



GELSO BIANCO
COUNTRY RESORT

BASILICO

PIZZA & BISTROT
FORNO A LEGNA CUCINA CONTEMPORANEA

subito un

OMAGGIO

per te



INQUADRA ORA

ENGLISH MENU
scan here





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 e da una leggera
luppolatura
33 cl

Nazionale BLONDE ALE

Baladin - 7
schiettamente italiana, con un
ammiccante occholino 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

 senza glutine

coperto e servizio - 2,5

bollicine

PROSECCO

San Vincenzo

Millesimato DOC

🍷 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

Vuoi una bottiglia speciale?
chiedi al nostro staff!

bianchi

"Blangé" Langhe Arneis

Ceretto

🍷 32

Ribolla Gialla

Tenuta Luisa

🍷 22 🍷 6

Chardonnay "Tormaresca"

Antinori

🍷 18 🍷 5

Pignoletto classico

Vallona

🍷 18

Falanghina Janaré

La Guardiense

🍷 19 🍷 5 🍷 12

Pignoletto vivace

Vallona

🍷 17 🍷 5

Gewurztraminer

Kellerei Meran

🍷 23 🍷 6

Vermentino "Costamolino"

Argiolas

🍷 22

Pignoletto frizzante della casa, in caraffa

1/4 lt 4,5

1/2 lt 8

1 lt 14

rosati

Majolini

Franciacorta Brut Rosè

🍷 39

Cà dei Frati

Chiaretto Rosa dei Frati

🍷 23

Astoria

Fashion Victim Rosè brut

🍷 19

Pinot Nero Agole DOC

Corvée

🍷 33

Lagrein Graf

Kellerei Meran

🍷 23

Morellino di Scansano

San Felo

🍷 19

rossi

Nivola Lambrusco

Grasparossa di Castelvetro

Cleto Chiarli

🍷 17 🍷 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 teriyaki - 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 guanciaie
con maionese - 12

bis di crostini - 13
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 - 11
con salmone affumicato &
bufala - 11

TRIS DI MARE
DEL BASILICO
la degustazione di
antipasti - 22

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

rigatone 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 - 14

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 con verdure - 19

cozze alla tarantina
con datterini - 13

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

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

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 - 12

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 - 19

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 - 20

costolette d'agnello scottadito

alla griglia - 18

cotoletta

di pollo - 10

CONTORNI

patate fritte - 4

misticanza - 4

patate al forno - 5

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

✂ STRIA SENZA GLUTINE + 3.50

vegetariano

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 capperi, 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, jamón 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 capperi, 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

NAPOLETANO + 1

alta e soffice

MULTICEREALI + 1

✘ 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

straciatella, pomodorini confit, melanzane dorate, Parmigiano Reggiano, basilico, olio EVO - 9

siciliana

tonno affumicato, capperi e spinacini freschi - 10

amalfitana

straciatella, 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

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

portofino

pomodori datterini, sashimi 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, straciatella, 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

straciatella 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

straciatella 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.

🌿 **vegetariano**

burgers

100% carne di Black Angus
con contorno di patatine fritte

classico

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

bacon

maxi burger di manzo (200 gr) alla griglia con bacon croccante, formaggio cheddar, 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

✂ STRIA SENZA GLUTINE + 3,50

insalate

caesar salad

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

nordica

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

dell'oste

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

esotica

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

insalatone Basilico

insalata mista, tonno, pomodori datterini, uovo sodo, mozzarella di bufala, mais, carote, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane - 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
QR CODE



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

sorbetto al limone - 4

crema al caffè - 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

frutta

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