

A top-down view of a dining table with a light-colored, textured surface. In the center is a large white plate with a wide rim, containing a serving of pasta (possibly farfalle or similar) topped with a meat sauce, fresh green herbs, and shaved white cheese. To the bottom left is a bowl of red soup or sauce with a garnish of green herbs. To the bottom center is a small dark bowl filled with a chunky red sauce. To the bottom right is a stack of long, thin breadsticks. In the top left corner, a small glass bottle of olive oil is visible. The entire scene is framed by a thin white border.

basilico

Dinner menu

A slice of Italy right in the heart of Saigon, Basilico merges the casual dining spirit of an Italian "trattoria" and authentic Italian flavours with warm Vietnamese hospitality.

With our menus, Basilico proudly invites you on a culinary journey to a beautiful Mediterranean peninsula that hosts one of the world's most famous cuisines. From the "antipasti" (appetisers), pizza, and pasta to "dolci" (desserts), you can find many faithful representations of Italy's beloved recipes at Basilico. We also feature an impressive number of fine wines for you to put a pleasant finishing touch on every dining occasion.

Như một lát cắt thu nhỏ của nước Ý ngay giữa lòng Sài Gòn, nhà hàng Basilico kết hợp sự thân thiện của một nhà hàng phong cách "trattoria" với lòng hiếu khách của người Việt.

Basilico sẽ dẫn thực khách trên một hành trình ẩm thực tới bán đảo xinh đẹp vùng Địa Trung Hải của nước Ý, cái nôi của một trong những nền ẩm thực nổi tiếng nhất thế giới. Từ khai vị, pizza, mì Ý tới tráng miệng, thực khách sẽ tìm được nhiều món ăn tinh tế với phong vị đúng chuẩn Ý trong thực đơn của Basilico. Không những thế, với bộ sưu tập rượu vang ấn tượng, thực khách có thể thêm vào bữa ăn của mình với một chút nồng nàn đáng nhớ.



antipasti

STARTERS

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

  315

Caesar salad topped with crispy bacon, grilled chicken, heart of romaine lettuce, herb croutons, poached egg, anchovies and our signature lemon zest dressing

Salad Caesar với gà nướng, bánh mì nướng, trứng trứng, cá cơm và thịt heo xông khói

CAESAR SALAD WITH PRAWNS

   315

Caesar salad topped with crispy bacon, grilled prawns, heart of romaine lettuce, herb croutons, poached egg, anchovies and our signature lemon zest dressing

Salad Caesar với tôm nướng, bánh mì nướng, trứng trứng, cá cơm và thịt heo xông khói

BURRATA PUGLIESE

  345

Burrata cheese, baby spinach, mixed berries, roasted pine nuts, sweet basil, homemade strawberry dressing

Phô mai burrata, rau bó xôi, quả mọng, hạt thông nướng, lá húng quế, sốt dâu

INSALATA MISTA

 210

Baby leaves, cherry tomatoes, olives, onion, vegetables julienne with Aceto balsamico dressing

Salad cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

CAPRESE

  310

Buffalo mozzarella, tricolor of cluster tomatoes, organic basil, EVO oil

Phô mai tươi, cà chua, húng quế và dầu ô liu

INSALATA DI MARE

 315

Market fresh seafood with octopus, cuttlefish, prawn, black mussel marinated in lemon, aromatic herb EVO oil

Khai vị hải sản tươi với bạch tuộc, mực, tôm, vẹm đen ướp chanh, dầu thơm thảo mộc

INSALATA DI PROSCIUTTO

   315

Prosciutto, Mediterranean feta cheese, watermelon, arugula, kale, heirloom tomato, mint, almond flakes and honey lemon dressing

Đùi heo Ý muối với phô mai dê, dưa hấu, rau sống, cà chua, lá bạc hà, hạnh nhân và sốt chanh mật ong

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

antipasti

STARTERS

TRUFFLE ARANCINI

 225

Crispy fried Italian-style truffle rice balls stuffed with mozzarella served with black garlic mayonnaise

Com chiên nấm truffle kiểu Ý nhồi phô mai mozzarella dùng kèm với sốt mayo tỏi đen

TONNO PANZANELLA

 315

Pan-seared tuna, tomato, croutons, basil, capers and Giuseppe Modena balsamic vinegar, EVO oil

Salad cà chua, ô liu, hành tây và rau củ trộn với sốt giấm đen

INSALATA BASILICO

  325

Bulgur wheat, kalamata olives, grilled Romaine artichokes and asparagus, cherry tomatoes, Parma ham, buffalo mozzarella, pistachio nuts and basil pesto

Tấm lúa mì, a-ti-sô, phô mai, thịt heo muối Ý và dầu quế

TARTARE DI SALMONE

   310

Salmon tartare, Granny Smith apple, celery, crème fraiche, sorrel, salmon roe, basil oil

Gỏi cá hồi dùng kèm với táo xanh, cần tây, kem chua, lá me và trứng cá hồi

CALAMARI FRITTI

  215

Crispy battered deep fried squid, black olive tartare sauce

Mực chiên giòn với sốt tartare

CARPACCIO DI MANZO

 315

Thinly sliced Australian beef tenderloin, pistachio pesto, caramelised cauliflower, micro basil, watercress, lemon gel and Grana Padano

Thăn bò Úc cắt lát mỏng, sốt quả hồ trăn, súp lơ caramen, rau húng quế và cải xoong, phô mai Grana Padano

CAPELANTE

 365

Pan-seared scallops and truffle foam, celeriac purée, Granny Smith apple

Sò điệp và bọt nấm truffle, cần tây nghiền và táo xanh

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

risotto

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

  265

Italian wild mushroom risotto with Parmesan

Cơm Ý nấu nấm và phô mai Parmesan

RISOTTO DI ARAGOSTA

   550

Roasted half lobster, fava beans, Meyer lemon and basil

Cơm Ý vị chanh Meyer, với 1/2 tôm hùm nướng, đậu tằm và húng quế

RISOTTO ALLA ZUCCA

   395

Pumpkin risotto, mascarpone cheese, pancetta, pan-seared scallops, basil and roasted pumpkin seeds

Cơm Ý nấu với bí đỏ, phô mai, ba rọi muối Ý, sò điệp, lá húng quế, hạt bí nướng

zuppe

SOUPS

ZUPPA DI MINISTRONE

 180

Vegetable soup with Parma ham stock, pesto Genovese and Parmesan cheese, garlic and oregano crostini

Súp rau củ nấu với nước dùng đùi heo Ý, sốt húng tây và phô mai

ZUPPA DI ZUCCA E GRANCHIO

  180

Roasted pumpkin soup with crab meat

Súp bí đỏ thịt cua

CREMA DI FUNGHI

 180

Creamy mushroom soup drizzled with truffle oil

Súp kem nấm hương vị nấm truffle

ANTONIO CARLUCCIO ZUPPA

 210

Signature seafood soup with seabass, shrimp, tomato broth, a touch of chilli, garlic crostini

Súp hải sản với cá chẽm, tôm và nước dùng cà chua

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

COLD CUT

salumi

MISTO DI SALUMI

  **Small 360**
Large 490

Selection of Parma ham, mortadella, capocollo (coppa), speck, salami Ventricina piccante, salami Milano, salami Napoli, bresaola served with gherkins, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rock

Các loại thịt tấm ướp kiểu Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu và phô mai

ANTIPASTO ITALIANO

  540

Parma ham, salami, bresaola and coppa served with gorgonzola, smoked provolone, Parmesan, taleggio and marinated bocconcini with your choice of pesto Genovese, tapenade or truffle mushrooms

Thịt nguội Ý các loại, phô mai với bánh mì và sốt ăn kèm

PROSCIUTTO DI PARMA

  **50gr 210**
100gr 350
150gr 450
200gr 540

Parma ham served with gherkin, cocktail onions, marinated olives and Parmesan rocks

Đùi heo muối Ý ăn kèm dưa chua, trái ô liu tấm ướp và phô mai

suono di mare

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

  **4pz 395**

Grilled prawn with basil butter

Tôm nướng với bơ húng quế

CAPELANTE

  **4pz 395**

Grilled scallops and basil butter

Sò điệp nướng và bơ húng quế

ARAGOSTA INTERA

  550

Whole grilled lobster

Tôm hùm nướng nguyên con

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

traditional pasta

RAVIOLI DI ZUCCA

Pumpkin ravioli with butter sage and amaretti cookies, Grana Padano cheese

Ravioli bí đỏ với bơ xô thơm và bánh quy hạnh nhân, phô mai Grana Padano

  315

PESTO GENOVESE

Homemade pesto, Parmesan cheese, pine nuts, EVO oil

Mì Ý với sốt húng quế, phô mai, hạt thông và dầu ô liu

  215

CARBONARA

Italian guanciale, pecorino Romano, eggs, black pepper

Mì Ý sốt phô mai, trứng, thịt má heo muối và tiêu đen

 245

ARRABBIATA

Homemade tomato sauce with garlic, fresh parsley and dried chilli

Mì Ý sốt cà chua cay tỏi ớt

 210

BOLOGNESE

Romaine style beef and pork ragout

Mì Ý sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma

  245

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Potato gnocchi, mixed mushrooms, four cheese fondue: gorgonzola, Grana Padano, taleggio and provolone with pine nuts

Mì Ý với cà chua, nấm và 4 loại phô mai

  245

Your pasta choice:

Mì Ý được phục vụ với các sự lựa chọn:

Spaghetti, penne, linguine or fettuccine

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts
 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

signature pasta

LINGUINE ALLO SCOGLIO

  295

Linguine with prawns, scallops, squids, black shell mussels and clams in white wine, chilli and garlic EVO oil

Mì Ý hải sản với tôm, mực, vẹm đen, nghêu với sốt rượu vang dầu ô liu vị cay

SPAGHETTI AL NERO SALMONE

  265

Squid ink spaghetti, duo of fresh and smoked salmon, and creamy tomato sauce

Mì Ý mặt mực với cá hồi tươi, cá hồi xông khói và sốt kem cà chua

FETTUCCINE ALL'ARAGOSTA

  210

Lobster meat with creamy tomato sauce and basil

Mì Ý thịt tôm hùm với sốt cà chua và lá húng quế

PAPPARDELLE E ANATRA

 295

Pappardelle with duck ragout, fennel seeds and pecorino Romano cheese, fresh parsley

Mì Ý sốt thịt vịt nấu ragu, hạt thì là Ai Cập và phô mai

PENNE ALLA NORCINA

  245

Italian pork sausage and porcini mushrooms in a light cream sauce with Parmesan cheese

Nui ống với xúc xích tươi, sốt kem nấm và phô mai Parmesan

FETTUCCINE CON FUNGHI E PANCETTA

  265

Homemade fettuccine with pancetta and mushrooms in a creamy whiskey Parmesan sauce

Mì tươi với nấm, nước sốt phô mai Parmesan hương rượu whiskey và thịt heo muối

LASAGNA AL FORNO

 245

Baked Romaine style beef and pork ragout, homemade pasta, soft béchamel sauce, baked with Parmesan cheese

Mì Ý sốt ragu thịt bò, heo và phô mai Parmesan đút lò

CONCHIGLIONI RIPIENI

  295

Baked shell pasta stuffed with spinach and ricotta cheese, served with marinara sauce and fresh basil

Mì sò nướng nhồi với rau bó xôi, phô mai cừu và sốt cà chua

manzo

Each steak is served with your choices of 02 side dishes & 01 sauce

FILETTO DI MANZO 200gr 695
300gr 895

Black Angus tenderloin

Thịt thần nội

COSTATA DI MANZO 200gr 625
300gr 825

Black Angus ribeye

Thịt thần ngoại

TOMAHAWK 1,300gr 2,500

Wet-aged Mulwarra tomahawk steak on the bone

Sườn bít tết

Sauces

Black pepper, porcini mushroom, Chianti, creamy gorgozola, classic Béarnaise, Foyot sauce, Choron sauce

Xốt tiêu, xốt nấm, xốt rượu đỏ, xốt phô mai, xốt bơ trứng, xốt Foyot, xốt Choron

side dishes

PATATE ARROSTE 120

Roasted potatoes with garlic, rosemary and bacon

Khoai tây nướng với tỏi, lá hương thảo và thịt xông khói

BROCCOLETTI ALLA GRIGLIA 140

Grilled broccolini, lemon zest, EVO oil

Bông cải xanh nướng, chanh, dầu ô liu

PURE DI PATATE AL PARMIGIANO 140

Mashed potatoes with Parmesan cheese

Khoai tây nghiền với phô mai Parmesan

PATATE FRITTE AL PARMIGIANO AL TARTUFO 140

French fries with truffle oil and Parmesan cheese

Khoai tây chiên, phô mai và dầu nấm

FUNGHI TRIFOLATI 140

Sautéed mushrooms

Nấm xào

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 140

Grilled asparagus dressed with fresh lemon and olive oil

Măng tây nướng với xốt chanh và dầu ô liu

VERDURE GRIGLATE 140

Grilled vegetables

Rau củ nướng

INSALATA MISTA 120

Mixed green salad

Salad trộn dầu giấm

pizza

BASILICO 285

Tomato sauce, mozzarella, Italian pork sausage, mushrooms, onion and fresh basil

Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico với xốt cà chua, phô mai, xúc xích Ý, nấm, hành tây và lá húng quế

BURRATA E PROSCIUTTO 370

Tomato sauce, mozzarella, asparagus topped with burrata cheese, Parma ham, arugula and shaved Parmesan

Pizza phô mai đặt biệt với thịt heo Ý, măng tây, xốt cà chua, lá rocket

MARGHERITA 210

Classic tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza xốt cà chua với phô mai mozzarella và lá húng quế

FATTORIA 295

Tomato sauce, porchetta, sweet peppers, cremini mushrooms topped with cherry mozzarella and arugula

Pizza xốt cà chua, thịt heo nướng kiểu Ý, nấm mỡ, phô mai và lá rocket

PIZZA CARPACCIO DI MANZO 345

Thin slices of beef tenderloin, arugula, garlic cream, button mushrooms and Parmesan cheese

Pizza thịt bò cắt lát với rau rocket, phô mai Parmesan, kem tỏi, nấm mỡ

TARTUFO E FONTINA 395

Tartufo paste, fontina cheese and frisée lettuce

Pizza xốt nấm, phô mai và rau

DIAVOLA 245

Tomato sauce, mozzarella and spicy Italian salami

Pizza với xúc xích cay, xốt cà chua và phô mai

QUATTRO FORMAGGI 295

Blonde pizza topped with gorgonzola, pecorino, Parmesan and mozzarella

Pizza với 4 loại phô mai Ý

FRUTTI DI MARE 315

Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns, squid, scallops and octopus

Pizza hải sản với tôm sú, mực, sò điệp và bạch tuộc, xốt cà chua và phô mai mozzarella

FUNGHI E UOVA 265

Mushroom and egg pizza, ricotta cheese, fontina cheese, mixed mushroom and oregano

Pizza nấm và trứng, 2 loại phô mai và lá kinh giới

secondi

MAIN COURSES

SOTTOVUOTO PICCATÀ

  265

Grilled chicken breast, saffron orzo pasta and zucchini spaghetti, butter lemon and capers

Ức gà nướng, mì ống nhụy hoa nghệ tây và bí ngòi, sốt chanh với nụ bạch hoa

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

 465

Steak medallions with creamy green peppercorn sauce served with potato gratin and green beans

Bò bít tết sốt kem tiêu xanh dùng kèm với khoai tây sốt lò và đậu que

MAIALE IBERICO ALLA GRIGLIA

   465

Grilled Iberico pork, pistachio pesto, caramelised roasted pumpkin, watercress and micro basil

Thịt heo Iberico nướng, sốt hạt hồ trăn, caramen bí ngòi và cải xoong, húng quế

SALMONE AL FORNO

  355

Baked Tasmanian salmon, aromatic crumble, vegetables and white wine

Cá hồi Tasmania phủ gia vị khô sốt lò, rau củ nướng sốt rượu vang trắng

BRANZINO ACQUA PAZZA

 345

Baked seabass in white wine sauce, cherry tomatoes, fennel and basil, garlic crostini

Cá chẽm sốt lò sốt vang trắng, cà chua bi, thì là và húng quế, bánh mì tỏi

OSSOBUCO

  495

Australian veal shank braised with vegetable ragout, gremolata garnish and creamy polenta

Bắp bê Úc nấu rau củ, sốt ngò Ý dùng kèm với kem bắp

COSTOLETTE D'AGNELLO

  595

Grilled lamb chops, portobello mushroom bolognese, grilled broccolini, pecorino cheese, pepperoni oil

Sườn cừu nướng, sốt nấm, bông cải nướng, phô mai và dầu ớt

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish

dolce

DESSERTS

TIRAMISU

 165

Traditional mascarpone cheese mousse with sponge cake soaked in coffee and topped with cocoa powder

Bánh phô mai truyền thống với cà phê

CIOCCOLATO FONDETE

 165

Homebaked chocolate and chestnut fondant with vanilla ice cream

Bánh sô cô la với kem vị vani

PANNA COTTA

 165

Dark chocolate and pistachio panna cotta

Panna cotta vị sô cô la và hạt dẻ cười

BANANA E AFFOGATO

 165

Crumbled banana cake, banana slices, pecans, vanilla ice cream and topped with a double shot of coffee

Bánh chuối, chuối cắt lát, hạt hồ đào với cà phê Ý

FRUTTA FRESCA

 130

Seasonal fresh fruit platter

Trái cây tươi theo mùa

SELEZIONE DI GELATI

 60

Selection of ice cream served with biscotti

Kem các loại dùng với bánh quy

BUTTERSCOTCH BUDINO

 195

Flavoured butterscotch pudding with caramel custard, flake salt, vanilla espuma, amaretti cookies

Bánh pudding với kem trứng caramen, kem vani và bánh quy hạnh nhân

All prices are quoted in .000VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax

 Dairy  Vegetarian Dish  Contains Pork  Contains Nuts

 Contains Seafood  Chef's Recommended Dish



Buon Appetito

