	10,00
71	Pizza 4 Stagioni Mozzarella, pomodoro, salsiccia, melanzane, prosciutto cotto e funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, sausages, aubergines, boiled ham and mushrooms</i>	€	10,00
72	Pizza Caruso Mozzarella di bufala, salsiccia, salumi misti e pomodorini e funghi porcini <i>Buffalo mozzarella cheese, sausages, mixed cured meat cherry tomatoes and porcini mushrooms</i>	€	15,00
73	Pizza Carpaccio Mozzarella, rucola, bresaola e scaglie di Parmigiano in bianco <i>Mozzarella cheese, rocket, bresaola and "Parmigiano" cheese flakes without tomato sauce</i>	€	12,00

74	Pizza Scogliera Mozzarella, pomodorini del Vesuvio, frutti di mare, gamberi e calamari <i>Mozzarella Pizza cheese, Vesuvio's cherry tomatoes, seafoods, prawns and squids</i>	€	16,00
75	Pizza Mare e Monti Mozzarella, pomodorini, gamberetti e rucola <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, shrimps and rocket</i>	€	12,00
76	Pizza Montana Mozzarella, salsiccia, patate al forno e cipolla in bianco <i>Mozzarella cheese, sausages, baked potatoes and onion without tomato sauce</i>	€	10,00
77	Pizza Basilica Mozzarella, rucola, scaglie di Parmigiano e prosciutto crudo <i>Mozzarella cheese, rocket, Parmigiano cheese chips and raw ham</i>	€	12,00
78	Pizza 4 Formaggi Gorgonzola, mozzarella, provola affumicata e bufala <i>Gorgonzola cheese, buffalo cheese, mozzarella cheese and smoked provola cheese</i>	€	12,00
79	Pizza wurstel e patatine in bianco** Mozzarella, wurstel e patatine <i>Mozzarella cheese, wurstel and fries without tomato sauce</i>	€	9,00
80	Pizza fresca Mozzarella-pomodorini-scarola fresca-burrata <i>Mozzarella cheese-cherry tomatoes-fresh escarole-burrata cheese</i>	€	14,00
81	Pizza bresaolina estiva Mozzarella-bresaola-burrata-limone <i>Mozzarella cheese-dry-salted beef-burrata cheese-lemon</i>	€	14,00
82	Pizza Pugliese Mozzarella-pancetta-cipolle <i>Mozzarella cheese-bacon-onions</i>	€	10,00
83	Pizza Diavola Mozzarella-pomodoro-salamino piccante <i>Mozzarella cheese-tomato-spicy salami</i>	€	10,00
84	Pizza Fantasia Provola-pomodorini-melanzane <i>Provola cheese-cherry tomatoes-eggplant</i>	€	10,00
85	Pizza Romana Mozzarella-pomodoro-alici <i>Mozzarella cheese-tomato-anchovies</i>	€	8,00
86	Pizza Sorrentina Mozzarella-pomodoro-parmigiana di melanzane <i>Mozzarella cheese-tomato-eggplant parmigiana</i>	€	12,00

**a secondo della disponibilità il prodotto può essere congelato



Ristorante La Basilica
Via Sant'Antonino, 28
80067 Sorrento