



Informiamo la gentile clientela che i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni e spezie anche se non specificati nel piatto:

glutine, uova, pesce o crostacei, solfiti, fave, lattosio, frutta con guscio, sedano, senape, peperoncino, pepe nero, aglio e cipolla, prezzemolo origano, timo, rosmarino, basilico e menta

In caso di allergie o intolleranze consultare il libro degli ingredienti e allertare il personale di sala durante l'ordinazione.

In assenza di prodotto fresco si avvisa la clientela che alcuni prodotti ittici, potranno essere surgelati, usiamo comunque prodotti di alta qualità, congelato a bordo per garantire il massimo della qualità, e freschezza oppure prodotto locale abbattuto in loco, adatto anche al consumo a crudo.

All our products may contain the following allergens and spices: Gluten, eggs, fish and shellfish, sulphites, fava beans, lactose, nuts, celery, mustard, black pepper, chili pepper, onions, garlic, parsley, basil, rosemary, thyme, mint and wild fennel

In Case of allergies or intolerances alert and ask the staff.

In absence of fresh product, our customers are advised that some products may be frozen on board.

Coperto/Cover charge € 2,50

The Cover charge includes table service, bread, oil, sauce, breadsticks and table setting

APERITIVI/APERITIF

Campari soda	€ 3
Prosecco	€ 5
Spritz Siciliano: vino rosso, gassosa, ghiaccio	€ 6
Aperol spritz: Aperol bitter e prosecco, ghiaccio e arancia	€ 6
Americano: Campari bitter, Martini rosso, e sodaghiaccio, arancia	€ 6
Negroni: Gin, Campari bitter, Martini rosso, ghiaccio e arancia	€ 7

ANTIPASTI/STARTERS

Bruschette al pomodoro (pz 4) crostino tostato al forno, pomodorini, olio, aglio basilico e origano <i>Tomato bruschetta with tomatoes, garlic, oil, basil and oregan</i>	€ 6
Parmigiana di melanzane melanzana fritta , salsa di pomodoro, caciocavallo Ragusano, mozzarella di bufala ragusana , basilico <i>Eggplant Parmigiana with fried aubergine, tomato sauce, cheese and mozzarella</i>	€ 8
Caponata di verdure zucchine, peperoni, cipolla, carote, sedano, olive, capperi, e menta, in agrodolce <i>Mix vegetables caponata(sweet an sour)</i>	€ 7
Antipasto caldo (ok x 2) Pannelle, arancini, anelli di cipolla e patatine <i>Mix fries with ,chickpeas pannelle, arancini,onion rings and fries</i>	€ 8
Antipasto Siciliano (degustazione 10 prodotti tipici locali) . Salumi artigianali, Ragusano DOP, pecorino siciliano , mozzarella di bufala ragusana, pannelle, arancino, caponatina e bruschetta <i>Ragusa Typical salami, Ragusano cheese, pecorino cheese, confettura, buffalo mozzarella, pannelle, arancino, caponata and bruschetta con pomodori secchi</i>	€ 14 per 2 persone / for 2 people € 22
Sarde fritte alla beccafico (2pz) <i>Beccafico sardins</i>	€ 8
Zuppa di cozze con pomodoro e crostino /o Pepata di cozze con pepe limone <i>Mussels with tomato soup / or Mussels sauté</i>	€ 12
Tartare di tonno ai profumi Iblei <i>Tuna tartare with Iblei flavours</i>	€ 12
Tortini di baccalà e patate, pastellati e fritti con fonduta di Ragusano <i>Fried Cod and potato pies, with Ragusano cheese fondue</i>	€ 8
Polpo grigliato su purea di ceci e salsa verde <i>Grilled octopus with chickpeas cream and green sauce</i>	€ 13
Degustazione Marinara (6 antipasti di mare per una persona) Marinara Tasting (6 seafood appetizers for one person)	€ 30

PRIMI PIATTI / PASTA

<i>Cavatelli alla Norma</i>	€ 10
<i>Cavatelli con salsa di pomodoro, melanzana frita, ricotta salata e basilico</i>	
<i>Cavatelli pasta with tomato sauce, fried aubergine, salty ricotta and basil</i>	
<i>Gnocchi al basilico</i>	€ 11
<i>Gnocchi di patate con pesto di basilico fresco, mandorle tostate e ricotta</i>	
<i>Potato gnocchi with fresh basil pesto, ricotta and almonds</i>	
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	€ 12
<i>guanciale stagionato italiano, uova locali fresche allevate a terra, pecorino romano DOP</i>	
<i>Spaghetti with italian cured pork cheek, fresh local free-range eggs, pecorino romano DOP</i>	
<i>Ravioli di ricotta al sugo di maiale (dolci o salati)</i>	€ 13
<i>Ricotta cheese (sweet or salty) ravioli pasta, with pork and tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti con la zuccina frita, salsiccia , caciocavallo Ragusano e "muddica"</i>	€ 13
<i>Spaghetti pasta with fried zucchinis, sausage, Ragusano cheese and toasted breadcrumbs</i>	
<i>Spaghetti con le acciughe</i>	€ 12
<i>acciughe fresche, olive, pomodorini secchi, finocchietto selvatico e mollica di pane tostato</i>	
<i>Spaghetti with fresh anchovies, olives, dried tomatoes, wild fennel, and toasted breadcrumbs</i>	
<i>Spaghetti alle cozze</i>	€ 13
<i>cozze salsa di pomodoro capperi ,pepe, aglio, prezzemolo sfumati al vino</i>	
<i>Spaghetti with mussels, tomato sauce, capers, garlic, peppers, parsley, blend with wine</i>	
<i>Spaghetti con gambero rosso siciliano zucchine fritte e burrata di bufala ragusana</i>	€ 16
<i>Spaghetti with Sicilian red prawns, fried zucchinis and Ragusa buffalo burrata</i>	
Piatto del giorno	prezzo variabile
<i>Dish of the day</i>	<i>variable price</i>

SECONDI DI CARNE / MEAT COURSE

Cotoletta di pollo e patatine € 11

Chicken cutlet and french fries

Pizzaiola € 14

Straccetti di vitello con pomodorini, olive, capperi, origano, uovo sodo e crostino

Beef strips with tomatoes, olives, capers. oregano, hard boiled egg and bread crouton

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pomodorini e scaglie di grana € 18

Sliced beef steak with rocket, tomatoes and parmesan

Tagliata di manzo con fonduta di caciocavallo Ragusano all'argentiera € 19

Bistecca grigliata, con fonduta di Ragusano aromatizzata all'aglio, origano e aceto

Sliced beef steak with gorgonzola cream and walnuts

PIATTI UNICI / COMPLETE DISH

Piatto unico Vegetariano: € 15

Verdure grigliate, mozzarella di bufala, pomodorini, patatine, panelle e bruschetta

Mix grilled vegetables, buffalo mozzarella, tomatoes, chips, panelle and bruschetta

Piatto unico Pollo: € 17

Petto di pollo, insalata mista, patatine, mozzarella di bufala, pomodorini e bruschetta

Chicken breast, mixed salad, buffalo mozzarella, tomatoes, chips and bruschetta

Piatto unico Vitello: € 19

Bistecca di vitello, verdure grigliate, patatine, mozzarella di bufala, pomodorini e bruschetta

Veal steak, grilled vegetables, buffalo mozzarella, tomatoes, chips and bruschetta

Piatto unico alla Palermitana € 20

Pesce spada alla palermitana, insalata mista, patatine, panelle, pomodorini e bruschetta

Grilled and breaded swordfish, mix salad, panelle, fries and bruschetta

SECONDI DI PESCE / FISH COURSE

Zuppa di cozze con pomodoro e crostini /o Pepata di cozze con pepe limone <i>Mussels with tomato soup /or Mussels sauté</i>	€ 12
Gamberoni grigliati con insalatina <i>Grilled prawns with salad</i>	€16
Pesce spada alla siciliana spada in umido, con pomodoro, olive nere, cipolla, capperi, pinoli, prezzemolo e basilico <i>Sworfish stewed with tomatoes ,black olives, onions, capers,pine nutes, parsley and basil</i>	€ 18
Tagliata di tonno con cipolle rosse caramellate e menta <i>Tuna steak with caramelized red onions and mint</i>	€ 18
Trancio di ricciola con caponata di verdure <i>Amberjack steak with vegetable caponata</i>	€ 18
Frittura mista di pesce calamari veraci, calamaretti, gamberi rosa locale e inslatina. (pesce azzurro su richiesta) <i>Mixed firied fish: squid, shrimps, and mix salad. (Addition af blue fish on request)</i>	€18
Grigliata mista di pesce: Calamaro verace, gamberoni, e pesce spada <i>Mixed grilled fish: squid, prawns and swordfish</i>	€ 25
Piatto del giorno <i>Dish of the day</i>	prezzo variabile <i>variable price</i>

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista	€ 5
<i>lattuga, rucola, radicchio e pomodorini</i>	
<i>Mixed salad : green salad, rocket salad, radish, tomatoes</i>	
Insalata di pomodori con basilico e origano	€ 5
<i>Tomatoes salad with basil and oregano</i>	
Patatine fritte	€ 4
<i>French fries</i>	
Verdure di stagione grigliate	€ 7
<i>Grilled seasonal vegetables</i>	
Zuppa di ceci con crostini	€ 8
<i>Chickpea soup and bread croutons</i>	

INSALATE / SALAD

Insalata Siciliana	€ 10
Pomodori, acciughe, olive verdi, cipolla rossa basilico e origano	
<i>Tomatoes, achoolies, green olives, red onion, basil and oregano</i>	
Insalata Caprese	€ 10
Pomodorini, mozzarella di bufala ragusana, basilico e origano	
<i>Tomatoes, Ragusa bufafialo mozzarella cheese, basil and oregano</i>	
Insalata di pollo	€ 12
Straccetti di petto di pollo grigliato, insalata mista, pomodori, mozzarella di bufala e origano	
<i>Grilled chicken breast, mix salad, tomatoes, bufafialo mozzarella and oregano</i>	
Insalata di tonno	€ 14
Tocchetti di tonno grigliati, uovo sodo, insalata mista, pomodori e mais	
<i>Grilled tuna, hard boiled egg, mix salad, tomatoes, corn</i>	

BEVANDE/DRINKS

Acqua/water cl 50	€ 1,5
Acqua/water cl 100	€ 2,5
Coca cola, Coca zero, Aranciata, Gassosa, Chinotto cl 33	€ 3
Coca-cola cl 100 normale o zero	€ 5
Succhi di frutta/Fruit juice cl 20	€ 2,5
Caffè espresso	€ 1

Birra Moretti alla spina/Draft beer cl 20	€ 2,5
Birra Moretti alla spina/Draft beer cl 40	€ 4,5

Birra dello Stretto cl33	€ 3,5
Birra dello Stretto cl 66	€ 5
Birra Messina cristalli di sale cl 50	€ 5
Birra artigianale Ragusana cl 33	€ 6

Vino della casa bianco e rosso /house wine white or red:	
Vino a calice/ glass cl 20	€ 4,5
Caraffa 0,5L /wine on tap cl 50	€ 8
Caraffa 1L/wine on tap cl 100	€ 14

Per i vini in bottiglia consultare la carta dei vini

For bottled wines consult the wine list



DOLCI/DESSERT

Cannolo di ricotta scomposto al bicchiere con granella di pistacchio e cannella € 5

Deconstructed ricotta cheese cannolo in a glass with pistacchio and cinnamon

Ravioli di ricotta fritti, ricoperti di zucchero, cannella e cioccolato di Modica € 6

Fried ravioli with sugar, cinnamon and Modica chocolate

Tiramisù di ricotta in tazza con savoiardo artigianale ragusano € 5

Ricotta cheese tiramisù

Parfait alle mandorle € 6

semifreddo alle mandorle ricoperto di mandorle tostate caramellate, accompagnato da un biscotto tradizionale

Almond parfait covered with caramelized almonds accompanied by a traditional biscuit

Noci e fichi € 7

gelato artigianale alle noci con cuore di fichi caramellati, glassa al cioccolato, noci e schioppo d'acero

Walnut ice cream with caramelized figs, chocolate, walnut, and maple syrup

Coppa frutta con frutta fresca del giorno € 4

Fruit bowl

Sorbetto al limone € 3

Lemon sorbet

Caffè € 1

Vini liquorosi

Zibibbo, Moscato, Malvasia, Passito € 5

Digestivi

Amaro Unnimaffissu, Amaro di Sicilia, Amaro dell'Etna, Amaro Averna, Amaro Amara, Amaro del Capo, Fernet, Brancamenta, Jagermeister, Unicum, Petrus, Disaronno, Limoncello, Mandarinetto, Sambuca, Rosolio ... € 5

Grappe e distillati

Grappa bianca, Grappa Barricata, Whisky, Rum € 5



Since 2014

Cucina Tipica di Carne, Pesce e Vegetariana

Di noi si dice che... "il ristorante Basilico è sinonimo di buona cucina espressa, veloce al giusto prezzo, dove potrai assaggiare piatti della tradizione siciliana e italiana preparati sul momento da mani esperte, ma con un tocco casalingo e informale, come del resto l'ambiente. Per una pausa pranzo veloce, una cena fra amici o in coppia troverai sempre la portata giusta per te. Dall'antipasto al dolce un mix di sapori, odori e colori che esprimono il territorio, tipicità e genuinità."

"alta qualità delle materie prime e porzioni generose"

Questa settimana siamo aperti nei seguenti giorni

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30
19:00-22:30	19:00-22:30	19:00-22:30	19:00-22:30	19:00-22:30	19:00-22:30	19:00-22:30

info e reservation +39 3389053451

Coperto/Cover charge € 2,50

The Cover charge includes table service, bread, oil, sauce, breadsticks and table setting

APERITIVI/APERITIF

Campari soda	€ 3
Prosecco	€ 5
Spritz Siciliano: vino rosso, gassosa, ghiaccio	€ 6
Aperol spritz: Aperol bitter e prosecco , soda, ghiaccio e arancia	€ 6
Americano: Campari bitter, Martini rosso, e soda, ghiaccio, arancia	€ 6
Negroni: Gin, Campari bitter, Martini rosso, ghiaccio e arancia	€ 7