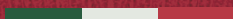




RISTORANTE
DA ROBERTO
— BASILEA —

MOMENTI ITALIANI

FESTE & EVENTS
AM BARFI





ITALIANITÀ MITTEN IN BASEL

Im Da Roberto wird Gastfreundschaft zur Tradition und jeder Anlass zu etwas Besonderem. Zwischen italienischem Charme, warmem Licht und dem Gefühl von Dolce vita entstehen Momente, die in Erinnerung bleiben.

Ob privater Anlass, Firmenessen oder festliche Feier mit Familie und Freunden: Unsere Räumlichkeiten schaffen den passenden Rahmen für genussvolle Abende voller Gespräche, Genuss und italienischer Lebensfreude.

Auf den kommenden Seiten entdecken Sie unsere Menüvorschläge, italienische Aperitivo-Momente, ausgewählte Weine aus Italia und vielfältige Möglichkeiten für private oder geschäftliche Anlässe. Gemeinsam gestalten wir ein Erlebnis, das persönlich, genussvoll und typisch italienisch ist.

Benvenuti.



Für Ihren Anlass voller italianità:

Wir freuen uns darauf, Ihr italienisches Erlebnis mit Ihnen zu planen. Gerne beraten wir Sie persönlich.



061 205 85 50



da.roberto@gastrag.ch



Steinenberg 14
4051 Basel



www.da-roberto.ch



FÜR
BESONDERE
ANLÄSSE UND
UNVERGESSLICHE
MOMENTE.



GRANDE TAVOLA MENU

Unsere «Grande Tavola» bringt Menschen zusammen – ganz nach italienischer Art.
Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert, zum Teilen, Probieren und
gemeinsamen Geniessen.

Ob Geburtstagsfeier, Firmenanlass oder ein Abend mit Familie und Freunden: Freuen Sie sich
auf eine Auswahl liebevoll zusammengestellter Gerichte in drei Gängen – serviert zum gemein-
samen Entdecken in entspannter Atmosphäre. Frische Zutaten, traditionelle Rezepte und das
Gefühl von Dolce vita machen jeden Anlass zu einem
besonderen Erlebnis.

ANTIPASTI

**Carpaccio di Manzo | Vitello Tonnato | verschiedene Crostini |
Bruschette della casa | verschiedene Pizze**

PRIMI / SECONDI PIATTI

**Cannelloni di magro | Le Rosette della casa | Risotto Milanese |
Gnocchi der Saison | Filetto di orata alla Palermitana | Saltimbocca alla Romana**

DOLCE

Italienische Dolci im Weck-Glas (Panna Cotta, Tiramisu, Gelati)

CHF 79.- p.P. exkl. Getränke

Vini & momenti

Entdecken Sie ausgewählte Weine aus Italien – die perfekte Begleitung
für Ihren Genussmoment voller Dolce vita. Wählen Sie den passenden
Wein zu Ihrer Menüauswahl und lassen Sie sich von unserer Weinwelt
inspirieren.

Für einen rundum gelungenen Anlass bieten wir Ihnen auf Wunsch
auch Getränkepauschalen an. Gerne beraten wir Sie persönlich und
informieren Sie über die verschiedenen Möglichkeiten.





Aperitivo sfizioso

Unser «Aperitivo sfizioso» bringt italienische Genussmomente auf den Tisch – zum Anstossen, Teilen und gemeinsamen Geniessen. Ideal für elegante Empfänge, festliche Feiern oder ein stilvolles Get-together mit dem Gefühl von la dolce vita.

Freuen Sie sich auf entspannte Gespräche, feine Köstlichkeiten und italienische Gastfreundschaft in ihrer schönsten Form. Ob als genussvoller Auftakt zu Ihrem Anlass oder als unkomplizierter Aperitivo unter Freunden und Kollegen – gemeinsam geniessen, probieren und entdecken steht im Mittelpunkt.

AUSWAHL AN KÖSTLICHKEITEN

**Gebratene Champignons | Gemüse-Frittata |
Zucchini mit Frischkäse | Marinierte Crevetten |
Bruschette | Arancini | Pollo Limone | Kleine Pizze |
Verschiedene Crostini | Bufala Caprese Salami |
Vitello Tonnato | Carpaccio | Parmigiano | Prosciutto**

CHF 35.- p.P. exkl. Getränke

**- Ein Aperitivo, kleine Köstlichkeiten
und das Gefühl Dolce vita -**

Menu per momenti speciali

Wählen Sie Ihr Menü – Ein Erlebnis der italienischen Küche

Stellen Sie Ihr Menü in drei einfachen Schritten zusammen und gestalten Sie einen Abend, der ganz zu Ihrem Anlass passt.

1. MENU AUSWÄHLEN

Entscheiden Sie sich zunächst für eines unserer Menüs: **Tradizione, I Sapori oder Gran Selezione.**

2. GERICHTE AUSWÄHLEN

Wählen Sie anschliessend aus den verschiedenen Gängen Ihre bevorzugten Gerichte aus: **Antipasti, Primi / Secondi Piatti und Dolce.**

3. GEMEINSAM GENIESSEN

Pro Gang wählen Sie jeweils ein Gericht aus, das wir einheitlich für Ihre gesamte Gesellschaft servieren.

Sie wünschen eine individuelle Anpassung? Ob Unverträglichkeiten, vegetarische oder vegane Optionen – gerne gestalten wir ein kulinarisches Angebot, das zu Ihren Wünschen passt.





TRADIZIONE DI ROBERTO

ANTIPASTI

Insalata Da Roberto

Marktfrischer Salatteller, Tomatenwürfel, Lauch, Zwiebeln und geröstete Kerne

Crema Pomodoro

Sämige Tomatensuppe mit Tomatenstückchen, frischem Basilikum und Rahm

Bruschette della casa

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, und Basilikum

SECONDI PIATTI

Le Rosette della Casa

Hausgemachte Roulade aus frischem Nudelteig, gefüllt mit Mortadella und Ricotta

Risotto Milanese

Safranrisotto mit Rucola und Grana Padano

Cannelloni di magro

Pasta gefüllt mit frischem Ricotta und Spinat, Tomatensauce und Grana Padano

DOLCE

Torta della casa

Kuchenspezialität nach Angebot

Italianische Dolci im Weck-Glas zum Teilen

(Panna Cotta, Tiramisu, Gelati)

CHF 49.- p.P. exkl. Getränke



I SAPORI DI ROBERTO

ANTIPASTI

Antipasti della casa und Pizze zum Teilen

Rohschinken, Mortadella, Grana Padano, Burrata, Grillgemüse, Bruschette

„Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack: unsere Antipasti della Casa und Pizzen zum Teilen gibt es in drei Varianten – vegetarisch, mit köstlichem Fleisch oder gemischt. Perfekt, um gemeinsam zu genießen und sich durch eine Vielfalt an Aromen zu probieren!“

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes, zartes Kalbfleisch an einer cremigen Thunfischsauce

Caprese di Burrata

Tomaten und Burrata mit frischem Basilikum und Olivenöl

SECONDI PIATTI

Salmone in padella

Gebratenes Lachsfilet mit Safranrisotto und saisonales Gemüse

Saltimbocca di Pollo

Pouletschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Zitronen-Weissweinsrisotto und Saisongemüse

Tagliatelle al tartufo nero

Frische Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Parmigiano Reggiano

DOLCE

Torta della casa

Kuchenspezialität nach Angebot

Italienische Dolci im Weck-Glas zum Teilen

(Panna Cotta, Tiramisu, Gelati)

CHF 69.- p.P. exkl. Getränke



GRAN SELEZIONE DI ROBERTO

ANTIPASTI

Antipasti della casa und Pizze zum Teilen

Rohschinken, Mortadella, Grana Padano, Burrata, Grillgemüse, Bruschette

Carpaccio di Manzo

Rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan, mit Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine

Zucchini-Carpaccio

Fein geschnittene Zucchini mit Basilikum-Pesto

PRIMI PIATTI

Gnocchi burro e salvia

Kartoffelgnocchi mit zerlassener Butter und Salbei

Ravioli di formaggio

Käseravioli mit Ricotta und Parmesan

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla Romana

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Saisongemüse

Filetto di orata alla Palermitana

Gebratenes Doradenfilet mit Knoblauch, Tomaten, Paniermehl, Grana Padano und Saisongemüse

Gerösteter Blumenkohl auf italienische Art

Blumenkohl mit überbackener Polenta, Cherrytomaten, Oliven, Kapern und Zitrone

DOLCE

Torta della casa

Kuchenspezialität nach Angebot

Italianische Dolci im Weck-Glas zum Teilen

(Panna Cotta, Tiramisu, Gelati)

CHF 85.- p.P. exkl. Getränke



La tavola privata

Lust auf ein exklusives italienisches Erlebnis?

„Dove c'è amore, c'è cucina.“ – Wo Liebe ist, ist auch Küche.

Geniessen Sie die wahre italienische Leidenschaft in einem privaten Rahmen – ganz ohne Ablenkung, dafür umgeben von purem Genuss und in bester Gesellschaft von Liebhabern der italienischen Küche.

Damit Sie ein unvergessliches italienisches Dinner erleben können – so, wie es in Italien sein sollte, stehen Ihnen folgende Optionen exklusiv zur Verfügung:

Ristorante completo

max. 120 Pax

Mindestumsatz:

März bis September

CHF 10'000.-

Oktober bis Februar

CHF 12'000.-

Hinterer Bereich Ristorante

max. 40 Pax

Mindestumsatz:

März bis September

CHF 3'300.-

Oktober bis Februar

CHF 4'000.-

Vorderer Bereich Ristorante

max. 80 Pax

Mindestumsatz:

März bis September

CHF 6'700.-

Oktober bis Februar

CHF 8'000.-

Terrazza completa (Seitenterrasse)

max. 60 Pax

Mindestumsatz:

CHF 5'200.-



Gemeinsam geniessen. Gemeinsam feiern. Gemeinsam italianità erleben.

**FÜR BESONDERE MOMENTE
VOLLER ITALIANITÀ.**



ITALIANITÀ DAS GANZE JAHR

RISTORANTE
DA ROBERTO
— BASILEA —

Alle Preise inkl. MWST.