

APERITIVO & SPRITZ



BASTA SPRITZ

Limoncello, fläderlikör, prosecco, hemmagjord mynta- & äppelsyrup
149



NEGRONI

Monkey 47, campari, gancia vermouth
154



APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco
144



PROSECCO PASSION

Passion, ananas, prosecco
118



BELLINI

Persikalikör, prosecco
118

COCKTAILS



DIRTY PASSION

Rom, butterscotch, passoa, ananas & passionsfrukt
159



MANGORITA

Mangoshrub, vodka, ingefära, citrusjuice
154



SICILIANA

Granatäpplecordial, aperol, limoncello.
149



CHERRY BLOSSOM

Gin, cointreau, spabehandlad körsbär
154



THE ALCHEMIST

Spiced rum, frangelico, oleo saccharum hemmagjord kaffemix, buttermilk punch
159

GIN & TONIC

Serveras med Royal Bliss tonic



BASTA HANTVERKSGIN

Inspirerad av Amalfikusten. Med grapefruktzest
159



MONKEY 47

Med enbär, rosmarin & citronskal
164



HENDRICKS

Med viol & rosepeppar
169



STOCKHOLMS BRÄNNERI

Med enbär & rosmarin
159

ÖL

FATÖL

PORETTI 82

33 cl fat, 5,5% – Ljus lager

BROOKLYN LAGER 86

33 cl fat, 5,2% - Mellanmörk lager

100W CARNEGIE 89

33 cl fat, 6,8% – Lättsmält IPA

FLASKÖL

LA GRADISCA 105

50 cl fl, 5,2% – Craft lager

LA VOLPINA 105

50 cl fl, 6,5% - Red ale

LA MIDONA 105

50 cl fl, 6,5% - Golden ale

PERONI GLUTENFRI 79

33 cl fl, 5% - Ljus lager

CIDER

SOMERSBY SECCO 79

33 cl fl, 4,5%

SOMERSBY SPARKLING ROSE 79

33 cl fl, 4,5%

ALKOHOLFRI

HEMMAGJORD LIMONATA



Med mynta 67

Med körsbär 69

MOCKTAILS



VIRGIN DIRTY PASSION
Passionsfrukt & ananas
89



VIRGIN PROSECCO PASSION
Alk. fri bubbel & passionsfrukt
82



BABY MANGO
Mangoshrub, citrusjuice & ginger beer
89

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK 49

Ekologisk dryck från Italien - Cola / Blodapelsin / Granatäpple

FÄRSKPRESSAD JUICE 44

Brämhults äpple / apelsinjuice

LÄSK 39

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

MINERALVATTEN 29

EKOLOGISK SVENSK LÄSK 49

Hallonsoda - ekologisk, tillverkad i Värmdö

ALKOHOLFRI ÖL 62

Ljus lager - Birra Moretti

ALKOHOLFRI PROSECCO 76

Oddbird, Veneto DOC

PIZZA NAPOLETANA

Vi längjaser degen med speciell teknik för att den ska vara lätt som en fjäder i magen & klar som kristall i smaklökarna.

- NAPOLETANA - (G/L)

San Marzano tomatsås, mozzarella, prosciutto di parma 16m, ruccola, 24 mån parmesan, pinjenötter & balsamico. 245

- SPICY NDUJA - (G/L)

San Marzano tomatsås, rökt mozzarella, nduja, rödlök, salame piccante, burratakräm. 235

- MARGHERITA CLASSICO - (G/L)

San Marzano tomatsås, fior di latte ost, basilika & olivolja. 179
*Lägg till handgjord burrata +45

- MAMA'S GARDEN - (G)

San Marzano tomatsås, paprika, aubergine, portabello, chili, zucchini, rödlök, ruccola & pinjenötter. 219
*Lägg till extra fior di latte ost +20 

- SALAME DIAVOLO - (G/L)

San Marzano tomatsås, mozzarella, chilikryddad salami, färsk chili & mascarpone. 229
Vin rekommendation - BARBERA D'ALBA

- JACKIE CHICKEN - (G/L)

San Marzano tomatsås, mozzarella, kycklingfilé, rödlök, chili, ruccola, aioli. 225
*Byt ut kyckling mot vegan chicken bites 

- FORMAGGIO CAPRA - (G/L/N)

San Marzano tomatsås, pecorino, getost, päron, honung & valnötter. Bronsplats Pizza-SM 2017. 199

- TARTUFATA - (G/L)

San Marzano tomatsås, mozzarella, tryffelsalami, portabello, mascarpone, vit tryffelolja. 239

PIZZA BIANCO

- GAMBERI LIMONE - (G/L)

Krämig citronsås, färsk chili, mozzarella, gamberi, ruccola, parmesan & chiliflakes. 235

- BIANCO CAPRA - (G/L)

Getostsås, pecorino, chilikryddad salami, honung, pinjenötter & ruccola. 225

- TRUFFLE JAMMIN' - (G/N)

Vegansk krämig sås, ostronskivling, portabello, mozzarella, gräslökskräm, hasselnötter & tryffelolja. 215



[Allergier G: gluten / L: laktos / Ä: ägg / N: nötter]

Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig.

PASTA FRESCA

Tillverkas dagligen i Laboratorio Pasta med inspiration från spaghetteria butikerna i Bologna.

- PARADISO POLLO - (G)

Citronsås slungas med kycklingfilé, spenat, pinjenötter & chili flakes. 225

- CARBONARA ALLA BASTA - (G/Ä)

Krämig carbonarasås med stekt pancetta, äggula & svartpeppar. 219

- POLPETTE DI VITELLO - (G/L/Ä)

Nonna's kalvköttbullar med långkokt San Marzano tomatsås & burratakräm. 215

- BIG BOY MANZO - (G)

Krämig oxfilépasta med svamp, färska örter, spenat & parmesan. 235

- PASTA TARTUFO - (G/N)

Vår stående klassiker med krämig tryffelsås blandat med tryffeltapenade & marconamandlar. 235
Vin rekommendation - CHIANTI RISERVA

- ALLORA MARE - (G)

Skaldjurssås med San Marzano tomater, citron, gamberi, blåmusslor, chili & parmesan. 229

- VEGAN BOLOGNESE- (G)

Långkokt klassisk italiensk bolognese med vegofärs & färska kryddor
toppas med bechamelsås. 199
*Lägg till burratakräm +20

RAVIOLI

- BLOODY RAVIOLI - (G/L/Ä)

Ravioli med ricotta och spenat slungas med citronspetsad ndujasås & burratakräm. 229

INSALATA

- FLYING CHICKEN - (G/N)

Grönkål, radicchio, salladslök, fänkål, päron, rädisa, marconamandlar, krämig senap & honungsdressing, parmesan & grillad kyckling. Serveras med focaccia. 205

- INSALATA TONNO - (G)

Halstrad tonfisk med säsongens grönmix, granatäpple, äpple, picklad paprika, gulbeta, morötter, pumpakärnor, mynta samt körsbärsvinäger & avocado aioli.
Serveras med focaccia. 219

Vi har nötkött / vegansk salami som alternativ

Glutenfri pizzadeg (20 kr) och pasta (10 kr) finns tillgängligt

DOLCI

- TIRAMISU - (G/L/Ä)

En stående Basta-klassiker och vår twist på den klassiska Tiramisun med smak av kaffe, amarettolikör & kakao. 125

- LEMON SUNDAE - (G/Ä)

Krämig citronfyllning, crunch & citronsorbet toppas med italiensk marräng. Så nära Amalfikusten du kan komma! 125

- NUTELLAPIZZA - (G/L/N/Ä)

Nutellapizza toppad med färsk bär & maränger. 225

- PISTACHIO PANNACOTTA - (V) (N)

Krämig vegansk pistage pannacotta toppad med chokladganache, piastgenötter & färsk bär. 129

- WICKED VEGAN TIRAMISU - (V)

Vi har gjort det omöjliga möjligt! Förmodligen landets smarrigaste veganska tiramisu. 125

- BLACK MAMBA - (G/L/Ä)

En litet pluffig & luftigt bakverk som vi bakar från grunden fylld med vaniljglass dränks i varm chokladsås vid bordet. Lika vackert som galet gott! 129

- GELATO DI PISTACIO - (L/N/Ä)

Pistage gelato gjord på exklusiva pistagenötter från Bronte på Sicilien. 89



Vegan

[Allergier G: gluten / L: laktos / Ä: ägg / N: nötter]

AFTER DINNER



LIMONCELLO

Amalfikustens självklara digestif
26 kr/cl



APPLE PIE

Kanel, sötd & kryddad likör, vaniljgrädde
154



SALT CARAMEL

Tullamore, butterscotch, hemmagjord karamell, grädde
154



HOT SHOT

Galliano, kaffe, grädde
109

DESSERTVIN

2018 RECIOTO, BOLLA Valpolicella DOCG 8 cl gl. 130:-
Sött & aromatiskt med smak av russin & torkade plommon



CAFFÈ & TRYFFEL

CHOKLADTRYFFEL (N) 34
Med hasselnötter

KAFFE 32

ESPRESSO 1x 30:- 2x 36:-

CAPPUCINO/LATTE 45

PUKKA TE 32

SPRITOZA & GRAPPA →

SPUMANTE	
	2022 SERENISSIMA MILLESIMATO <i>Veneto DOC</i> Friskt & krispigt med fruktiga toner av persika
	2018 TAMELLINI METODO CLASSICO <i>Veneto DOCG</i> Extra brut. Djup karaktär med toner av melon, grapefrukt & rostade nötter
	2015 TAITTINGER, CHAMPAGNE Elegant, frisk smak med toner av citrus och inslag av mineral.
VITT VIN	
	2022 PINOT GRIGIO, GAIERHOF <i>Trentino DOC</i> Len & balanserad med en frisk smak av päron & gröna äpplen
	2022 LANGHE CHARDONNAY, ALBINO ROCCA <i>Piemonte DOC</i> Fylligt med toner av exotisk frukt, vita blommor & mineralitet
	2021 BIANCO BLEND, SANSILVESTRO <i>Piemonte DOC</i> Ekologiskt, frisk & fruktig med inslag av päron, mandel & örter.
	2021 VERDICCHIO CERRO, BELISARIO <i>Marche DOC</i> Friskt & fruktigt med inslag av citrus, akacia & mandlar
	2022 SAUVIGNON BLANC, KELLERI BOZEN <i>Alto Adige DOC</i> Tropiska toner av ananas, passion & grapefrukt
	2021 SOAVE, TAMELINI <i>Veneto DOC</i> Intensivt & aromatiskt med toner av blommor och mandlar
	2022 VERMENTINO, SELLA & MOSCA <i>Sardegna DOC</i> Aromatiskt med inslag av krusbär & örter
	2022 ARNEIS, ENRICO SERAFINO <i>Piemonte DOCG</i> Fräscht & mineraliskt med aromer av äpple, melon & kamomill
	2021 RIESLING, KELLERI BOZEN <i>Alto Adige DOC</i> Elegant & fräsch med toner av frukt & tydliga mineraler
ROSÉ VIN	
	2022 ALGHERO ROSATO, SELLA & MOSCA <i>Sardegna DOC</i> Fräscht med smak av rosor, hallon & citrus
RÖTT VIN	
	2021 NEBBIOLO, ENRICO SERAFINO <i>Piemonte DOCG</i> Kryddigt & smakrikt med toner av bär och plommon
	2018 CHIANTI RISERVA, MELINI <i>Toscana DOCG</i> Elegant & smakrikt med mörka bär & vanilj
	2021 VALPOLICELLA RIPASSO, FOLONARI <i>Veneto DOC</i> Komplex, runt & kryddigt med toner av körsbär
	2022 CABERNET FRANC, BORGA <i>Veneto IGT</i> Fräscht med karaktär av röd frukt & kryddor med lena taniner
	2021 BARBERA D'ALBA, COSTA DI BUSSIA <i>Piemonte DOC</i> Fylligt & fruktigt med toner av jordgubbar & kryddor
	2021 PINOT NERO, GAIERHOF <i>Trentino DOC</i> Len och balanserad med doften av röda vinbär, körsbär och örter
	2017 BAROLO, ENRICO SERAFINO <i>Piemonte DOCG</i> Rikt & komplext med kraftiga toner av vinbär, lakrits & kaffe
	2015 AMARONE, PROEMIO <i>Veneto DOCG</i> Kraftigt med fantastiska aromer av körsbär & vanilj i med ångt avslut
	2018 BRUNELLO, TENUTA DI SESTA <i>Toscana DOCG</i> Elegant & harmoniskt med toner av körsbär, choklad & vanilj

GL / KRF (50CL) / FL (75CL)

110:– / – / 545:–

145:– / – / 695:–

FL. 950:–

135:– / 440:– / 645:–

150:– / 495:– / 725:–

105:– / 345:– / 495:–

115:– / 380:– / 565:–

125:– / 410:– / 595:–

FL. 595:–

FL. 625:–

FL. 675:–

FL. 750:–

110:– / 350:– / 545:–

160:– / 515:– / 750:–

135:– / 440:– / 645:–TT

120:– / 385:– / 575:–

105:– / 345:– / 495:–

145:– / 470:– / 695:–

FL. 650:–

FL. 890:–

FL. 1050:–

FL. 1 350:–

SNACKS

OLIVES 55

PARMEGIANO REGGIANO 65

FOCCACIA 30

PROSCIUTTO DI PARMA 24M 79

MARCONAMANDLAR 50

ANTIPASTI

Smårätter med inspiration från Italiens streetfood kultur som bäst kombineras med en aperitivo för att förbereda smaklökarna inför huvudrätten.

- ANTIPASTI ALL'ITALIANA -

En kombination av olika ostar, charkuterier & tillbehör. 320 / 2 pers(G/L)
Prosciutto di parma 24m, coppa stagionata, tryffelsalami, parmegiano reggiano 24m, tryffelpecorino & gorgonzola picante & massvis med tillbehör.

- PUMPKIN BURRATA -

En vintrig burrata serveras med pumpakräm, granatäpple, friterad purjolök & prosciutto chips. 165 (L)

- TUNA TARTARE -

Uppfriskande kombination av tonfisk, melon, druvor, fänkål & avokadodressing. 179

- SEXY CARPACCIO -

Tunt skivad oxfilé serveras med cognac dressing, parmesan, pinjenötter, friterade kapris & ruccola. 179

- MACARONCINI -

Friterade krämiga makaronibollar fyllda med smakrika ostar & nypa chili.
Serveras med spicy salsa rossa. 129 (G/L/Ä)

- BRUSCHETTA CAPONATA -

Rostat bröd m. italiensk grönsaksröra, burratakräm & pinjenötter. 145 (G/L)
**Går att få vegansk utan burratakräm. *

- VEGGIE FRITTO MISTO -

Örtmarinerad friterad kronärtskocka, paprika & zucchini med vegansk avokado dip. 135