



basilico
sicilian experience

*“assittativi ca
a tavula è cunsata”*

BENVENUTI AL BASARICO' WELCOME TO BASARICO'

Benvenuti dove la terra respira il mare. Il nostro menù nasce tra i filari di trenta ettari di macchia Mediterranea, all'ombra dei nostri 1.400 alberi di limone che, con i loro frutti d'oro, dettano il ritmo delle stagioni. Ogni piatto è un omaggio alla freschezza del nostro giardino: abbiamo scelto il limone per la sua acidità nobile, la mentuccia selvatica per la sua anima balsamica, il basilico per il suo profumo di casa e l'arancia per il suo tocco di freschezza.

In questa tavola, l'agrumo non è un semplice condimento, ma il filo conduttore che lega il mare alla terra. Questa è una dichiarazione d'amore per la mia terra e un atto di ribellione contro il mercato che non dà valore al sudore della fronte. Trasformiamo questo concetto in un manifesto di resistenza gastronomica e di eleganza rurale.

Abbiamo scelto di non piegarci alle logiche di un mercato che svaluta il frutto del nostro lavoro, abbiamo scelto di non svendere il nostro oro, ma di elevarlo qui, al
BASARICO' SICILIAN EXPERIENCE.

Welcome to a place where the land breathes the sea. Our menu is born among the rows of thirty hectares of Mediterranean scrub, in the shade of our 1,400 lemon trees whose golden fruits dictate the rhythm of the seasons. Each dish is a tribute to the freshness of our garden: we have chosen lemon for its noble acidity, wild mint for its balsamic soul, basil for its homely aroma, and orange for its touch of freshness.

On this table, citrus is not merely a seasoning, but the thread that connects sea and land. This is a declaration of love for my land and an act of rebellion against a market that does not value the sweat of our labor. We transform this concept into a manifesto of gastronomic resistance and rustic elegance.

We have chosen not to bow to the logic of a market that undervalues the fruit of our work. We have chosen not to sell our Gold, but to elevate it here, at the
BASARICO' SICILIAN EXPERIENCE.

Corrado Bianca



ACCUMINCIAMU APPETIZIER

ANTIPASTI

SE SI' A DIETA

Millefoglie di bufala, cialda di semola, ciliegino Pachino e dripping di salsa al basilico.

·Mozzarella di bufala millefeuille, semolina crisp, Pachino cherry tomatoes and basil sauce drizzle.

10€

DARIONE

Arancino dello Chef rivisitato alla norma con cuore morbido di ricotta alle zeste di limone e vellutata di Parmigiano e basilico.

·Arancino alla norma, soft ricotta and lemon zest heart, Parmigiano and basil velouté.

12€

TRINACRIA

Crocante di semola ai grani antichi, panelle soffici, croccchè di patate in crosta di panko.

·Ancient-grain semolina crisp, soft panelle, panko-cruste potato croccchè.

14€

A' ROSA

Petali di melanzana su coulis di ciliegino, cascata di fonduta e gocce verdi al basilico.

·Eggplant petals, Pachino cherry tomato coulis, fonduta cascade, basil oil drops.

16€

PISCI E PATATI

Anelli di calamaro in doratura croccante, petali di patate, rocher al nero di seppia e un'emulsione setosa di maionese al lime.

·Crispy golden squid rings, potato petals, squid ink rocher and silky lime mayonnaise emulsion.

18€

U' PUPPU

Polpo croccante in doppia cottura aromatizzato alla menta , su spuma di patate, maionese di polpo e ciliegino confit.

·Crispy double-cooked octopus scented with mint, potato foam, octopus mayonnaise and confit cherry tomatoes.

20€

In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto surgelato.

Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale presente in sala.

In the absence of fresh product, a frozen product will be used.

For more information contact the staff.

IEMU AVANTI FIRST DISHES

A' NORMA

Paccheri di Gragnano con estratto di ciliegino e melanzana BIO, crema al basilico e petali di ricotta salata.

·Paccheri di Gragnano with cherry tomato and organic eggplant extract, basil cream and ricotta salata petals.

14€

VAL DI NOTO

Linguine in emulsione di Parmigiano Reggiano 36 mesi, essenza di limone e sentore di menta.

·Linguine in 36-month Parmigiano Reggiano emulsion, lemon essence and hint of mint.

16€

I' BUSIATI

Riccioli di busiate trapanesi in vellutata di ciliegino, cubettata di spada agli agrumi e profumo di menta selvatica.

·Busiate Trapanesi curls in cherry tomato velouté, citrus-marinated swordfish cubes, wild mint aroma.

16€

CIAURU RI MARI

Bavette all'uovo con riduzione concentrata ai frutti di mare e molluschi locali.

·Egg bavette with concentrated seafood reduction and local shellfish.

18€

U' RISOTTU

Chicchi di acquerello in emulsione di ricotta agrumata leggera, gamberone in osmosi di verdello, croccante di carota allo zenzero e brunoise di sedano.

·Acquerello rice grains in light citrus ricotta emulsion, Verdello-marinated king prawn, ginger carrot crisp and celery brunoise.

20€

CAPRICCIO (salvo disponibilità) (When available)

Tagliolini all'uovo mantecati con crema al burro e scaglie generose di tartufo dei monti siculi.

·Egg Tagliolini, mantecati with a butter cream and finished with generous shavings of Sicilian mountain truffle.

22€

STAMU FINENNU SECOND DISHES

SECONDI

U' TORTINU

Scigno di zuccina fondente, cuore di patata e ciliegino confit su essenza di pesto al basilico e riduzione al peperone.

·Fondant courgette treasure, potato and confit cherry tomato heart, on basil pesto essence and pepper reduction.

14€

U' FILETTU

Medaglioni di maialino dei Nebrodi in demi-glace su spuma di patate, porcini spadellati ed essenza del Nero d'Avola.

·Medallions of milk-fed Nebrodi pork, glazed with demi-glace, served on potato foam with sautéed porcini and a Nero d'Avola essence.

18€

A' TAGLIATA

Taglio nobile di scottona siciliana, su bouquet di insalatina verde, scaglie di Grana Padano DOP e gocce di ketchup al peperone.

·Noble cut of Sicilian scottona, on a bouquet of mixed greens, Grana Padano DOP shavings and pepper ketchup drops.

20€

U' SPADA

Lingotti di pesce spada in panure aromatica alle erbe del Val di Noto, serviti su una composizione di caponata siciliana della nonna.

·Swordfish lingots in aromatic Val di Noto herb crust, served on a composition of traditional Sicilian caponata.

18€

SPIRUGGHIA

Turbante di spigola al cuore di gamberone ai sentori di verdello e mentuccia, su clorofilla di piselli e petali di ciliegino confit.

·Seabass turbinate with king prawn heart, hints of Verdello and wild mint, on pea chlorophyll and confit cherry tomato petals.

20€

U' TUNNU CHE PIPI

Tataki di tonno scottato alla fiamma con spaghetti di peperone in agrodolce.

·Flame-seared tuna tataki with sweet and sour pepper spaghetti.

22€

SPIZZULIA SIDE DISHES

VEGETALI RACCOLTI DAI NOSTRI CAMPI.

Cuore di lattuga servita con essenza di olio al lime.
Heart of lettuce, accompanied by a lime oil essence. 6€

Duo in contrasto, cuore di lattuga croccante e perle di ciliegino.
Contrasting duo: crispy lettuce heart and cherry tomato pearls. 6€

Patate dorate al profumo di rosmarino fresco.
Golden potatoes scented with fresh rosemary. 6€

Sinfonia di caponata Barocca siciliana.
Symphony of Sicilian Baroque-style caponata. 6€

Trancetti di peperone in agrodolce.
Sweet-and-sour glazed pepper segments. 6€

MENU PE PICCIRIDDI CHILD MENU

PASTA CA SASSA

Pasta fresca artigianale in consistenza di pomodoro e olio EVO a crudo.
·Artisanal fresh pasta in tomato and extra virgin olive oil texture. 10€

PASTA CO PESTU

Pasta artigianale con pesto al basilico.
·Artisanal pasta with basil pesto. 10€

CUTULETTA CHE PATATINI

Petto di pollo in croccantezza e chips di patate.
·Crispy chicken breast with potato chips. 12€



AMU FINUTU DESSERT

DOLCI

TIRAMI SU!

Tiramisù della nonna
·Grandmother's tiramisù.

6€

U CANNOLU SICILIANU

Cannolo di ricotta vaccina fresca con cialda
croccante fatta in casa.
·Cannolo homemade whit fresh ricotta.

6€

CORI CAURU

Cuore caldo fondente impreziosito da falde di
limone.
·Warm chocolate fondant enhanced with lemon
slices.

8€

A CHEESCAKE

Nuvola di formaggio vaccino, crumble
croccante al burro noisette e contrasto al cacao.
·Cow's milk cheese cloud, accompanied by a
crispy beurre noisette crumble and a cocoa
accent.

10€



TENITI FRISCU ICE CREAM

CO' LIMUNI

Soffice al limone di Sicilia BIO e cristalli di zest canditi.

·oft Sicilian organic lemon cake with candied zest crystals.

6€

CA' RICOTTA

Mantecato alla ricotta vaccina, cuore di cacao fuso e cialda al profumo di cannella.

·Creamed cow's milk ricotta, molten cocoa heart and cinnamon-scented wafer.

6€

CO' PISTACCHIU

Cre moso al pistacchio con scaglie di cioccolato.

·Pistachio ice cream with chocolate shards.

6€

CA' MENNULA

Cre moso all'essenza di Marsala e croccante di mandorla Pizzuta.

·Marsala-infused ice cream with Pizzuta almond crunch.

6€



VIVI CA TI PASSA WINE

VINI



CANTINA DONNAFUGATA

Sur Sur Grillo	24€
Floramundi Cerasuolo di Vittoria	24€
Sul Vulcano Etna Rosso	26€
Lighea Zibibbo	24€
Prio Lucido	24€
La Fuga Chardonnay	26€

CANTINA FEUDO MACCARI

Nerè Nero d'Avola	24€
Rosè di nerè	22€
Olli Grillo	22€
Volè Grillo mosso	24€
Volè Grillo mosso rosato	26€
Family and Friends Grillo	32€

CANTINA BIANCA vino della casa - house wine

Bianca Amoravola Nero d'Avola	22€
Bianca Grillo	20€
Calice/glass	6€

CANTINA COLOMBA BIANCA

Grillo	18€
Lucido	18€
Nero d'Avola	20€
Calice/glass	6€

CANTINA TORNATORE

Etna Rosso Nerello Mascalese/ Nerello Cappuccio	26€
Etna Rosato Nerello Mascarese	24€
Etna Bianco Carricante	24€

CANTINA FEUDO RAMADDINI

Ramà Nero d'Avola - Syrah	20€
Ramà Cataratto	20€
Nassa Grillo	22€
Cabernet Note Nere	24€

BOLLICINE - SPARKLING WINE

		Calice/glass
Contadi Castaldi Franciacorta D.O.C.G. Brut	32€	7€
Contadi Castaldi Franciacorta D.O.C.G. Rosato	34€	8€
Tornatore Etna Brut Valdemone spumante	22€	6€
Tornatore Etna Brut Valdemone spumante rosè	24€	7€



VIVI SE NO T'AFFUCHI DRINKS

ACQUA NATURALE	3€
ACQUA FRIZZANTE	3€
COCA COLA 33cl	4€
COCA COLA ZERO 33cl	4€
FANTA 33cl	4€
AMARO	4€
CAFFÉ	1,50€

A BIRRA BEER

Birra artigianale siciliana bianca Sikelia 50cl	9€
Birra artigianale siciliana bionda Tarì 33cl	7€
Birra artigianale siciliana rossa Tarì 33cl	7€
Birra dello stretto 33cl	4€

Coperto 3€



Il basilico

Cresciuto nel nostro orto e raccolto fresco ogni giorno, sprigiona un aroma intenso e verde che porta nei piatti tutta la freschezza delle erbe appena colte.

La Mandorla Pizzuta

Mandorla coltivata nei nostri terreni e raccolta a mano a piena maturazione, dal profumo delicato e dalla consistenza croccante, utilizzata in cucina per esaltare i sapori con eleganza.

Limone

Coltivato sotto il sole di Sicilia e raccolto a mano, regala in cucina un profumo intenso e una freschezza luminosa.

La menta

Raccolta a mano nelle zone più fresche dei nostri terreni, dona alle preparazioni una fragranza vivace e una nota fresca e balsamica.

Carrubo

Fruito di uno degli alberi più antichi della nostra terra, offre una polpa naturalmente dolce e aromatica che arricchisce i piatti con sapori profondi e autentici.

Olio d'oliva

Utilizziamo solo olio extravergine della nostra azienda "Biancolilla" per esaltare i nostri sapori e renderli nostrani.

Lo trovate in vendita in reception e online nel nostro shop.

Basil

Grown in our garden and harvested fresh daily, it releases an intense, green aroma, bringing the full freshness of just-picked herbs to the dish.

Pizzuta Almond

Grown in our garden and picked fresh every day, it releases an intense green aroma that brings the pure freshness of just-harvested herbs to each dish.

Lemon

Cultivated under the Sicilian sun and harvested by hand, it brings to the kitchen a vibrant freshness and an intense Mediterranean perfume.

Mint

Hand-picked from the cooler areas of our land, its leaves offer a lively fragrance and a bright, balsamic freshness to our preparations.

Carrubo

Fruit of one of the oldest trees of our land, its naturally sweet and aromatic pulp enriches our dishes with deep and authentic Mediterranean flavors.

Olive Oil

We only use extra virgin olive oil from our company "Biancolilla" to enhance our flavors and make them local.

You can find it on sale at reception and online in our shop.



“t’arricriatu?”

Seguici sui social
e lascia una recensione

Your feedback is
important!



☎ +39 391 470 3465