

Goldbach 31a
D-88662 Überlingen am Bodensee

Tel.: 0 7551 / 97 06 65
Mobil: 0 175 / 46 16 00 2
eMail: restaurant@basilico-
ueberlingen.de

www.basilico-ueberlingen.de



Liebe Gäste!

Wir möchten Sie mit guter italienischer Küche, ausgewählten Weinen und einem herzlichen Ambiente verwöhnen.

Die Spezialitäten unseres Hauses werden stets frisch und vom Chef persönlich für Sie zubereitet. Deshalb nehmen Sie sich ein bisschen Zeit, um mediterranen Hochgenuss zu erleben.

Beachten Sie auch unsere wechselnden kulinarischen Empfehlungen, diese finden Sie auf der zweiten Seite der Speisekarte

Buon Appetito!

Ihre Familie Bentivegna & Team



Antipasti - Vorspeisen

Antipasto misto eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten	14,90
Bruschette Tomaten, Knoblauch und Olivenöl auf unserem selbstgemachten, frischem Weißbrot	5,10
Caprese Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Olivenöl-Balsamicodressing	7,20
Carpaccio di Carne Grana Padano und Rucola auf Rinderfilet an feinstem Dressing	11,20
Gambas al Limone gegrillte Garnelen an Zitronen-Knoblauchöl mit unserem selbstgemachten, frischem Weißbrot	13,20
Knoblauchbrot unser selbstgemachtes, frisches Weißbrot mit Knoblauchaufstrich	4,40



Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro

5,60

toskanische Tomatencremesuppe nach Art des Chefs

Insalate - Salate

als Beilage - als Vorspeise

Insalata mista

4,70

kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing

Insalata di Pomodoro

5,80

Tomaten und Zwiebeln an Olivenöl-Balsamicodressing

Insalata Rucola

6,80

Rucolasalat mit Grana Padano und frischen Tomaten an unserem Hausdressing



Insalate - Salate

als Hauptspeise

Insalata mista grosser gemischter Salat an unserem Hausdressing	7,80
Insalata Nizza⁷ gemischter Salat mit Thunfisch, Lachsstreifen, Zwiebeln und Oliven an unserem Hausdressing	11,20
Insalata Tacchino gemischter Salat mit Putenstreifen an unserem Hausdressing	12,80
Insalata della Casa⁷ gemischter Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen, Oliven und Schafskäse an unserem Hausdressing	13,40



Pizze - Pizzen

Margherita² mit Tomatensauce und Käse	6,10
Salami^{2, 6} mit Salami	7,20
Prosciutto^{2,3,6} mit Schinken	7,20
Funghi^{2,} mit frischen Champignons	7,10
Basilico² mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,80
Pizzaiola^{2,7} mit Oliven, Sardellen, Kapern und Basilikum	8,90
Diavolo^{2,6} mit scharfer Salami, grünen Peperoni, frischen Tomaten und Knoblauch (sehr scharf)	8,90
Capricciosa^{2,6} mit Salami, frischen Champignons, Zwiebeln und Ei (gebackenes Spiegelei)	7,90



Pizze - Pizzen

Antica² mit Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	7,90
Vegetaria² mit Artischocken, Spinat, Spargel, frischen Champignons und Oliven	8,20
Hawaii^{2,3,6} mit Schinken und Ananas	7,90
Calzone^{2,3,6} Pizzatasche mit Schinken, Spargel, Artischocken, grünen Peperoni und frischen Champignons gefüllt	8,70
Quattro Formaggi² mit Edamer, Mozzarella, Gorgonzola und Grana Padano	8,70
Quattro Stagioni^{2,3,6,7} mit Schinken, Oliven, Artischocken und frischen Champignons	8,10
Frutti di Mare² mit Meeresfrüchten	8,90
Chef^{2,6} mit Seranoschinken, Rucola und Grana Padano	9,80
Anuzza^{2,7} mit Schafskäse, frischen Tomaten und Oliven	8,50

für die Pizzen:

kleine Portion - abzüglich € 1,00
jeder Extrawunsch - zuzüglich € 0,60 - € 1,20

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti Aglio e Olio mit Oliven, Knoblauch und Olivenöl	7,30
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce nach Art des Chefs	7,60
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce vom Rind	8,10
Spaghetti Carbonara^{2,3} mit Speck, Ei und Grana Padano-Sahnesauce	8,10
Spaghetti Scoglio mit Meeresfrüchten, Garnele, frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	10,90
Penne Mare e Monti mit Crevetten, frischen Champignons und Tomaten-Sahnesauce mit Cognac abgeschmeckt	9,30
Penne Arrabbiata mit Grana Padano-Tomatensauce (sehr scharf)	7,90
Penne alla Mugnaia^{3,6} mit Schinken, frischen Champignons, Sahne- und Hackfleischsauce vom Rind	9,30
Penne al Forno² mit Sahne- und Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken	8,90



Pasta - Nudelgerichte

Gnocchi al Gorgonzola² frische Pasta mit Gorgonzola und Sahnesauce	8,90
Gnocchi Sorrentina frische Pasta mit Mozzarella und Tomatensauce	8,90
Lasagne² mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken	9,30
Cannelloni² mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken	9,30
Orecchiette Contadina frische Pasta mit frischem Gemüse, frischen Tomaten, Grana Padano, Knoblauch und Olivenöl	8,90

für die Pasta:

kleine Portion - abzüglich € 1,00
jeder Extrawunsch - zuzüglich € 0,60 - € 1,20

Für unsere kleinen Gäste
Diese Gerichte sind speziell für Kinder gedacht

Luis Penne mit Tomatensauce	4,40
Zwergenpizza² mit Tomatensauce und Käse	4,10
Pommes eine Portion Pommes frites	3,50
Marchetto ein kleines Putenschnitzel mit Pommes frites	6,60



Pesce - Fischgerichte

Luccioperca

13,90

Zanderfilet an Zitronen-Knoblauchöl

Als Beilage bieten wir : s.u.

Salmone alla Griglia

14,40

Lachsfilet gegrillt an Zitronen-Knoblauchöl

Als Beilage bieten wir : s.u.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage :

Beilagensalat	3,60
Portion gegrilltes Gemüse	3,70
Portion Pasta	3,40
Salz- / Petersilienkartoffeln	3,40
Portion Pommes frites	3,50

Carne - Fleischgerichte

Vom Kalb

**Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites** 20,50
Kalbsschnitzel paniert

Bistecca Parmigiana 21,90
mit Spaghetti Bolognese
Kalbsschnitzel nach Art des Chefs paniert
mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken

Carne - Fleischgerichte

Vom Rind

gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter 19,20

Als Beilage bieten wir : s.u.

Rumpsteak al Pepe Verde 21,50

Rumpsteak mit grünem Pfeffer
in brauner Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt

Als Beilage bieten wir : s.u.

Vom Kalb

Piccata Milanese 22,90

mit Spaghetti

Kalbsschnitzel im Ei-Grana Padano-Mantel
mit Spaghetti in Tomatensauce

Saltimbocca alla Romana 21,90

Kalbsschnitzel mit Seranoschinken und Salbei
in brauner Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt

Als Beilage bieten wir : s.u.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage :

Beilagensalat	3,60
Portion gegrilltes Gemüse	3,70
Portion Pasta	3,40
Salz- / Rosmarinkartoffeln	3,40
Portion Pommes frites	3,50



Dolce - Dessert

Tiramisu	5,90
Löffelbiskuits an einer Mascarponecreme mit Espresso und Amaretto selbstgemacht nach Art des Hauses (ohne Ei)	
Affogato	3,50
Vanilleeis in Espresso mit einem Schuß Amaretto	
Eis mit heißen Himbeeren	4,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sauce	
Eisschokolade	4,10
flüssige Schokolade an Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne	
Eiskaffee	4,10
Kaffeegenuss mit Vanilleeis und Sahne	
gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,10
Eis nach Wahl, garniert mit Eiswaffeln mit Sahne	
	3,60

Bevande - Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,30	3,40
Coca Cola^{1,9} / Coca Cola light^{1,3,8,9}	2,50	3,60
Fanta^{1,2,5}	2,50	3,60
Spezi^{1,2,5,9}	2,50	3,60
Zitronensprudel	2,30	3,40
Eistee^{1,3}	2,40	3,50
Saftschorle (auf Anfrage)	2,50	3,60
Säfte (auf Anfrage)	2,90	3,90
Bitter Lemon¹⁰	0,2l	2,70
Bitter Analcoolico^{1,3,10}	0,1l	2,60
Randegger Gourmet Still	0,25l	2,80
Randegger Gourmet	0,75l	4,60
Randegger Gourmet Still	0,75l	4,60
San Pellegrino	0,5l	4,10



Bevande - Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30
Cappuccino	2,80
Espresso	2,20
Doppio	3,60
Espresso Corretto	3,80
Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Tee	2,20



Bevande - Getränke

Biere - Zoller-Hof

Pils (vom Fass)	0,3l	3,10
	0,5l	3,60
Export (vom Fass)	0,3l	3,10
	0,5l	3,60
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90
Kristallweizen	0,5l	3,90
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,50
Cola-Weizen^{1,9}	0,5l	3,90
Radler	0,5l	3,70

Alle Biere enthalten Gluten (k)

Bevande - Getränke

Aperitivi - vor dem Essen

Martini Bianco	5cl	3,60
Martini Orange	5cl	4,40
Campari Orange¹	4cl	5,00
Campari Soda¹	4cl	4,40
Prosecco Spumante	0,1l	4,20
Prosecco Spumante mit Aperol	0,1l	5,60
Spritz (Prosecco, Mineralwasser, Aperol)	0,2l	5,60
Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, frische Minze)	0,2	5,80
Aperitivo Rosato (Ramazzotti Rose', Mineralwasser, Prosecco, frisches Basilicum)	0,2	5,90

Digestivi - nach dem Essen

Sambuca	2cl	3,20
Amaretto¹	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,10
Amaro Averna	4cl	3,90
Ramazzotti	4cl	3,90
Limoncello¹	2cl	3,00
Cynar	4cl	3,90

Spirituosen (weitere Spirituosen auf Anfrage)

Grappa	2cl	4,10
Williams	2cl	3,00
Vecchia Romagna	2cl	3,60
Bailey's¹	2cl	3,80
Obstler	2cl	3,00



Erläuterungen zu den Inhaltsstoffen

1: Mit Farbstoff

2: Mit Konservierungsstoff

3: Mit Süßungsmittel

4: Mit Phosphat

5: Mit Antioxidationsmittel

6: Mit Geschmacksverstärker

7: Geschwärzt (bei E 579, 585)

8: Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam E 951)

9: Coffeinhaltig

10: Chininhaltig



Weinkarte

In vino veritas - Im Wein liegt die Wahrheit

Alkäus, griech. Lyriker, 600 v.Chr.

Weine enthalten Sulfite

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und gesetzlich vorgeschriebener USt.

Weinempfehlung im Offenausschank

aus aktuellen Jahrgängen

Weißweine

€

Kress Müller Thurgau QW trocken Weingut Kress, Bodensee-Baden <i>Genau so stellen wir uns den See Müller vor: fruchtig, saftig, frisch, animierend!</i>	0,25 l	5,70
Soave DOC trocken (aus ökologischem Anbau) Azienda Agricola Fasoli, Venetien <i>Helle, feine Frucht von Birne und Mirabelle. Cremiger Körper mit zurückhaltender Säure.</i>	0,25 l	4,50
Chardonnay del Veneto IGT trocken Cantina Soligo, Venetien <i>Feine Frucht nach Ananas und Melone, trocken & milde Säure.</i>	0,25 l	4,90
Pinot Grigio del Veneto IGT trocken Cantina Soligo, Venetien <i>Sehr angenehmer frischer Duft. Ein exzellenter Wein für Fischgerichte und Antipasti.</i>	0,25 l	5,10
Orvieto Amabile / Secco DOC Cantine Bigi, Umbrien <i>Lieblich schmeichelnd aber auch ein lebhaft frischer Begleiter.</i>	0,25 l	4,70

Roséweine

€

Kress Roséwein QW trocken Weingut Kress, Bodensee - Baden <i>Ausdrucksstark, rassig und filigran!</i>	0,25 l	6,30
Bardolino Chiaretto DOC Sartori di Verona, Venetien <i>Leicht, rund und fruchtig.</i>	0,25 l	4,90

Weinempfehlung im Offenausschank

aus aktuellen Jahrgängen

Rotweine		€
Rosso Toscano IGT (aus ökologischem Anbau) Podere Valpaio, Toskana Ein frischer Sangiovese. Milde Tannine, und eine saftige Frucht.	0,25 l	4,70
Montepulciano d' Abruzzo DOC Terre Cortesi Moncaro, Marken Beeriger und kraftvoller Essensbegleiter aus der Mitte Italiens.	0,25 l	4,90
Primitivo Puglia IGT Ambre Vini, Apulien Intensive Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Ätherisch-würzige Noten von Rosmarin.	0,25 l	5,90
Nero d' Avola Sicilia IGT Terre Cortesi Moncaro, Sizilien Viel Frucht und doch spicy. Ein guter Ausgleich bei gewürzten Speisen, aber auch ein angenehmer Solist.	0,25 l	5,10

Nicht nur Wein, nicht nur Wasser - echte Schorle		€
Weinschorle weiss, rosé, rot trocken, sauer süß, erfrischend, mit Qualitätswein	0,25 l	3,80

Exklusive Flaschenweine (0,75 l) aus Deutschland & Italien

Weißweine

- Weissburgunder Classic Qw trocken** € 32,50
Weingut Aufricht, Bodensee - Baden
Sehr präsent, jugendliches Zitruspiel von Grapefruit und Limette mit leicht nussigem Aroma.
- Grauburgunder 1 Lilie Qw trocken** € 36,50
Weingut Aufricht, Bodensee - Baden
Zeichnet sich durch eine große Harmonie im Geschmacksbereich aus, bei gleichzeitig enormer Spannung und Straffheit.
- Pinot Grigio Lamis DOC** € 17,50
Forchir, Friaul - Venetien
Intensiver Duft nach Aprikosen, etwas Orange und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen füllig, vielschichtig und kraftvoll.
- Scaia Bianca IGT** € 24,50
Tenuta Sant Antonio, Venetien
Frisch und angenehm dank seiner feinen Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.
- Lugana San Benedetto DOC** € 27,00
Azienda Zenato, Venetien
Ein Klassiker vom Gardasee. Selten verbindet ein italienischer Wein Frische und Schmelz wie ein Lugana aus der Sorte Turbiano.
- Lugana I Frati DOC** € 28,60
Azienda Agricola Cá die Frati, Lombardei
Verführerische Noten exotischer Früchte, auch mineralische Komponenten. Am Gaumen saftig, voll, mit viel Frische und Würze, perfekt eingebundene Säure.

Roséweine

- Spätburgunder Rosé Qw trocken** € 24,00
Weingut Aufricht, Bodensee - Baden
Ein prunkvolles Rosé mit lieblichem Duft von Himbeeren und Rosenblüte. Am Gaumen überrascht bei aller voluminösen Opulenz die filigrane, überaus feine Säurestruktur.
- Bardolino Chiaretto DOC** € 22,30
Azienda Zenato, Venetien
Seine milde und zugleich frische Art machen diesen Rosé zum perfekten Aperitif oder Begleiter gemütlicher Abende.
- Flower Power Toscana Rosé IGT (aus ökologischem Anbau)** € 24,50
Podere 414, Toskana
So hell das Rosa, so leicht und frisch ist er am Gaumen. Feine klare Frucht, anfangs etwas tropisch Hauch Erdbeere, später Aprikose und florale Noten.

Exklusive Flaschenweine (0,75 l) aus Deutschland & Italien

Rotweine

- Spätburgunder 2 Lilien Qw trocken** € 50,00
Weingut Aufricht, Bodensee - Baden
Raffinierter Duft nach heimischen Waldbeeren, zarte Anklänge von edlen Röstaromen. Ein harmonischer Rotwein mit einer filigranen Würze.
- Scaia Rosso IGT** € 25,50
Tenuta Sant Antonio, Venetien
Jung und frisch mit weicher saftiger Frucht. Scaia kommt von Scaglia, den Splittern vulkanischen Ursprungs, die in den Kalkböden um Illasi zu finden sind. Das gibt dem Wein den filigranen Schliff.
- Valpolicella Superiore DOC** € 22,50
Azienda Zenato, Venetien
Die saftige Frucht erinnert an Süßkirschen, am Gaumen gesellen sich Nuancen von Mandeln, Zartbitterschokolade und getrockneten Kräutern hinzu. Seine Stoffigkeit lenkt von der Eleganz in keiner Weise ab.
- Amarone Costasera Classico DOC** € 77,00
Masi, Venetien
Dieser Amarone besticht durch frische und fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab.
- Barolo DOCG** € 54,00
Pietro Rinaldi, Piemont
Duft nach reifen Waldbeeren mit Kräutern und einer Spur Lakritze. Mächtig am Gaumen mit vielschichtiger Frucht und spürbaren Tanninen. Langer Abgang.
- Badilante Toscana Rosso IGT** € 25,30
Podere 414, Toskana
Ein saftiger Sangiovese mit ausgewogenem Tanningerüst. Der Gaumen wird mit Pflaumenwürze überrascht. Badilante (Gräber) waren die Landarbeiter, die im Tagelohn die Gräben zur Entwässerung der Felder ausgehoben haben. Und sich einen guten Wein wohlverdient haben!
- Sangaetano Primitivo di Manduria DOC** € 29,70
Cantine Due Palme, Apulien
Der Wein wird 6 Monate in Holzfässern gelagert. Das verleiht ihm die interessante Note von Kakao, Schokolade und Tabak. Am Gaumen wirkt er vielschichtig mit gutem Körper und schmelzenden Tannin.
- Il Falcone Riserva Castel del Monte DOC** € 36,60
Rivera, Apulien
Diese Cuveé aus Nero di Troia und Montepulciano überzeugt mit seiner Dichte und Kräftigkeit.
- Nero d' Avola IGT** € 25,60
Alcesti, Sizilien
Dieser autochthone sizilianische Klassiker begeistert mit einer saftigen Kirschfrucht und einer rassigen Würze von schwarzem Pfeffer. Ein umwerfendes Geschmackserlebnis.

Exklusive Schaumweine aus Deutschland und Italien

Schaumweine

- Bodensee Secco QW trocken** € 21,70
Markgraf von Baden, Baden
Leicht und spritzig mit einem Hauch exotischer Früchte.
- Prosecco Brut DOC** € 22,40
Belussi Spumante, Valdobbiadene - Venetien
Fruchtiges Bukett, sehr feine Perlage, ausgewogen und elegant. Im Abgang absolut trocken.
Ein Spumante für höchste Ansprüche.
- Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé VSQ** € 28,00
Berlucchi, Trentino - Venetien
Erstmals im Jahre 1961 hergestellt ist er das Ergebnis der kunstvollen Zusammenstellung aus den Anbaugebieten Franciacorta, Oltrepó Pavese und Trentino. Der Wein wird im Frühling nach der Ernte in Flaschen gefüllt und reift im Kontakt mit den Hefen für mindestens 18 Monate. Dieser Rosé ist ein hervorragender Begleiter Ihres gesamten Mahles. Unsere Empfehlung!
- Berlucchi 61 Brut DOCG Franciacorta** € 28,00
Berlucchi, Trentino - Venetien
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Elegantes, reichhaltiges Bouquet mit Noten von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Außerordentlich frisch im Geschmack mit pikanter Säure.