

# Basile

## PINSERIA ROMANA



### LEGGERA · FRAGRANTE · CROCCANTE

La diferencia entre Pinsa y Pizza está en la masa que, en el caso de la pinsa, se prepara con ingredientes 100% vegetales y naturales, utilizando harinas de soja, arroz, trigo, y sin grasa más allá del aceite de oliva virgen. La masa de la pinsa es mucho más ligera y digestiva que la de la pizza. Contiene una cantidad de agua mayor porque la harina de arroz le ayuda a retenerla. Nuestra Pinsa Romana está hecha de harina orgánica madre fermentada naturalmente durante 48 horas para ser más suave y ligera y mucho más digerible que una masa de pizza.



## IL DOLCE FAR *niente*



## ¿Y TÚ, DE QUÉ *croqueta* ERES?

**CROQUETA DE PATATA** Crema de patata, mozzarella Fior Di Latte italiana, provolone y Speck Alto Adige DOP. 2,50€

**CROQUETA GORGONZOLA** Mozzarella Fior Di Latte italiana, queso gorgonzola dulce DOP, achicoria y nueces. 2,50€

**CROQUETA SOBRASADA** Mozzarella Fior Di Latte italiana y sobrasada de Calabria picante. 3,00€

**CROQUETA BERENJENA** Berenjenas al horno, prosciutto crudo San Daniele DOP, provolone y albahaca. 3,00€

**PROVOLONE EMPANADO** Auténtico quesoprovolone italiano rebozado con cereales de maíz y miel. 5,00€

**CROQUETA CARBONARA** pecorino romano, yema de huevo, guanciale y pimienta. 4,00€

## PARA *compartir*

### SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS ITALIANOS

Búfala Campana DOP, queso de trufa curado en cueva, queso italiano Primo Sale picante, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano 18M y embutidos según disponibilidad. 18,00€

**SELECCIÓN DE EMBUTIDOS ITALIANOS**  
Según disponibilidad del mercado. 13,00€

**TABLA DE VERDURAS AL HORNO**  
Surtido de verduras al horno. 10,00€

**PROVOLONE FILANTE**  
Queso provolone, salsa de tomate BIO, Parmigiano Reggiano 18M y orégano. 10,00€

**PINSA AJO**  
Nuestra pinsa untada con una base de Mozzarella Fior Di Latte italiana y aceite de ajo casero. 7,50€

**PATATAS FRITAS**  
Ración de patatas fritas. 4,00€

**CARPACCIO DI CARNE** crema de champiñones, carne salada, rúcula y parmesano. 16,00 €

## ENSALADAS - *verdadeando*

**IL GRANO** Lechuga iceberg, tomates cherry, rulo de cabra, bacon y nueces. 13,00€

**LEGGERA** Lechuga iceberg, tomates cherry, rúcula, zanahoria, maíz, piñones y Parmigiano Reggiano 18M. 12,50€

**MELETTA** Lechuga iceberg, manzana, rulo de cabra, nueces y miel. 12,50€

**CAPRESE** Tomate maduro, mozzarella de búfala Campana DOP y albahaca aliñada en aceite (EVO). 11,50€

**LA FRESCA** Lechuga, salmon ahumado, stracciatella y crema de guacamole. 13,50€

## RECETA DE LA *nanna*

**PARMIGIANA** Berenjenas rebozadas con mozzarella Fior Di Latte italiana, salsa de tomate BIO, provola, Parmigiano Reggiano 18M y albahaca. 11,00€

**LASAGNA** Nuestra receta de la abuela con salsa de tomate BIO y carne picada, una elaboración tradicional de la familia Basile. 11,00€

## PASTA *artesanal*

### SPAGHETTI · TAGLIATELLE · GNOCCHI

**CARBONARA** Guanciale de Amatrice DOP, yema de huevo, pecorino romano DOP y pimienta negra. 13,00€

**GENOVESE** Pesto Genovese, tomates cherry al horno y Parmigiano Reggiano 18M. 12,50€

**CUATRO QUESOS** Parmigiano Reggiano 18M, queso provolone, pecorino romano DOP y crema de gorgonzola dulce DOP. 13,50€

**AMATRICIANA** Salsa de tomate BIO, tomate cherry al horno, cebolla roja, guanciale de Amatrice DOP, pecorino romano DOP y guindilla. 13,00€

**BOLOGNESE** Mezcla de salsa de tomate BIO con carne picada mixta, cocida durante 4 horas. 13,50€

**MEZZALUNA** pasta rellena de mariscos y zamburiña con salsa de pimiento, stracciatella, albahaca y ralladura de limón. 15,00 €

**RAVIOLO DE TRUFA** pasta rellena de trufa y mozzarella con crema de champiñones pecorino y nata 14,50 €



## LAS PINSAS MAS *amadas*

-  **CARBONARA** Mozzarella Fior Di Latte italiana, guanciale de amatrice DOP, yema de huevo, crema de nata pecorino romano DOP y pimienta negra. 13.00€
-  **VALERIA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana, salami picante, jamón york, cebolla roja y crema de gorgonzola dulce DOP. 13.50€
- CAPRICCIOSA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana, alcachofas, olivas negras Tagiasche, champiñones al horno, yema de huevo y prosciutto crudo San Daniele DOP. 13.50€
- IL GRANO** Mozzarella Fior Di Latte italiana, speck Alto Adige DOP, champiñones al horno, provolone y crema de trufa. 13.00€
- TARTUFINA** Mozzarella Fior Di Latte italiana, jamon york y crema de trufa. 13.00€
- BARBACOA** base de tomate BIO, mozzarella For di Latte italiana, jamon york, carne de ternera picada y salsa barbacoa 13.50€
- ### PINSA *clásica*
- AMARINADA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana, atún, cebolla roja y anchoas. 12.50€
- MARGHERITA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior di Latte italiana, albahaca y aceite (EVO). 10.00€
-  **DIAVOLA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana y salami picante de Verona. 11.00€
- PROSCIUTTO** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana y jamón york. 10.50€
- REGINA** Base de tomate BIO, mozzarella Fior Di Latte italiana, jamón york y champiñones al horno. 11.50€
-  **AMATRICIANA** Base de tomate BIO, guanciale de Amatrice DOP, cebolla roja, pecorino romano DOP y guindillas. 12.00€
- VEGETARIANA** Tomates cherry, champiñones, pimientos, berenjenas, calabacines y pesto. 11.50€
- TUTTO QUESO** Mozzarella Fior Di Latte italiana, parmigiano reggiano 18M, provolone, pecorino romano DOP y crema de gorgonzola dulce DOP. 12.50€
- FOCACCIA** Nuestra auténtica masa casera 6.00 €

## LAS ESPECIALES DE LA *casa*

- L'ITALIANA** Rúcula, tomates cherry, mozzarella de búfala campana DOP, prosciutto crudo de San Daniele DOP, parmigiano reggiano 18M y un toque de aceite (EVO). 15.00€
- NÓRDICA** Rúcula, mozzarella de búfala Campana DOP, salmón de Noruega y un toque de aceite (EVO) y tomates cherry. 15.00€
- BASILADA** Tomate casero, mozzarella Fior Di Latte italiana, aceitunas taggiasca, sobresada de vaca rubia gallega con cecina, stracciatella y miel. 14.00€
- GOLOSA** Mozzarella Fior Di Latte italiana, speck, nueces, rulo de cabra, cebolla caramelizada y miel 15.00€
- FIORI DI MARZO** Crema de guisantes, scamorza affumicata, guanciale, trufa y parmesano 16.00 €
- PANCETTINA** Mozzarella Fior Di Latte italiana, patatas al horno, pancetta arrotolata y trufa 16.00 €
- IBERICA** Salsa de tomate BIO, rucula, burrata, jamon iberico y trufa 16.50 €
- MEDITERRANEA** Salsa de tomate BIO, anchoas, tomate seco, stracciatella, crema de pimiento, ralladura de limon y albahaja 15.00 €

## MENU - *niña*

- PATATAS FRITTA**
- MINI PINSA** a elegir entre las pinsas clásicas  
o  
**TALLARINAS**  
con tomate y parmesano / boloñesa
- BEBIDA**
- BOL DE HELADO** 10.00€

Ingredientes extra (max. 3): Mozzarella 1,00€, prosciutto crudo 2,00€, olivas 0,80€, yema de huevo 0,80€, champiñones 0,80€, speck 1,50€, trufa 2,00€, bufala 2,00€, salmón 3,00€, jamón york 1,00€, salami 1,20€, guanciale 1,20€, carne picada 1,20€

# Basile

PINSERIA ROMANA

## AL RICO *pastre*

Tarta de Queso. 6,00€  
Tiramisù Clásico. 5,00€  
Tiramisù Pistacchio. 5,50€  
Tiramisù Nutella. 5,50€  
Souffle Pistacchio. 5,50€  
Pinsa Nutella. 7,00€

## CAFÉ

Sólo 1,20€  
Cortado 1,50€  
Café con leche 1,50€  
Infusión 1,50€

## BEBIDA

Agua 500ml 1,50€  
Agua 1000ml 3€  
Refrescos 2,50€  
Latino 3€  
Copa de vino 3€

## CERVEZAS

Caña 2€  
Jarra cerveza 1/2L 3,5€  
Jarra cerveza 1L 6€  
Estrella galizia 3€  
Estrella galizia 0,0 3€  
Radler 2,50€  
1906 3€  
Nastro Azzurro 3€  
Sangria 1/2L 7,50€  
Sangria 1L 15,00€  
Aperol 6,00€

## CERVEZAS *artesanal*

IPA 5.5 BALADIN 33c  
5,50€

GLUTEN FREE 6.5  
BALADIN 33c  
5,50€

## VINO *tinto*

**SYRAH SICILIA** 19,00€

Syrah es un vino tinto siciliano profundo y con cuerpo, con gran elegancia y mordacidad, envejecido durante 6 meses en barricas francesas. Un bouquet concentrado de moras maduras, especias y frutos rojos acompaña un sabor tuerte, estructurado, intenso y mineral. Montepulciano D'Abruzzo

**MONTEPULCIANO** 15,00€

La nariz se abre con claras sensaciones de matorral mediterráneo, con aceitunas negras y ciruelas secas en primer plano que animan un sorbo tresco y fluido, taninos juvenes y exuberantes, con un final sabroso.

**LA CASICA DEL ABUELO** 21,00€

Mediterraneo y elegante con notas de ciruelas, hierbas y un tanino amable. 6 meses en barrica.

## VINO *rosado*

**LAGREIN ROSATO TARENTINO**  
13,00€

Color rosado brillante con ligeros reflejos violáceos. Aromas a fruta fresca. En boca ofrece una acidez vibrante y un final persistente.

## VINO *blanco*

**GRILLO** 15,00€

Color amarillo pajizo profundo. Aroma tropical muy distintivo con notas de mango y papaya que se entremezclan con toques de jazmin y flores blancas. En boca es equilibrado y aromático con una delicada acidez.

**PECORINO** 17,00€

Pecorino es un vino blanco expresivo y territorial, suave y tragante, envejecido en barricas de acero y roble. Es rico en aromas atrutados, con ligeros tonos vegetales, y tiene un sabor dinámico, fresco y limpio.

**FRESCO VERDEJO** 21,00€

Verdejo vibrante y equilibrado, con aromas tropicales y un toque erbaceo. Final frutal y ligeramente amargo

## VINO *lambrusco*

**LAMBRUSCO TINTO** 19,00€

Vino espumoso italiano, ligeramente dulce y de burbuja fina. Refrescante, afrutado y perfecto para acompañar platos ligeros, pastas o simplemente disfrutarlo bien frío.

Somos la primera pinseria Romana de España y gracias a los restaurantes de Elche y Santa Pola hemos logrado entrar en el albo de las Pinserias certificadas a nivel mundial L'Associazione OPR, actualmente hay solo 47.



**BUON** *appetito*