

MENÜ

→ **GETRÄNKE**

→ **SALATE UND VORSPEISEN**

→ **PASTA UND MEHR**

→ **PIZZA**

→ **DOLCI**



Liebe Kundinnen und Kunden

Mit Leidenschaft und grossem Einsatz führen wir unseren Familienbetrieb (Hauslieferung, Take Away und Restaurant) seit 1998 bereits in der zweiten Generation. Den grössten Wert legen wir auf zufriedene Kunden. Um dies zu erreichen, verwenden wir für unsere Produkte ausschliesslich frische und hochwertige Zutaten. Entsprechend ist uns eine enge und gute Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region (z.B. Metzgerei Künzli) äusserst wichtig. Ferner sind wir stets bemüht, den Qualitätsgedanken auch allen unseren Mitarbeitern zu vermitteln, mit dem Ziel, hochwertige und frische Produkte anbieten zu können.

Wir freuen uns, Sie bedienen zu dürfen und danken für Ihre Bestellungen herzlich.

En Guete
Ihr «il Basilico» Team

Zwei Standorte, ein Team

il Basilico B364, Birmensdorferstrasse 364, 8055 Zürich
il Basilico H10, Hönggerstrasse 10, 8037 Zürich

Öffnungszeiten

Birmensdorferstrasse 364, 8055 Zürich
Hönggerstrasse 10, 8037 Zürich
Öffnungs- und Bestellzeiten entnehmen Sie bitte unserer Webseite www.ilbasilico.ch

Zahlungsmöglichkeiten

Bar, Visa, Mastercard, EC Meastro, V-Pay, Amex, TWINT, Postkarte, Lunch Check und Lunch Check Karte

Fleischherkunft aus der Schweiz

Metzgerei Künzli, Zürich und Stallikon:
Rindfleisch, Kalbfleisch, Salami Üetliberg und Pouletfleisch

Fleischherkunft aus Italien

Rohschinken, scharfer Salami, Salame Milano und 'Nduja

Informationen betreffend Allergien

Die Informationen betreffend Allergien erhalten Sie auf Wunsch von unserem Personal

Verkauf von Alkohol und Tabak

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Tabakwaren an unter 16-Jährige. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Spirituosen an unter 18-Jährige.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

MINERAL

San Pellegrino 0,5L/1,25L	4.50 / 7.50
Evian 0,5L/1,5L	4.50 / 7.50
Rivella 0,5L/1,5L	5 / 7.50
San Benedetto The Limone 0,5L/1,5L	5 / 7
Chinotto San Pellegrino 0,5L	5
Lurisia Aranciata Rossa 0,275L	6
Lurisia Chinotto 0,275L	6
Cola / Cola Zero 0,45L/1,5L	4.50 / 7
Apfelschorle 0,5L/1,5L	5 / 7
Gazossa 1883 Sorten nach Saison (0,33L)	7
Red Bull 0,25L	6
Erfrischer hausgemacht Fragen Sie nach unseren Saisongetränken	7

BIER

Feldschlösschen 0,33L / 0,5L	5 / 7
Quöllfrisch 0,33L / 0,5L	5 / 7
Birra Moretti 0,33L	5
Birra Moretti Limone 0,33L	5
Peroni 0,33L	5
Brausyndikat Bier mit Charakter aus Zürich, RED ALE, Draft oder Saison (0,33L)	8
Feldschlösschen Ohne Alkohol (0,33L)	5

KAFFEE

RÖSTLABOR ZÜRICH NO. 04

Espresso	4
Espresso Macchiato	5
Espresso Doppio	6
Cafe Americano	5
Cappuccino	6

TEE

SIROCCO BIO TEE

Black Chai Bio Schwarztee mit Gewürzen	5
Ginger Lemon Bio Kräutertee mit Ingwer und Zitronengras	5
Moroccan Mint Marokkanischer Bio-Minztee	5
Piz Palü Schweizer Bio-Kräutertee	5
Red Kiss Bio Früchtetee	5



GETRÄNKE

ROTWEIN

SELECTION SCHWANDER

Barbera d'Alba Maggiora	50 / 10
Jahrgang 2018, Piemont, 100 % Barbera (0,75 L / 0,10 L)	
il Perfetto, Salento rosso	49 / 9
Jahrgang 2017, Salento, 100 % Primitivo (0,75 L / 0,10 L)	
Tua Rita, Case Due	52
Jahrgang 2019, Toscana 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah (0,75 L)	
Ripasso Adalia	52
Jahrgang 2019, Venetien 40 % Corvinone, 30 % Corvina, 20 % Rondinella, Molinara (0,75 L)	
Amarone della Valpolicella	69
Jahrgang 2017, Venetien 40 % Corvina, 40 % Corvinone, 20 % Rondinella (0,75 L)	

WEISSWEIN

GV Hager Weingut Oskar Hager	45
Jahrgang 2020, Österreich 100 % Grüner Veltliner (0,75 L)	
Truttiker Riesling x Sylvaner	46 / 9
Schweiz (0,75 L / 0,10 L)	

ROSÉWEIN

Rosé Zürich, Zweifel 1893 AOC	26
0,5 L	

SCHAUMWEIN

«Contessina» Prosecco	50
100 % Glera (0,75 L / 0,10 L)	
Spumante Rosé «Contessina» extra dry	50
70 % Glera, 20 % Pinot Noir, 10 % Raboso (0,75 L)	
Le Contesse Prosecco DOC	15
0,2 L	

APERITIF

Prosecco	9
Le Contesse Prosecco DOC (1 DL)	
Spritzer sauer	10
Weisswein, Mineral, Zitrone, Eis	
Spritzer süß	10
Weisswein, Gazosa Limone, Orange, Eis	
Aperol Spritz	13
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis	
Hugo	13
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Eis	
Campari Soda	12
Campari, Mineral, Orange, Eis	
Negroni	14
Campari, Gin, Wermut, Orange, Eis	
Gin Tonic	14
Gin, Tonic, Eis, Zitrone, Minze	
Martini on the rocks	14
Martini bianco, Olive, Eis, Zitrone	
Spirituosen	8
4 CL	
OHNE ALKOHOL	
Crodino Aperitivo	5
Eis und Orange (0,10 L)	
Sanbitter	5
Eis und Orange (0,10 L)	
Tonic Water	5
Eis und Zitrone (0,20 L)	

Der Jahrgang kann abweichen.

Bei Abholung und Lieferung kostet die Flasche 10 Franken weniger.



GETRÄNKE

SALATE

HAUSGEMACHTE BALSAMICO ODER
ITALIENISCHE KRÄUTERSAUCE

Grüner Salat	10
Mischsalat, Nüsslisalat, Rucola	
Gemischter Salat	13
Mischsalat, Nüsslisalat, Rucola, Tomaten, Gurken, schwarze Oliven, Mais	
Nüsslisalat mit Ei	13
Nüsslisalat, gekochtes Ei	
Nüsslisalat Contadino	16
Nüsslisalat, gebratener Speck, Champignons	
Tomatensalat mit Zwiebeln	13
Frische Tomaten, rote Zwiebeln	
Rucola Salat	15
Rucola, Parmesansplitter, Cherrytomaten, Zitrusauce separat	
Caprese	15
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Caprese Bufala	17
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl	
Avocado Bufala	17
Mischsalat, Tomaten, Avocado, Mozzarella di Bufala, schwarze Oliven, Olivenöl	
Mango Bufala	17
Mischsalat, Tomaten, Mango, Mozzarella di Bufala, Olivenöl	
Positano	17
Burrata, saisonales Gemüse und Früchte	

VORSPEISEN

Insaccati	18
Rohschinken, Salame Milano, Salame picante, Salami Üetliberg, schwarze Oliven, Cherrytomaten, Basilikum, Pizzabrot (100 g)	
Formaggi italiani	18
Parmigiano, Gorgonzola, Talaggio, Mozzarella di Bufala, Mozzarella affumicata, schwarze Oliven, Cherrytomaten, Basilikum, Pizzabrot (100 g)	
Verdure	16
Auberginen, Zucchini, Cherrytomaten, Artischocken, schwarze Oliven, Basilikum, Pizzabrot (100 g)	
Mista Basilico	19
Cherrytomaten, Burrata, Basilikum, Parmigiano, Salame Milano, Pizzabrot (ca. 100 g)	
Carpaccio di manzo	21
Bestes Rindfleisch von der Metzgerei Künzli	
Bruschetta nostra	V / 13
Pizzabrot, Knoblauch, frische Tomatenstücke, Basilikum, Pfeffer, Salz	
Bruschetta Fantasia	15
4 verschiedene Bruschette, lassen Sie sich überraschen	
+ Focacciastücke	5
In Stücke geteiltes, frisch gebackenes Pizzabrot (ca. 210 g)	



PASTA FRESCA

HAUSGEMACHTE PASTA

Fettuccine del contadino	VEGAN / 23
Hausgemachte grüne Pasta mit verschiedenem Gemüse in einer Tomatensauce	
Pappardelle ai funghi porcini	24
Hausgemachte Pasta mit einer cremigen Steinpilzsauce	
Tagliatelle al nero di seppia con Gamberoni	25
Hausgemachte schwarze Pasta ohne Ei, Gamberoni	
Gnocchi Pesto	21
Hausgemachte Gnocchi mit hausgemachter Pesto Basilico	
Gnocchi Funghi di Stagione	24
Hausgemachte Gnocchi mit Saisonpilzen	
Gnocchi Sorrentina	22
Hausgemachte Gnocchi mit einer Tomatensauce, Bufala und Basilico	
Lasagne Bolognese	23
Hausgemachte Lasagne mit 100 % Rindfleisch (Metzgerei Künzli) und hausgemachter Pasta	
Vegane Lasagne	VEGAN / 23
Hausgemachte Lasagne 100 % vegan mit hausgemachter Pasta, Linsen, Tomatensauce, Reismehl, Sojamilch	
Cannelloni ricotta e spinaci	22
Hausgemachte Cannelloni mit hausgemachter Pasta, Ricotta, Spinat, Ei, Parmesan	

Unsere Pasta fresca, Gnocchi, Lasagnen und Canneloni werden bei uns im Hause «il Basilico» von Hand und mit besten Zutaten zubereitet.

V = Vegetarisch
S = Scharf

SPAGHETTI/PENNE

DI MARTINO

Tomatensauce	18
Tomatensauce, Pfeffer, Salz	
Arrabbiata	S / 19
Tomatensauce, scharfe Peperonchini, Knoblauch, Pfeffer, Salz, schwarze Oliven	
3 Formaggi	22
Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Rahm	
Carbonara	22
Ei, Pecorino, Guanciale, Pfeffer	
Bolognese	22
100 % Rindfleisch (Metzgerei Künzli), Knoblauch, Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Tomaten, Salz, Pfeffer	

Für das Besteck bei Hauslieferung und Take Away verrechnen wir 1 Franken zusätzlich.



PASTA
UND
MEHR

SCHIACCIATINE

GROSSES PANINI MIT FRISCH GEBACKENEM PIZZABROT UND REICHLICH GEFÜLLT

Marinara	17
Thon, Mayonnaise, Salat	
Caprese	V / 17
Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum, Origano	
Prosciutto	18
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken (Metzgerei Künzli)	
Rustico	18
Hinterschinken (Metzgerei Künzli), Eier, Mayonnaise, Salat	
Prosciutto Crudo	18
Tomaten, Rohschinken, Parmesan, Olivenöl	
Da Mauro	18
Tomaten, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Origano	
Calabrese	S / 18
Tomaten, scharfer Salami, Olivenöl	
Aglio	V / 10
Knoblauch in Olivenöl	

V = Vegetarisch
S = Scharf

DELLA NONNA

FÜR ZUHAUSE

Chili in Olivenöl	S / 10
Frischer gehackter roter und grüner Chili in Olivenöl extra vergine eingelegt (100 ml)	
Knoblauch in Olivenöl	10
Frisch gehackter Knoblauch in Olivenöl extra vergine eingelegt (100 ml)	
Trüffel in Olivenöl	10
Frisch geriebener schwarzer Trüffel eingelegt (47 ml)	
Grüner Pesto	10
Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Salz, Pfeffer (100 ml)	
Roter Pesto	10
Getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern, Ricotta, Olivenöl, Salz, Pfeffer (100 ml)	
il Basilico Tomatensauce	9
Salz, Pfeffer (100 ml)	
Arrabbiata	10
Tomatensauce, scharfe Peperonchini, Knoblauch, Pfeffer, Salz, schwarze Oliven (100 ml)	
Saisonsauce	12
(100 ml)	



PIZZA TRADITIONELL

Margherita	V / 18
Tomaten, Mozzarella, Origano	
Margherita Bufala	V / 23
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Origano	
Basilico	V / 20
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Origano	
Cipolla	V / 20
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Origano	
Carciofino	V / 21
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Origano	
Capri	V / 21
Tomaten, Mozzarella, Tomatenstücke, Basilikum, Origano	
Pesto	V / 22
Tomaten, Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Origano	
Pesto Rosso	V / 22
Tomaten, Mozzarella, hausgemachtes rotes Pesto, Origano	
Funghi	V / 21
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Origano	
il Cerchio	V / 23
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Origano	
Fungomania	V / 23
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Steinpilze, Origano (evtl. Saisonpilze)	
Prosciutto	23
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Origano	
Prosciutto e Funghi	23
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Origano	
Quattro Stagioni	24
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Champignons, Origano	
Calabrese	S / 23
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Origano	
Montanara	23
Tomaten, Mozzarella, Salami Üetliberg (Metzgerei Künzli), Origano	
Milano	23
Tomaten, Mozzarella, Salami Milano, Origano	

V = Vegetarisch
S = Scharf

Durchmesser der Pizzen 32cm

Speck	23
Tomaten, Mozzarella, Speck, Origano	
Contadina	25
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Cherrytomaten und Parmigianosplitter (separate Lieferung), Origano	
Della Casa	26
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch (Metzgerei Künzli), Origano	
Tartufo	30
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch (Metzgerei Künzli), schwarzer Trüffel, Origano	
Padrone	26
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch (Metzgerei Künzli), Peperoni, Zwiebeln, Origano	
Exotica	21
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Origano	
Ruspante	26
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch (Metzgerei Künzli), Origano	
Napoli	22
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Origano	
Tonno e Cipolla	23
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Origano	
Frutti di Mare	25
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Origano	
Gamberoni	26
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Basilikum, Origano	
Da Mauro	24
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Rucola (separate Lieferung), Mascarpone, Origano	
Da Marco	S / 25
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Spinat, Parmesan, Origano	
Saporita	S / 25
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Hinterschinken, Speck, Origano	
Appetitosa	S / 25
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Speck, Gorgonzola, Origano	
Ortolana	24
Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Speck, Origano	
Parmigiana	24
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken (Metzgerei Künzli), Auberginen, Parmesan, Origano	



PIZZA

Pugliese	V / 23
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Peperoni, Origano	
Vegetariana	V / 24
Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Artischocken, Peperoni, Champignons, Origano	
Ricotta e Spinaci	V / 24
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Origano	
Quattro Formaggi	V / 24
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Origano	
Gorgonzola	V / 23
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Origano	
Bufala	V / 26
Tomaten, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Tomatenstücke, Basilikum, Origano	

PIZZA VEGAN

No Chicken	24
Tomatensauce, Mais, No Chicken Chunks, Mozzarella flavour 100 % vegan	
Verdure grigliate	23
Tomatensauce, Mozzarella flavour 100 % vegan, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Basilico Blatt, Origano	
White Greek	23
Tomatensauce, White Greek, schwarze Oliven, Rucola (separate Lieferung), Olivenöl, Origano	
Mariana	23
Pesto vegan (enthält Baumnüsse), White greek, Radicchio	

CALZONE

Calzone Traditionale	23
Mozzarella, Ei, Champignons, Hinterschinken (Metzgerei Künzli), Origano	
Calzone Vegetariano	V / 23
Mozzarella, Ei, Champignons, Broccoli, Spinat, Artischocken, Origano	
Calzone Pesto e Basilico	V / 23
Mozzarella, Ei, Ricotta, Pesto Basilico, Scamorza, Origano	

V = Vegetarisch
S = Scharf

Durchmesser der Pizzen 32cm

NEUE PIZZA VARIATIONEN

Bianca favolosa	V / 26
Mozzarella, Cherrytomaten rot, grün und gelb, Zucchini-Blüte, Straccetti di mozzarella di bufala, Pesto Basilico hausgemacht, Origano	
Via Emilia, Mortadella	26
Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Pecorino Romano, Pistazie, Origano	
Tropea, 'Nduja-Peperoncini	S / 26
Tomaten, Mozzarella, 'Nduja, Olive Taggiasche, Formaggio peperoncino, Thymian, Chilifäden	
Sicilia (frische Sardellen)	26
Tomaten, Mozzarella, frische Sardellen, hausgemachte Olivenpaste, Kapernäpfel, Knoblauch gehobelt, Basilikum, Origano	
Tartufata	V / 32
Tomaten, Bufala tartufata, Tartufo italiano, Petersilie, Origano	
Franca e Burrata, Coppa	28
Tomatensauce, Mozzarella, Coppa di Martina Franca (separate Lieferung), Burrata, Basilikum, Rucola, Origano	
Rustica con asparagi	30
Mozzarella, Cherrytomaten, grüne Spargeln, Ei, Speck, Grana Padano, Trüffel, Pfeffer, Origano (Saison März bis Juli)	
Rustichetto	V / 24
Tomaten, Mozzarella, Cipolla stufata (Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, Peperoncini, Tomaten), Origano	
Bosco e mare	32
Tomatensauce, Funghi di Stagione, Gamberi, Straccetti di mozzarella di bufala, Origano	
Bresaola	27
Tomaten, Mozzarella, Straccetti di mozzarella di bufala, Bresaola della Valtellina, Rucola, Origano	
Ghiottone	28
Rindfleischbällchen in einer Tomatensauce, wenig Mozzarella, Burrata, Origano	
Profumo d'autunno	V / 25
Kürbiscrème, Kürbiskernen, Burratina, Kastanie (Saison Oktober bis März), Origano	
Dolomita	V / 25
Rotebetecrème, wenig Mozzarella, Redicchio Trevigiano, Tomatenstücke, Ricotta, Burratina, Origano	
Funghi di Stagione	V / 29
Mozzarella, Funghi Cardoncelli, Cherrytomaten, Straccetti di mozzarella di bufala, Origano	



PIZZA

DOLCI

HAUSGEMACHT

Unsere Desserts sind alle frisch von uns im Haus «il Basilico» mit besten und ausgewählten Zutaten produziert.

Tiramisu 10

Panna Cotta 10
Mit Waldbeeren oder Mango

Mousse au Chocolat 9

Crème Brûlée 9

Tagesdessert
Fragen Sie nach unseren Tagesdesserts

GELATI

Affogato al caffè 9
Espresso mit Vanilleeis

Coup colonel 13
Zitronensorbet mit Wodka, Minze und Zitrone

Coup Dänemark 10
Schokoladeneis, Vanilleeis, Schlagrahm, Schokoladentopping

Coup Fantasia 10
Eis und Früchte

Coup Romanov 10
Vanilleeis, Erdbeeren, Schlagrahm

Coup Bambini 8
Eiskugel nach Wahl mit Smarties oder M&M und Schlagrahm

