

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 täglich wechselnden kulinarischen Empfehlungen. Diese entnehmen Sie der großen Kreidetafel in unserem Lokal.

Buon Appetito!

Ihre Familie Bentivegna & Team

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto misto eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten	13,30
Bruschette Tomaten, Knoblauch und Olivenöl auf unserem selbstgemachten, frischem Weißbrot	4,60
Caprese Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Olivenöl-Balsamicodressing	7,10
Carpaccio di Carne Parmesankäse und Rucola auf Rinderfilet an feinstem Dressing	10,90
Gambas al Limone Gegrillte Garnelen an Zitronen-Knoblauchsauce mit unserem selbstgemachten, frischem Weißbrot	12,70
Schale Oliven⁷	4,20
Knoblauchbrot Unser selbstgemachtes, frisches Weißbrot mit Knoblauchaufstrich	3,80



Zuppe - Suppen

Pavese

Fleischbouillon mit Ei

4,40

Minestrone

selbstgemachte Gemüsebrühe nach Art des Hauses
mit Rindfleischstückchen, Nudeln oder Reis und Parmesankäse

4,90

Crema di Pomodoro

toskanische Tomatencremesuppe nach Art des Chefs

4,60

Insalate - Salate

als Beilage - als Vorspeise

Insalata mista

kleiner gemischter Salat an unserem Hausdressing

4,10

Insalata di Pomodoro

Tomaten und Zwiebeln an Olivenöl-Balsamicodressing

5,40

Insalata Rucola

Rucolasalat mit Parmesansplitter und frischen Tomaten an unserem Hausdressing

5,40

Insalate - Salate

als Hauptspeise

Insalata mista gemischter Salat an unserem Hausdressing	7,30
Insalata Nizza⁷ gemischter Salat mit Thunfisch, Lachsstreifen, Zwiebeln und Oliven an unserem Hausdressing	9,80
Insalata Italia^{2,3,5,6} gemischter Salat mit Käse, Schinken und Ei an unserem Hausdressing	9,30
Insalata Tacchino gemischter Salat mit Putenstreifen an unserem Hausdressing	10,50
Insalata della Casa⁷ gemischter Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen, Oliven und Schafskäse an unserem Hausdressing	11,80

Pizze - Pizzen

Pizzabrot² mit Oregano und Olivenöl	4,30
Margherita² mit Tomatensauce und Käse	5,80
Salami^{2,6} mit Salami	6,90
Prosciutto^{2,3,5,6} mit Schinken	6,90
Funghi^{2,5} mit frischen Champignons	6,90
Napoli² mit Sardellen und Oliven	7,40
Marchigiana^{2,3,5} mit Speck und Zwiebeln (scharf)	7,50
Basilico² mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,40
Pizzaiola^{2,5,7} mit Oliven, Sardellen, Kapern und Basilikum	8,70
Diavolo^{2,6} mit scharfer Salami, grünen Peperoni, frischen Tomaten und Knoblauch (sehr scharf)	8,70

Pizze - Pizzen

Antica² mit Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	7,50
Vegetaria^{2,5} mit Artischocken, Spinat, Spargel, frischen Champignons und Oliven	8,10
Hawaii^{2,3,5,6} mit Schinken und Ananas	7,70
Calzone^{2,3,5,6} Pizzatasche mit Schinken, Spargel, Artischocken, grünen Peperoni und frischen Champignons gefüllt	8,70
Quattro Formaggi² mit Edamer, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesankäse	8,70
Quattro Stagioni^{2,3,5,6,7} mit Schinken, Oliven, Artischocken und frischen Champignons	7,80
Frutti di Mare² mit Meeresfrüchten	8,70
Mare e Monti² mit Crevetten und frischen Champignons	8,00
Chef^{2,6} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	9,20



Pizze - Pizzen

Paul^{2,7}	8,20
mit Peperoni, Sardellen, Kapern und Oliven	
Anuzza^{2,7}	8,20
mit Schafskäse, frischen Tomaten und Oliven	
Capricciosa^{2,6}	7,80
mit Salami, frischen Champignons, Zwiebeln und Ei (gebackenes Spiegelei)	
Bresaola²	9,20
mit Bresaolaschinken, Rucola und Parmesankäse	

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	6,60
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce nach Art des Chefs	6,80
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce vom Rind	7,40
Spaghetti Carbonara ^{2,3,5} mit Speck, Ei und Parmesankäse-Sahnesauce	7,90
Spaghetti Amatriciana ^{3,5} mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	7,40
Spaghetti Scoglio mit Meeresfrüchten, Garnele, frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	9,80



Pasta - Nudelgerichte

Pennette Mare e Monti⁵ 8,80
mit Crevetten, frischen Champignons und Tomaten-Sahnesauce mit Cognac abgeschmeckt

Pennette Arrabbiata 7,30
mit Parmesankäse-Tomatensauce (sehr scharf)

Pennette Veneziana 7,40
mit Thunfisch und Sahnesauce

Pennette alla Puttanesca⁷ 8,30
mit Kapern, Sardellen, Oliven und Tomatensauce

Rigatoni alla Mugnaia^{2,3,5,6} 8,70
mit Schinken, frischen Champignons, Sahne- und Hackfleischsauce vom Rind

Rigatoni al Forno² 8,20
mit Sahne- und Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken

Pasta - Nudelgerichte

Tortellini alla Panna ^{2,3,5,6} frische Pasta mit Schinken und Sahnesauce	7,90
Tortellini Piselli frische Pasta mit Erbsen und Sahne-Hackfleischsauce vom Rind	8,30
Tortellini al Forno ^{2,3,5,6} frische Pasta mit Schinken, Erbsen, Sahnesauce und Käse überbacken	8,40
Gnocchi al Gorgonzola ² frische Pasta mit Gorgonzola und Sahnesauce	8,30
Gnocchi al Pesto ² frische Pasta mit Basilikum-Sahnesauce	8,30
Gnocchi Sorrentina frische Pasta mit Mozzarella und Tomatensauce	8,30
Lasagne ² mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken	8,30
Cannelloni ² mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken	8,30



Pasta - Nudelgerichte

Orecchiette al Ragout frische Pasta mit Hackfleischsauce vom Rind	8,90
Orecchiette Salvia frische Pasta mit Salbei, Parmesan und Weißweinsauce	8,20
Orecchiette Contadina frische Pasta mit frischem Gemüse, frischen Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl	8,40
Tagliatelle al Pomodoro frische Pasta mit Tomaten-Sahnesauce	7,60
Tagliatelle con Spinaci^{3,5,6} frische Pasta mit Spinat und Sahnesauce	7,90

für die Pasta:

kleine Portion - abzüglich € 1,00

jeder Extrawunsch - zuzüglich € 0,60 - € 1,20

Risotto - Reisgerichte

Risotto ai Funghi 8,10
mit frischen Champignons, Parmesan und Weißweinsauce

Risotto Frutti di Mare 9,90
mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten

Risotto con Verdure 8,40
mit frischem Gemüse und Parmesan

für die Risotti:

kleine Portion - abzüglich € 1,00

jeder Extrawunsch - zuzüglich € 0,60 - € 1,20

Für unsere kleinen Gäste Diese Gerichte sind speziell für Kinder gedacht

Luis 4,30
Pennette mit Tomatensauce

Zwergenpizza² 3,90
mit Tomatensauce und Käse

Pommes 3,30
Eine Portion Pommes frites

Marchetto 5,90
Ein kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites



Pesce - Fischgerichte

Luccioperca con Verdura Zanderfilet an Zitronen-Knoblauchöl mit verschiedenem, frischen Gemüse	15,90
Salmone alla Griglia frisches Lachsfilet gegrillt an Zitronen-Knoblauchöl mit Beilagensalat an unserem Hausdressing	15,40
Insalata Gamberoni gemischter Salat mit in Cognac flambierten Garnelen an unserem Hausdressing	17,90
Gamberoni alla Griglia con Spaghetti in Cognac flambierte Garnelen mit Spaghetti in Zitronen-Knoblauch-Tomatensauce	18,10
Misto di Pesce (für 2 Personen) ^{auf Anfrage} gemischte Fischplatte nach Art des Chefs mit Beilagensalaten an unserem Hausdressing	46,90

Carne - Fleischgerichte

Vom Schwein

**Bistecca Milanese
mit Pommes Frites** 11,30

Schweineschnitzel nach Art des Chefs paniert

**Bistecca Parmigiana
mit Spaghetti Bolognese** 15,90

Schweineschnitzel nach Art des Chefs paniert
mit Hackfleischsauce vom Rind und Käse überbacken

**Scaloppine al Gorgonzola
mit Pennette** 13,90

Schweineschnitzel mit Gorgonzola-Sahnesauce

Von der Pute

**Tacchino alla Griglia
mit Salat** 12,90

gegrilltes Putenschnitzel an Zitronen-Knoblauchöl

Carne - Fleischgerichte

Vom Rind

**Rumpsteak
mit Pommes Frites** 18,60

**Rumpsteak al Pepe Verde
mit Orecchiette** 20,70
Rumpsteak und frische Pasta mit grünem Pfeffer
in brauner Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt

**Rumpsteak Pizzaiola
mit Tagliatelle** 20,70
Rumpsteak und frische Pasta mit Kapern,
Oliven und frischen Tomaten

Vom Kalb

**Piccata Milanese
mit Spaghetti** 18,20
Kalbsschnitzel im Ei-Parmesanmantel
mit Spaghetti in Tomatensauce

**Saltimbocca alla Romana
mit Orecchiette** 19,70
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
mit frischer Pasta in brauner Rahmsauce mit Weißwein abgeschmeckt

Dolce - Dessert

Panna cotta Sahne-Vanilledessert mit frischen Früchten garniert selbstgemacht nach Art des Hauses	4,60
Tiramisu Löffelbiskuits an einer Mascarponecreme mit Espresso und Amaretto selbstgemacht nach Art des Hauses (ohne Ei)	4,90
Cassata-Eis¹ Eisbombe mit Vanille-, Himbeer-, Schokoladeneis und kandierten Früchten	4,80
Tartufo mit Vanillecreme gefüllte Schokoladeneiskugel, umhüllt mit einer Schicht aus dunklem Schokoladeneis, bestäubt mit Kakao	4,90

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	2,60
Randegger Gourmet	0,75l	4,30
Randegger Gourmet Still	0,75l	4,30
San Pellegrino	0,5l	4,10

Bevande - Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10
Cappuccino	2,40
Espresso	2,00
Doppio	3,40
Espresso Corretto	3,40
Latte Macchiato	2,60
Heiße Schokolade	2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30
Glas Tee	2,00

Bevande - Getränke

Biere - Zoller-Hof

Pils (vom Fass)	0,3l	3,20
Export (vom Fass)	0,4l	3,30
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	3,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60
Kristallweizen	0,5l	3,60
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,40
Cola-Weizen^{1,9}	0,5l	3,60
Radler	0,4l	3,40

Bevande - Getränke

Aperitivi - vor dem Essen

Martini Bianco	5cl	3,60
Martini Orange	5cl	4,40
Campari Orange ¹	4cl	5,00
Campari Soda ¹	4cl	4,40
Prosecco Spumante	0,1l	4,20
Prosecco Spumante mit Aperol	0,1l	5,60
Spritz (Weißwein, Mineralwasser, Aperol)	0,2l	5,60
Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, frische Minze)	0,2	6,20

Digestivi - nach dem Essen

Sambuca	2cl	3,20
Amaretto ¹	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,10
Amaro Averna	4cl	3,90
Ramazotti	4cl	3,90
Limoncello ¹	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's ¹	2cl	3,80
Remy Martin Cognac	2cl	4,40
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.



Vini aperto - offene italienische Qualitätsweine

Vini Bianchi - Weißweine

Frascati Lazio DOC	0,25l	4,70
Pinot Grigio Venetien IGT	0,25l	4,70
Orvieto Umbrien DOC secco / amabile	0,25l	4,70
Chardonnay Venetien IGT	0,25l	4,70

Vini Rossi - Rotweine

Nero d'Avola Sicilia IGT	0,25l	4,70
Lambrusco (Perlwein gekühlt) Emilia DOP	0,25l	4,50
Montepulciano Abruzzo DOC	0,25l	4,50
Valpolicella Venetien DOC	0,25l	4,80
Chianti Toscana DOCG	0,25l	5,20

Vini Rosati - Roséweine

Bardolino Chiaretto Venetien DOC	0,25l	4,50
Weinschorle weiß/rot/rosé	0,25l	3,60
Glas Wein weiß/rot/rosé	0,125l	3,00



offene Weine - offene deutsche Qualitätsweine

Weißweine

Müller Thurgau Sasbacher	0,25l	4,70
Weißer Burgunder Sasbacher	0,25l	6,40
Grauer Burgunder Sasbacher	0,25l	6,40

Rotweine

Spätburgunder Sasbacher	0,25l	5,30
--------------------------------	-------	------

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst Sasbacher	0,25l	5,30
Weinschorle weiß/rot/rosé	0,25l	3,70
Glas Wein weiß/rot/rosé	0,125l	3,20



Vini - Weine

Weißweine - Italien

Pinot Grigio Lamis DOC 2013

0,75l 14,30

Forchir, Friaul - Venetien / Sauvignon Friuli D.O.C. Grave

Intensiver Duft nach Aprikosen, etwas Orange und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen füllig, vielschichtig und kraftvoll. Helles, vollreifes Steinobst, dazu eine feine Mandelnote und eine gut stützende Säure. Im Abgang lang und vielschichtig mit viel Frucht und feiner Würze.

Lugana San Benedetto DOC 2012

0,75l 25,00

Azienda Vinicola Zenato, Venetien / Trebbiano

Der Zenato Lugana San Benedetto hat eine phantastische, weiche, geschmeidige Frucht, breite, tiefe Aromen und eine wunderbare Fülle mit deutlichem Nachhall. Ein großer Weißwein aus dem Veneto, den wir Ihnen als persönliche Empfehlung ans Herz legen können.

Lugana i Frati DOC 2012

0,75l 28,40

Azienda Agricola Cà dei Frati, Lombardei / Lugana

Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

Colli orientali del Friuli DOC 2012

0,75l 28,40

Andrea Visintini, Friaul / Sauvignon Blanc

Ein erstaunlicher Weißer - ein "Nasenwein" mit aromatischen Duft nach exotischen Früchten. Auch Salbei und Tomatenblätter sind im Bouquet erkennbar. Er ist aber trocken und sehr körperreich. Ideal als Aperitiv, zu würzigen Vorspeisen, Minestrone sowie zu mittelreifem Käse und rohem Schinken.



Vini - Weine

Schaumweine - Italien

Prosecco Brut DOC

0,75l 20,40

Bellussi Spumanti, Valdobbiadene - Venetien / Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay, Riesling

Fruchtiges Bukett, sehr feine Perlage, ausgewogen und elegant. Im Abgang absolut trocken. Ein Spumante für höchste Ansprüche.

Prosecco Brut DOC

0,2l 5,70

Casa Vinicola Zonin, Gambellara - Venetien / Prosecco

Glanzklar mit frischen, gelblichen Reflexen. Angenehm trocken, frisch, harmonisch, spritzig. Der klassische Aperitif, aber auch sehr gut zu leichten Speisen geeignet.

Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé VSQ

0,75l 34,00

Berlucchi, Franciacorta, Oltrepò Pavese, Trentino - Venetien / Chardonnay, Pinot Noir

Erstmals im Jahre 1961 hergestellt ist er das Ergebnis der kunstvollen Zusammenstellung aus den Anbaugebieten Franciacorta, Oltrepò 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!



Vini - Weine

Roséweine - Italien

Bardolino Chiaretto DOC 2013

0,75l 19,30

Azienda Vitivinicola Zenato, Verona - Venetien / Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara

Dieser Rosé hat eine schöne rosa bis rote Farbe, in der Nase und im Geschmack rote Früchte, sowie Himbeeren und Litchi. Leicht und köstlich geschmeidig.



Vini - Weine

Rotweine - Italien

Valpolicella Superiore DOC 2011

0,75l 21,30

Azienda Vitivinicola Zenato, Verona - Venetien / Corvina, Rondinella, Sangiovese

Tiefes Rot, etwas Mandel, üppige Frucht, schönes Tannin, einfach klassisch lecker und durchaus langlebig.

Nispero Rosso IGT 2009

0,75l 22,20

Adanti Azienda Agricola, Umbrien / Sangiovese, Merlot, Barbera

Im Glas zeigt er sich in rubinroter Farbe mit leichter Tendenz zum Granatrot. Die Nase erschnüffelt intensive, saubere, sehr ansprechende Noten von Schwarzkirsche, Pflaume und auch ein bisschen Veilchen. Im Hintergrund sind Erdbeere und Vanille. Am Gaumen dann ist er schön fruchtig, mit guter Tanninstruktur und einem guten Körper. Im Abgang ist er lange anhaltend. Hervorragend!

Nero d'Avola IGT 2012

0,75l 24,40

Alcesti, Sizilien / Nero d'Avola

Dieser autochthone sizilianische Klassiker begeistert mit einer saftigen Kirschfrucht und einer rassigen Würze von schwarzem Pfeffer.

Primitivo di Manduria DOC 2012

0,75l 29,70

Accademia dei Racemi/Az. Agr. Fellingine, Manduria - Apulien / Primitivo

Der Primitivo Fellingine duftet nach reifen Beeren, Blumen, Feigen und Rosinen. Der ausgesprochen dichte Geschmack wird von präsenten, aber süßen Tanninen und einem frisch-herben Pflaumenabgang getragen.

Cinciorosso IGT 2010

0,75l 33,50

Podere Le Cinciole, Panzano - Toscana / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (Biologischer Anbau)

Trocken und dennoch geschmeidig. Valeria Vigano und Luca Orsini erzeugen auf "Le Cinciole" charaktervolle, authentische Weine, alles andere als Mainstream. Der Cinciorosso ist der "kleine" Bruder des Chianti Classico und wird in eher feuchten Jahren wie 2009 produziert. Sehr gut zu rotem



Vini - Weine

Rotweine - Italien

Il Falcone Riserva Castel del Monte DOC 2007 0,75l 36,60

Rivera, Apulien / Nero di Troia, Montepulciano

Der Wein ist gezähmte Kraft par Excellence. Die Ausgewogenheit des enorm dichten und tanninreichen Weins lässt ihn so überzeugend sein. Das Holz vom langen Ausbau in Barriques ist deutlich spürbar und trägt die großartige Struktur noch mit.

Amarone Della Valpolicella Classico - Domini Veneti 2010 0,75l 50,30

Cantina Valpolicella Negrar, Venetien / Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Dichtes, kompaktes Granatrot, sehr intensiv und anhaltend. Aromen von Sauerkirschen und Trockenpflaumen, blumigen Düften von Trockenblumen und der ganzen Duftpalette süßer Gewürze.

Amarone Costasera Classico DOC 2008 0,75l 75,00

Masi - Venetien / Corvina, Rondinella, Molinara

Der Amarone Costasera Classico ist ein einmaliger Wein, was seinen Ursprung, seine antiken Traubensorten und seine Herstellungsmethoden betrifft. Er wird diesem Status gerecht und besticht durch frische, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis sensationell ab.