GELSO BIANCO
COUNTRY RESORT

BASILICO

PIZZA & BISTROT

FORNO A LEGNA

CUCINA CONTEMPORANEA

INQUADRA ORA!

GELSO BIANCO
COUNTRY RESORT

Benvenuti al
BASILICO
PIZZA & BISTROT

GELSO BIANCO, LA CASA DELL'ESTATE

La piscina aperta da maggio a settembre, è aperta tutti i giorni dalle 9 alle 19. Si accede con pass giornaliero o abbonamento stagionale.

Il GelsoLOUNGE - situato nel prato - è il nostro cocktail bar. Aperto tutti i giorni, dalle 11 all'1. Dall'aperitivo al dopocena.

LA MAGIA TUTTO L'ANNO

Lo sapevi? GELSO BIANCO è aperto tutto l'anno con le camere, le famose suite con jacuzzi e soprattutto con il delizioso **ristorante Alla Mora** , che racconta le storie moderne di gusto dello Chef Andrea Rinaldi in una indimenticabile cena. Aperto tutte le sere con un numero limitato di tavoli, Alla Mora è il frutto più prezioso del Gelso Bianco. **PROVALO A BORDO PISCINA!**

BASILICO
PIZZA & BISTROT
è un progetto di

CASTELLO

la più antica pizzeria di Vignola, da oltre 50 anni nel cuore della città, di fronte alla rocca medievale.

A partire da Settembre,
CASTELLO ti aspetta tutti i giorni, a pranzo e a cena.

birre tradizionali

Moretti 30 cl - 4
filtrata a freddo

Corona 33 cl - 4

Messina 33 cl - 4

Daura Estrella 33 cl - 4

Warsteiner 33 cl - 4
analcolica

Paulaner 50 cl - 6
weissbier

Ichnusa 50 cl - 5
non filtrata

Peroni Gran Riserva 50 cl - 6
premium lager

Peroni Gran Riserva 50 cl - 6
rossa Vienna style

birre artigianali

Lambrate BOCK
Birrificio Lambrate - 7
bock caratterizzata da eleganti note maltate a da una leggera luppolatura
33 cl

Nazionale BLONDE ALE
Baladin - 7
schiettamente italiana, con un ammiccante occhiolino al Mediterraneo. Agrumi, frutta matura e spezie che pervade narici e palato
33 cl

FreeRide IPA
Birrificio del Ducato - 7
di colore dorato pallido, profumi di frutta tropicale e pompelmo. In bocca presente un amaro intenso, secchezza e leggere note biscottate
33 cl

Tipopils
Birrificio Italiano - 7
una Pils intramontabile, l'innovazione di un classico in perfetto stile Birrificio Italiano
33 cl

coperto e servizio - 2,5

bollicine

PROSECCO

Andreola "Bollé"
Blanc de Blancs
19 5

Andreola "Dirupo"
Valdobbiadene DOCG
23

FRANCIACORTA

Majolini
Brut
35 8

Cavalleri
Blanc de Blancs
45

TRENTO DOC

Altemasi
Millesimato brut
35 8

Moser 51
151 brut
40

BOLLICINE FRANCESI

G.H. Mumm
Brut Grand Cordon
69

Maison Mumm
RSRV Cuveé 4.5
79

bianchi

"Blangé" Langhe Arneis
Ceretto 32 10

Chardonnay "Tormaresca"
Antinori 18 5

Falanghina Janaré
La Guardiense 19 5 12

Gewurztraminer
Kellerei Meran 23 6

Ribolla Gialla
Tenuta Luisa 22 6

Pignoletto classico
Vallona 18

Pignoletto vivace
Vallona 17 5

Vermentino "Costamolino"
Argiolas 22

Pignoletto frizzante della casa, in caraffa
1/4 lt 4,5 1/2 lt 8 1 lt 14

rosati

Cà dei Frati
Chiaretto Rosa dei Frati
23

Astoria
Fashion Victim Rosè brut
19

Majolini
Franciarcorta Brut Rosè
39

rossi

Il Bruciato Bolgheri DOC
Antinori
35

Lagrein Graf
Kellerei Meran
23

Morellino di Scansano
San Felo
19

Nivola Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Cleto Chiarli
17 5 12

Principe di Ribano
Sangiovese Superiore DOC
Spalletti
19 6 12

bottiglia 0.75 l calice caraffa 0.50 l

bibite

acqua minerale 0.75 lt. - 2.5

acqua minerale 0.50 lt. - 1.5

bibite in lattina 33 cl. - 3.5
coca cola, coca cola zero, coca cola senza caffeina, fanta, sprite

coca cola 1 lt. - 8
bottiglia in vetro

mare

LE CRUDITÈ

LE 3 TARTARE
le 3 batture più celebri: salmone, tonno, scampi - 22

tartare di scampi
con zeste di limone - 14

tartare di salmone
con salsa soia - 14

tartare di tonno
con salsa terijaky - 14

IL GRAN CRUDO
gamberi rossi, scampi, carpaccio di tonno, sashimi di salmone e tartare di mazzancolle - 35

sashimi di salmone
con salsa teriyaki e verdure alla lama - 14

sashimi di tonno
con stracciatella, pistacchi e pinoli tostati - 14

ANTIPASTI

polpette di tonno
in crosta con maionese agli agrumi - 12

insalata di mare
con seppia, polpo e gamberi con datterini e rucola - 14

spiedini di gamberi e guanciale
con crema di patate - 12

bis di crostini - 14
salmone & bufala / burrata & alici

polpo alla ligure
con fagiolini e patate al vapore, pesto ligure e olive leccino - 14

gli affumicati
tonno rosso, pesce spada e salmone - 12

crostini con burrata & alici - 12

crostini con salmone affumicato & bufala - 12

TRIS DI MARE DEL BASILICO
la degustazione di antipasti - 20

polpo alla ligure

insalata di mare

crostone burrata & alici

PRIMI

spaghetti alle vongole
con crumble di pane al limone - 13
+ bottarga - 2

spaghetti allo scoglio
con pomodoro fresco, cozze, vongole, gamberi e totani - 16

maccheroncini della riviera
pasta al torchio con ragù bianco di mare - 16

tagliolini gamberi e calamari
con datterini e olive leccino - 14

risotto rapa rossa e crudo di gamberi rossi di Mazara
con salsa allo yogurt - 20

tagliolini seppioline e gamberi
con crema di piselli - 16

risotto alla marinara
con ragù di gamberi, calamari, cozze e vongole - 16
al pomodoro o in bianco

paccheri con tonno fresco
datterini, basilico e pinoli tostati - 14

i piatti contrassegnati con possono essere preparati senza peperoncino

SECONDI

il gran fritto
calamari, gamberone, gamberi, calamari spillo e verdure croccanti - 18

trancio di salmone
in crosta di patate con vellutata di topinambur e spinacini freschi - 18

polpo arrostito
crema di finocchio, anice stellato e timo - 18

gran spiedo di mare
polpo, seppia e gambero - 20

cozze alla tarantina
con datterini - 15

la rostida
tonno al pistacchio, salmone alle erbe e spiedo di mare, al forno - 22

tonno scottato
con friggitelli, salsa allo yogurt e crema leggera di patate - 18

terra

ANTIPASTI

tagliere di salumi
Prosciutto di Parma, coppa piacentina, salame montanaro, mortadella e pancetta - 10

battuta di filetto
di Black Angus con cipolla caramellata al vino, senape in grani e cialda di Parmigiano Reggiano - 15

Serrano e bufala
con prosciutto iberico - 14

parmigiana
di melanzane con crema di pomodori e basilico - 14

prosciutto e melone
con Prosciutto di Parma - 10

bresaola, rucola & caprino - 10

caprese
con mozzarella di bufala - 10

TRIS DI TERRA DEL BASILICO
la degustazione di antipasti - 20
- parmigiana di melanzane
- battuta di filetto
- caprese

PRIMI

tortelloni Vecchia Modena
con pancetta, aceto balsamico e Parmigiano Reggiano - 14

tortelloni burro & salvia
di ricotta - 13

maccheroncini datterini e melanzane
pasta al torchio servita con ricotta salata e basilico fresco - 13

tortellini tradizionali
pepe nero - 15
alla panna - 15

risotto cacio & pepe
con carciofi croccanti e crumble di guanciale - 14

paccheri datterini e burrata
con basilico fresco - 13

SECONDI

tagliata di manzo Black Angus
sale grosso e rosmarino - 18
rucola e Parmigiano - 20

filetto alla griglia
Black Angus argentino con chimichurri, mojo rosso, senape in grani e fiocchi di sale Maldon verde - 22

entrecote
di manzo argentino alla griglia (circa 350 gr) - 22

involtino del boscaiolo
rollé di filetto di Black Angus con speck, taleggio e porcini spadellati - 22

costolette d'agnello
alla griglia - 20

cotoletta
di pollo - 10

CONTORNI

- patate fritte - 4
- patate al forno - 5
- misticanza - 4
- zucchine alla griglia - 4

una STRIA o PINSA appena sfornata?
ideali per accompagnare i tuoi piatti

BIANCA
sale grosso, olio e rosmarino

PINSA - 5
STRIA - 4

ROSSA
pomodoro, olio e origano

pizza
dal forno a legna

LE PIZZE DEL BASILICO

tirolo
fior di latte, pomodoro San Marzano, funghi porcini spadellati, speck Larcher, olio al tartufo - 11

castello
fior di latte, cime di rapa spadellate, olive taggiasche, fiori di cappero, provola affumicata - 9

cetara
fior di latte, pomodoro San Marzano, filetti di acciughe di Cetara, stracciatella di bufala, origano - 10

bufalina del Basilico
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, datterini rossi e gialli, mousse di burrata, basilico, origano - 11

mediterranea
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio all'aglio, basilico - 10

oceano mare
fior di latte, pomodoro San Marzano, seppia, polpo, gamberi rosa, basilico - 12

modena
fior di latte, pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - 10

iberica
fior di latte, pomodoro San Marzano, jamòn Serrano, basilico fresco - 11

calabra
fior di latte, nduja calabrese, pomodoro San Marzano, pomodori secchi, ricotta salata, stracciatella - 11

fiordi
fior di latte, carpaccio di salmone fresco norvegese, spinaci spadellati, sesamo bianco tostato - 11

pinna gialla
sashimi di tonno, fiore di cappero, emulsione di salsa tonnata, valeriana - 12

cattivissimo nando
fior di latte, pomodoro San Marzano, salame piccante, Gorgonzola, mousse di burrata pugliese - 10

scegli il tuo impasto
e personalizza la tua pizza

CLASSICO

MULTICEREALI + 1

NAPOLETANO + 1
alta e soffice

GLUTEN FREE + 3.5
base da azienda certificata

cime e carciofi
fior di latte, pomodoro San Marzano, cuori di carciofo, cime di rapa spadellate, dadolata di patate, prezzemolo - 9

dall'orto
fior di latte, pomodoro San Marzano, radicchio trevigiano al forno, datterini gialli e rossi, spinaci freschi, pinoli tostati - 9

le superclassiche

marinara
pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio evo - 5

margherita
fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico - 7

napoli
fior di latte, pomodoro San Marzano, acciughe di Cetara, origano - 8

salsiccia e funghi
fior di latte, pomodoro San Marzano, salsiccia nostrana, funghi champignon freschi - 9

Le nostre pizze sono fatte esclusivamente con lievito madre e una lunga lievitazione di almeno 48 ore, per ottenere morbidezza, croccantezza e digeribilità.
Il forno a legna conferisce l'aroma inimitabile dell'autentica pizza tradizionale.

pinsa romana

LE PINSE

alla parmigiana
stracciatella, pomodorini confit, melanzane dorate, Parmigiano Reggiano, basilico, olio EVO - 9

siciliana
tonno affumicato, capperi e spinacini freschi - 10

amalfitana
stracciatella, gamberi rosa, zucchine, zeste di limone, olio EVO, prezzemolo - 10

jamòn
pomodoro San Marzano, fior di latte, Jamón Serrano – 11

tirreno adriatico
chips di zucchine, pomodori secchi, acciughe, origano, mousse di burrata - 10

jacopo
spada affumicato, rucola, zeste di limone - 10

cianco
patate, rosmarino, olio EVO, origano, spinaci freschi - 8

nordica
stracciatella pugliese, salmone affumicato, erba cipollina, spinacini freschi, olio evo - 10

portofino
pomodori datterini, tartare di tonno, tartare di gamberi rosa, chips di zucchine, olio, zeste di agrumi – 14

vega
pomodoro San Marzano, radicchio trevigiano, zucchine, datterini rossi e gialli, melanzane, spinacini, basilico fresco, olio - 10

affresco
pomodori canestrini a fette, stracciatella, filetti di acciughe, basilico, olio - 9
100% condimenti a crudo

passaggio a nord-est
fior di latte, radicchio trevigiano al forno, taleggio, datterini gialli, origano, speck Larcher - 10

vedi napoli
fior di latte, cime di rapa spadellate, salsiccia fresca, provola, pomodori secchi, olio, spinaci freschi - 10

settembre
stracciatella di bufala, porcini, fiori di zucca pastellati, olio EVO, basilico fresco, pepe nero - 9

roma capitale
guanciale, fior di latte, uovo, pecorino romano, pomodori confit, pepe nero, basilico fresco - 10

due torri
stracciatella pugliese, mortadella fuori forno, pistacchi - 9

La nostra pinsa è preparata con un mix di farine (riso, frumento, soia) e pasta madre: tutti ingredienti ad alta digeribilità.
Il risultato? Un prodotto croccante ai bordi e morbido all'interno. Friabile e gustoso.

burgers

100% carne di Black Angus
con contorno di patatine fritte

classico
maxi burger di manzo (200 gr) alla griglia, insalata, pomodoro fresco, cipolla alla piastra, ketchup, maionese - 14

bacon
maxi burger di manzo (200 gr) alla griglia con bacon croccante, insalata e pomodoro freschi, uovo alla piastra, ketchup e maionese - 14

menu bambini

baby tortellini
tradizionali alla panna - 10

pasta al pomodoro
con pomodoro e basilico - 6

baby pizza Margherita
con pomodoro e mozzarella - 4

baby cotoletta
di pollo con contorno di patatine fritte - 10

wurstel
di suino con contorno di patatine fritte - 10

una STRIA o PINSA appena sfornata?
ideali per accompagnare i tuoi piatti

BIANCA
sale grosso, olio e rosmarino

PINSA - 5
STRIA - 4

ROSSA
pomodoro, olio e origano

insalate

caesar salad
gentilina, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano - 8

esotica
rucola, gentilina, valeriana, gamberi al vapore, pomodori datterini, scorza d'arancio - 9

nordica
rucola, valeriana, salmone affumicato, uovo sodo, scorza di limone - 9

insalatone Basilico
insalata mista, tonno, pomodori datterini, uovo sodo, mozzarella di bufala, mais, carote, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane - 9

dell'oste
valeriana, rucola, straccetti di filetto di manzo, pomodori datterini, carote, scaglie di Parmigiano Reggiano - 9

mediterranea
gentilina, pomodori datterini, carote, cipolla rossa di Tropea, basilico, dadolata di tonno rosso fresco - 9

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI
Guarda la lista allergeni di TUTTE le portate del menu inquadrando il QRCODE

Le preparazioni indicate nel menù come senza glutine saranno preparate utilizzando procedure per servire un prodotto sicuro e privo di contaminazioni (sotto i 20mg/kg). Al momento dell'ordine il cliente solleva la direzione da qualunque responsabilità.

In questo locale si servono prodotti freschi, essiccati, congelati, o conserve alimentari in ragione della specifica categoria merceologica e della reperibilità del prodotto sul mercato in ogni periodo dell'anno.

Un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

dessert

mascarpone del Basilico
la famosa crema al mascarpone che prepariamo noi con gocce di cioccolato fondente - 6

tiramisù alle fragole
la versione estiva del classico dessert italiano - 7

cremino di latte ai frutti di bosco
delicata panna cotta fatta in casa con salsa ai frutti di bosco - 6

tartelletta di mele
tiepida con gelato di crema e caramello salato - 7

affogato al caffé
gelato alla crema affogato al caffé con panna montata - 6

sorbetto al limone - 4

crema al caffé - 4

Torta Barozzi
l'originale Torta Barozzi della Pasticceria Gollini - 6

mascarpone & Barozzi
l'originale Torta Barozzi della Pasticceria Gollini con la nostra golosa crema al mascarpone - 7

cremino di latte al mango
delicata panna cotta fatta in casa da noi con coulis di mango - 6

lemon
gelato al limone con pezzi di limone Costa di Amalfi - 6

fresco
cremoso gelato allo yogurt con frutta - 6

gelato alla crema
con coulis di maracuja o amarene sciroppate Toschi - 6

liquori e amari

nocino - 4
limoncino - 3
Liquorice Caffo - 4
Sambuca Molinari - 4
Amaro Lucano - 4
Cynar - 4
Petrus - 4
Amaretto di Saronno - 4

Montenegro - 4
Averna - 4
Branca Menta - 4
Fernet Branca - 4
Amaro del Capo - 4
Jagermeister - 4
Unicum - 4
Bayley's - 4

distillati

Diplomatico - 9
Zacapa 23 - 9
Havana Anejo Reserva - 6
Bowmore 12Y - 7
Lagavullin 16Y - 9

903 Barrique - 4
903 Bianca - 4
Oban 14Y - 8
Nikka coffey malt - 10
Jack Daniel's - 6

frutta

ananas - 5
fragole - 5
melone - 4
anguria - 4
macedonia - 6