

basta
Così

Cuisine régionale Italienne en version originale

à

Benvenuti al “Basta Così Limpertsberg”

On croyait le “Basta Così” unique. Et maintenant, ils sont deux !

La jolie aventure du premier “basta Così”, commencée rue Louvigny, près de la Place d’Armes, se poursuit au *Limpertsberg*, l’autre cœur de la ville. Et cela, grâce à tous ceux qui, comme vous, apprécient sa cuisine familiale directement venue des terroirs, son personnel attentionné et surtout cette manière qui consiste à considérer nos visiteurs comme des invités qu’il faut toujours séduire et dont il faut savoir se faire apprécier.

Mais, à sa manière, ce nouveau “basta Così” est lui aussi unique. Parce que lui aussi, il “est deux”. Un vrai restaurant, celui où vous vous tenez en ce moment, fidèle à la formule qui a fait le succès de l’enseigne, avec plein de lieux différents dans un même lieu. Et le premier vrai “fast food” à l’italienne, ne servant que des produits authentiques préparés devant vous, pour profiter d’une qualité nouvelle même quand on est pressé.

Une manière pour nous d’être au plus près de vos besoins et de vos envies, de vous recevoir que vous ayez du temps ou pas. Mais toujours avec la même exigence de qualité et service, le même plaisir et une simplicité pleine d’amitié.

ALEXANDRE

Manager du “basta Così” Limpertsberg

Buon appetito

Antipasti Freddi *Hors-d'œuvre*

Dans la tradition italienne, les antipasti sont toujours un avant-goût du repas qui va suivre. Leur mission : préparer les papilles aux merveilles imaginées par la maîtresse de maison. Légers ou conséquents, simples ou très élaborés, ils se doivent de mettre les convives en appétit sans jamais les rassasier.

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
TRIS DI BRUSCHETTE		
<i>Trio de bruschetta (tomate, ail, basilic et origan / mozzarella di bufala et speck / poivrons et anchois)</i>	9,50 €	
FILETTI DI SGOMBRO MARINATI AL LIMONE		
<i>Filets de maquereau marinés au citron et pousses de légumes</i>	12,50 €	
VERDURE GRIGLIATE		
<i>Légumes du marché légèrement grillés, accompagnés d'un filet d'huile d'olive extra vierge</i>	9,50 €	15,50 €
CARPACCIO DI POLIPO CON FINOCCHI E AGRUMI*		
<i>Fines tranches de poulpe au fenouil et agrumes</i>	13,90 €	19,50 €
CARPACCIO DI TONNO CON PESTO DI MELANZANE*		
<i>Fines tranches de thon, caviar d'aubergines, tomates séchées, oignon rouge et balsamique</i>	13,90 €	19,50 €
CARPACCIO DI MANZO*		
<i>Carpaccio de bœuf, roquette et écaillés de parmesan</i>	13,50 €	18,90 €
VITELLO TONNATO*		
<i>Fines tranches de rôti de veau, assaisonnées de mayonnaise maison, thon, câpres et anchois</i>	13,50 €	18,90 €

Antipasti Caldi

MINISTRONE	
<i>“Aux mille petites choses”</i>	10,50 €
CREMA DI POMODORO E BASILICO	
<i>Soupe de tomate, basilic et son toast grillé à la mozzarella</i>	10,50 €
CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E CHIPS DI SPECK	
<i>Crème de pommes de terre au safran et chips de jambon de montagne fumék / poivrons et anchois)</i>	11,50 €
CAPESANTE AI BROCCOLI	
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées sur purée de brocolis, tomates séchées et vinaigrette aux noisettes</i>	14,50 €
TORTINO ALL'ITALIANA E CREMA DI PARMIGIANO E BASILICO	
<i>Quiche à l'italienne (jambon de Parme, tomates séchées et mascarpone), mousse de parmesan et basilic</i>	11,50 €
POLPETTE CACIO E UOVA IN SALSA DI POMODORO	
<i>Boulettes de fromage (scamorza et parmigiano) à la sauce tomate et basilic</i>	9,50 €

* *Accompagnement: Pommes de terre au four, pommes frites, riz ou salade*

Insalate così Salades mixtes

Les salades composées existent depuis fort longtemps dans la gastronomie italienne. Plats d'été devenus plats de forme, elles associent les mille et une senteurs du soleil à la légèreté de cette verdure rafraichissante. A consommer sans modération !

	Entrée*	Plat
INSALATA PARMIGIANA <i>Feuilles de roquette, écailles de parmesan, huile d'olive et vinaigre balsamique</i>	8,90 €	14,90 €
INSALATA CAPRESE <i>Tomates fraîches et mozzarella de bufflonne</i>	10,90 €	16,90 €
INSALATA AI CROSTINI DI CAPRA ALLA MILANESE <i>Salade au fromage de chèvre chaud pané</i>	9,90 €	15,90 €
INSALATA DI CALAMARI E VERDURE CROCCANTI <i>Salade de calamars et légumes croquants</i>	10,90 €	16,90 €
INSALATA DI SCAMPI SPADELLATI E MELA <i>Mesclun de salade, poêlée de scampis à la pomme</i>	13,50 €	19,50 €
INSALATA DI RUCOLA E ROTOLI DI BRESAOLA E FORMAGGIO <i>Roulades de bresaola (filet de bœuf fumé) farcies au fromage aux herbes sur lit de roquette</i>	11,90 €	17,90 €
INSALATA DI PESCE SPADA ALLE VERDURE GRIGLIATE <i>Salade d'espadon aux légumes grillés</i>	13,50 €	19,50 €
INSALATA DI POLLO TIEPIDO, ALICI E PARMIGIANO <i>Filet de poulet tiède, anchois et parmesan</i>	10,90 €	16,90 €

* Les portions "entrée" ne sont servies que suivies d'un plat

Gratinati

Pâtes cuisinées et gratinées

Ce sont les plats familiaux par excellence. On les aime sortant du four, on les adore réchauffés et redorés, presque confits. Conviviaux, appréciés de tous, ils constituent la base d'un repas typique et sans prétention excessive. Pensez-y !

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagne à la sauce bolognaise

Plat

14,50 €

LASAGNE AL BRANZINO E PORCINI CON PESTO ALLE ERBE

Lasagne au bar, cèpes et pesto aux herbes

18,50 €

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratin d'aubergines à la mozzarella, aux tomates et parmesan

14,90 €

CANNELLONI DI AGNELLO BRASATO

Cannellonis d'effilochée d'agneau braisé et sa réduction

16,50 €

GNOCCHI ALLA ROMANA

Gnocchis de semoule de blé à la sauce tomate

13,50 €



Pasta così Pasta

La pasta. Le socle de toute bonne maison, publique ou privée. Le révélateur de l'exigence du cuisinier ou de la maîtresse de maison, le plat qui ne supporte aucun à peu près. Ici, nous en proposons 27 interprétations, sur lesquelles nous jouons notre réputation. A vous de juger !

FARFALLE

Plat

Basta Così Au caviar d'aubergine, pecorino, speck et basilic frais 15,90 €

Ai due salmoni Aux deux saumons (frais et fumé) 14,50 €

SPAGHETTI

Alla carbonara A la poitrine fumée, jaune d'oeuf et parmesan 13,50 €

Aglìo, olio e peperoncino A l'ail, piment et huile d'olive 13,50 €

Del pescatore Aux poissons, fruits de mer selon arrivage, ail, poivrons, tomates cerises 21,50 €

PENNE

All'arrabbiata A la sauce tomate mitonnée et au piment frais 12,90 €

Al formaggio montanaro Aux fromages des montagnes (tomme, tallegio et fontina) 14,90 €

MEZZI RIGATONI

Alle polpette Aux boulettes de veau, pignons de pin et basilic 15,50 €

Alla crema di ceci e salsiccia À la crème de pois chiches, saucisses, pecorino et romarin 14,90 €

LINGUINE

Al pesto Au basilic, pignons, ail et parmesan 14,50 €

Agli scampi Aux scampis, tomates cerises et fenouil 18,90 €

Alle vongole Aux palourdes et vin blanc 19,90 €

Al tonno Au thon frais, olives, câpres et tomates cerise 19,90 €

TAGLIATELLE

<i>Alle capesante e spugnone</i> Aux noix de Saint-Jacques et morilles	21,50 €
<i>Agli scampi e pistacchio di Bronte</i> Aux scampis, crème et pistache de Bronte	18,90 €
<i>Alla bolognese</i> À la bolognaise	15,90 €

TAGLIOLINI

<i>Carciofi, gamberi e pomodorini</i> Aux artichauts, gambas et tomates cerises	21,90 €
<i>Al limone, rucola e bresaola</i> Au citron, roquette et bresaola	17,90 €
<i>Agli scampi e dragoncello</i> Aux langoustines et estragon	21,90 €

GARGANELLI

<i>Alla crudaiola</i> À l'ail, huile d'olive, tomates cerises, mozzarella di bufala, origan, basilic	16,50 €
<i>Al pesce spada</i> À l'espardon, aubergines et menthe	19,90 €

ORECCHIETTE

<i>Ai broccoli</i> Aux brocolis, anchois, oignons, tomates et piment	13,90 €
<i>Al ragù d'anatra</i> Au ragoût de canard	18,90 €

FUSILLI

<i>Zucchine, pesto e calamari</i> Aux courgettes, pesto et calamars	15,90 €
<i>Con speck e funghi porcini</i> Aux, speck, cèpes et crème	15,90 €

GNOCCHI

<i>Alle capesante, zafferano e pomodori pachino</i> Aux St-Jacques, safran et tomates cerise	18,90 €
<i>Ai pomodori pachino, mozzarella e basilico</i> Aux tomates cerise, mozzarella et basilic	14,50 €



Risotti così Risotto*

Presque aussi riche que celle des pâtes, la gamme des risottos n'a de limites que celles de l'imagination des "Nonnas", ces grand-mères vissées devant leurs fourneaux, et bien décidées à exprimer tout le goût de ces légumes et de ces condiments qui abondent sous ces rivages de soleil.

RISOTTO AI PORCINI E TRUCIOLI DI FEGATO D'OCA

Aux cèpes et copeaux de foie gras

24,50 €

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA, BRANZINO E ACETO BALSAMICO

A la betterave rouge, bar et vinaigre balsamique

23,50 €

RISOTTO AI BROCCOLI, GAMBERONI E PANCETTA CROCCANTE

À la crème de brocolis, gambas et lard croquant

24,90 €

RISOTTO ALLE CAPESANTE E VONGOLE

À la crème de fenouil, noix de St-Jacques et palourdes

24,90 €

* 30 mn d'attente



Pizza, Pizza & basta

Vous aimez les pizzas ? Alors, vous allez adorer celles du “basta” Limpertsberg. Pourquoi ?

Mais parce qu’elles sont au-feu-de-bois, voyons ! Et ça change tout...

Léchée par les petites flammes qui consomment les bûches odorantes, la pâte se cuit en même temps qu’elle s’imprègne de ces senteurs uniques. Elle gonfle, se cloque doucement sur le pourtour, tandis qu’au centre de la pizza, les garnitures se fondent peu à peu dans le fromage et la tomate sur un fond qui reste moelleux à souhait. Une pizza au feu de bois est un privilège. Pourquoi s’en priver ?

En plus vous avez la possibilité de choisir **2 pizzas en une seule** au prix fixe de **16,00 €**

Enfin pour les enfants, le prix de la pizza est minoré de **2,50 €**

L'exclusivité basta Così

LA PIZZA LIGHT : une demi-pizza au choix, accompagnée de légumes grillés et salade verte!!

MARGHERITA	<i>Tomate, mozzarella et origan</i>	13,00 €
QUATTRO FORMAGGI	<i>Tomate, gorgonzola, taleggio, tomme et parmesan</i>	15,00 €
DIAVOLA	<i>Tomate, mozzarella et salami piquant</i>	14,50 €
NETTUNA	<i>Tomate, mozzarella, thon, oignons et câpres</i>	14,50 €
QUATTRO STAGIONI	<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives</i>	15,00 €
NAPOLETANA	<i>Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois</i>	13,90 €
PARMA	<i>Tomate, mozzarella et jambon de Parme</i>	16,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI	<i>Tomate, mozzarella, jambon et champignons</i>	15,00 €
CALZONE	<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons et jaune d'oeuf *</i>	15,50 €
VULCANO	<i>Viande hachée, oignon, beurre, ail, oeuf, tomates, mozzarella</i>	16,00 €
CAPRINO	<i>Pancetta, oignon et chèvre, tomates, mozzarella</i>	15,50 €
SALSICCIA	<i>Saucisse artisanale, poivrons et champignon, tomates, mozzarella</i>	16,00 €
FRUTTI DI MARE	<i>Fruits de mer, tomate, huile d'olive, ail et persil, tomate*</i>	18,90 €
BIANCA	<i>Saumon et scampis pûelés, crème, ciboulette, oignons, câpres</i>	18,90 €

LES SUPPLEMENTS

<i>Jambon de Parme, Bufala</i>	4,00 €
<i>Roquette</i>	3,00 €
<i>Chèvre, thon, Champignons, jambon cuit, salami</i>	2,00 €
<i>Mozzarella, Capres, olives, oignons</i>	1,00 €

Piadina, Piadina & basta

Sœur latine de notre galette à laquelle elle emprunte son bord festonné, la Piadina est un **“chaud & froid”** typique de tout début de repas italien. La Piadina, c’est une pâte levée, cuite avec de la tomate et de la mozzarella, servie chaude mais avec une garniture froide, dégustée nature. Conséquence : outre la roquette et le fromage, cette entrée chaude ne s’accommode que des meilleurs jambons, mortadelles, et autres salamis qu’aucune cuisson ne vient dénaturer. On vous le répètera à l’envi : ***la Piadina n’est pas un plat mais une véritable gourmandise !***

JAMBON DE PARME	<i>Burrata, roquette</i>	21,90 €
COPPA	<i>Tapenade, tomates confites, oignon rouge et mozzarella de bufflonne</i>	18,90 €
BRESAOLA	<i>Artichauts marinés, noix, salade de mâche</i>	18,90 €
MORTADELLA	<i>Pistaches concassées, mascarpone</i>	18,90 €
PORCHETTA	<i>Fenouil frais</i>	19,50 €
BUFALA CRUDAIOLA	<i>Roquette, tomates cerise, mozzarella de bufflonne</i>	18,50 €
FORMAGGIO	<i>Copeaux de fromage secs (parmesan, pecorino, ect...) roquette</i>	18,50 €

Carne così Viandes*

Le monde change... et les Italiens aussi. Après avoir élevé le veau au rang de viande nationale, ils ont fini, sous la pression, par s'intéresser au bœuf. Et là, pour se faire pardonner cette reconnaissance tardive, rien n'égale à leurs yeux une belle tagliata ou un beau filetto, préparés avec ce talent de la mise en valeur que nul ne leur dispute. Les carnivores vont se régaler!

	<i>Filetto</i> <i>Filet</i>
FILETTO DI MANZO <i>Filet de boeuf</i>	
<i>Al gorgonzola</i> au gorgonzola	24,90 €
<i>Ai tre pepi</i> aux trois poivres	24,50 €
<i>Ai funghi porcini</i> aux cèpes	26,50 €
<i>Alle spugnole</i> aux morilles	26,90 €
TAGLIATA DI MANZO	
<i>Fines tranches de boeuf sur lit de roquette et écailles de parmesan</i>	25,50 €
TAGLIATA DI VITELLO	
<i>Fines tranches de veau sur lit de roquette et écailles de parmesan</i>	27,90 €
SCALOPPINA ALLA MILANESE	
<i>Escalope de veau à la milanaise</i>	23,90 €
SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA	
<i>Escalope de veau panée, sauce tomate, aubergine et mozzarella</i>	24,90 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	
<i>Escalope de veau, sauge et jambon de Parme</i>	24,90 €
OSSOBUCO AL POMODORO	
<i>Ragoût de jarret de veau à la sauce tomate fraîche</i>	21,90 €
FILETTO DI POLLO FARCITO ALLE ERBE	
<i>Filet de poulet farci aux herbes et sauce au romarin</i>	18,90 €
FILETTO DI POLLO AGLI AGRUMI	
<i>Filet de poulet aux agrumes</i>	18,90 €
FILETTO D'AGNELLO IN CROSTA DI PARMIGIANO	
<i>Filet d'agneau en croûte de parmesan et sauce au thym</i>	27,90 €
CORDON BLEU AL PROSCIUTTO DI PARMA E PECORINO	
<i>Cordon bleu de jambon de Parme et pecorino</i>	19,90 €
FILETTO D'ANATRA AI FRUTTI ROSSI	
<i>Magret de canard aux fruits rouges</i>	23,50 €
TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA	
<i>fines tranches de magret de canard au balsamique sur lit de roquette</i>	25,50 €

* *Accompagnement : Pommes de terre au four, pommes frites, riz, pâtes ou salade*

Pesce così Poissons*

Rares sont les régions d'Italie qui ne possèdent pas de façade maritime. Il en découle une relation très privilégiée aux produits de la mer qu'on pêche en abondance sur ses côtes. Rôti, grillé, poêlé, ou simplement poché, le poisson est chez lui partout ... et à toutes les sauces.

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO

Filet de saumon en croûte de pistaches, oignons marinés et vinaigre balsamique 24,50 €

CAPELANTE ALL'ARANCIA

Noix de St-Jacques à l'orange et légumes à la sauce vierge 25,50 €

SALTIMBOCCA DI ORATA

Filet de dorade, sauge, Jambon de Parme et sauce tomate 24,50 €

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

Filet de bar, ail, persil, câpres, olives et tomates cerise 24,50 €

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Filet d'espadon grillé et vinaigre balsamique 25,50 €

SCAMPI ALL'AGLIO E POMODORI PACHINO

Scampis sautés à l'ail et tomates cerise 24,50 €

ROTOLO DI RANA PESCATRICE E PANCETTA SU CREMA DI PEPERONI

Rouleau de lotte et poitrine fumée sur crème de poivrons 26,50 €

* *Accompagnement : Pommes de terre au four, pommes frites, riz, pâtes ou salade*



Salumi così Cochonnailles

La charcuterie occupe une place à part dans la cuisine italienne. Il n'est pas de région qui ne s'enorgueillisse de son jambon, de sa mortadelle ou de son salami, travaillés à l'ancienne, améliorés sans cesse pour encore plus de parfum et de goût. Qui s'en plaindrait ?

ASSORTIMENTO PUNTO & BASTA DI TRE SALUMI

Assortiment P & B de trois types de charcuteries

1 personne 2 personnes

12,50 € 18,90 €

ASSORTIMENTO PUNTO & BASTA DI CINQUE SALUMI

Assortiment P&B de cinq types de charcuteries

16,50 € 24,50 €



Formaggi così Fromages

En dépit de la proximité avec la France, qui dans ce domaine remporte la palme, les maîtres-fromagers italiens ont su imposer quelques grands types de fromages qui n'appartiennent qu'à leurs terroirs.

ASSORTIMENTO PUNTO & BASTA DI TRE FORMAGGI

Assortiment P & B de trois fromages

1 personne 2 personnes

10,50 € 18,90 €

Dolci così Desserts

A la fin du repas, quoi de plus légitime qu'une petite douceur. Oh légère, car il s'est souvent laissé un peu aller à la gourmandise tant les antipasti, les pâtes ou les cochonnailles étaient appétissants. Cela explique pourquoi les desserts sont tout sauf roboratifs. Qui s'en plaindra ?

** Tous nos desserts sont faits entièrement maison*

Café gourmand Un espresso, un thé ou un café accompagné de ses gourmandises 9,90 €

TIRAMISÙ

Café, mascarpone sur biscuits de Savoie, le tout saupoudré de cacao

7,90 €

CRÈME BRULÉE

A la vraie vanille bourbon, bien entendu...

8,50 €

PANNA COTTA

Aux fruits rouges

8,50 €

FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat

9,50 €

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

La salade de fruits frais

6,90 €

ZABAIONE

Sabayon au Grand Marnier ou au Baileys ou à l'Amaretto di Saronno

8,90 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO CARAMÉLIA

Mousse au chocolat "Caramélia"

7,90 €

SPUMONE AL CROCCANTE DI MANDORLE E PUNCH

Parfait glacé au nougat à l'amande et punch

8,90 €

RAVIOLI ALL' ANANAS

Raviolis d'ananas mariné au Grand-Marnier, crème Chantilly et coulis de fruits rouges

8,50 €

PROFITEROL AL CIOCCOLATO E VANIGLIA

Petits choux garnis au chocolat et crème glacée vanille

8,90 €

CANNOLO SICILIANO RIVISITATO

Thuile de "cannolo", quenelles de crème à la ricotta, chocolat et fruits confits

8,50 €