

AL MERCATO

Bistrot

STREET FOOD TO SHARE

CHICKEN YAKITORI 1, 3, 4, 6, 7, 11	24
spiedino di pollo marinato allo yogurt e cipollotto laccato in salsa teriyaki e ripassato alla brace, semi di sesamo, servito con maionese al pollo arrosto homemade	
BBQ SURF'N TURF BAO 1, 2, 4, 6, 7, 10, 12	18
bao* alla brace farcito con maiale sfilacciato, gambero* dorato in tempura, cipolla caramellata e salsa BBQ homemade	
OZAKI WAGYU GYOZA 1, 4, 6, 11, 14 ADD Tartufo 2€ al g	28
gyoza di Wagyu Ozaki* alla piastra con salsa teriyaki e semi di sesamo	
FRIED FISH & VEGETABLES TEMPURA 1, 2, 3, 4, 6, 12	34
calamari*, gamberi*, polpo* e zucchine in tempura, serviti con salsa tartara	
KATSU SANDO 1, 3, 4, 7, 10, 12	28
tramezzini japanese style con manzo panato* al panko, cheddar, cavolo cappuccio, salsa BBQ homemade, serviti con crème fraîche ed erba cipollina	
TACOS ALLA BRACE 2, 7, 12	26
2 tortillas di mais tostate e ripassate alla brace con crema di fagioli e chipotle, salsa cheddar e jalapeño, pico de gallo, crème fraîche e avocado. Farcite con gamberi* e lime; pollo alla brace e tomatillo	
NACHOS AL MERCATO 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12	26
nachos*, chili con carne*, salsa cheddar e jalapeño, crema di fagioli e chipotle, guacamole, crème fraîche e salsa speciale Al Mercato	
DEGUSTAZIONE BURGERS AL MERCATO 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12	36
3 mini burgers: original dry aged burger, truffle tartare burger e cheese bacon avocado burger	

PIZZE AL PADELLINO

BUFALA DOP E BASILICO 1, 7	24
pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico	
PATA NEGRA E TARTUFO 1, 7	38
mozzarella di bufala DOP, Patanegra 100% Bellota e tartufo	
BUFALA DOP, AVOCADO E GAMBERI 1, 2, 7	29
mozzarella di bufala DOP, guacamole e gamberi*	
ZUCCHINE, STRACCIATELLA DI BURRATA E ACCIUGHE 1, 4, 7	28
julienne di zucchine, stracciatella di burrata e acciughe	

RAW BAR

PATA NEGRA 100% BELLOTA 1	38
jamón ibérico 100% Bellota accompagnato da pan con tomate	
BRESAOLA DI WAGYU ADD Caviale* "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g	38
bresaola di Wagyu con finger lime	
TARTARE DI MANZO ALL'ANTICA MANIERA 4, 8, 12 ADD Tartufo 2€ al g	28
carne di bovino adulto battuta al coltello con insalatina di rucola, capperi, cipolle caramellate, nocciole piemontesi IGP, salsa alle acciughe e prezzemolo, e olio aromatizzato al limone (Coppini Arte Olearia)	
GAZPACHO AL MERCATO 1, 4, 7	28
gazpacho con pesche, polpo arrostito*, chips di pane carasau, emulsione di burrata e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)	

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017

Gentili Clienti,
il personale di servizio è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei prodotti venduti.

Vi invitiamo a consultare il Libro Ingredienti presente, al fine di prendere visione della composizione dei prodotti e delle relative sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Durante le preparazioni realizzate nel nostro laboratorio, non si possono escludere contaminazioni accidentali; pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II:

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

SIGNATURE COCKTAILS

SARDINIAN NEGRONI Gin sardo, Campari, mirto rosso, Cinzano 1757	20
ROSEMARY BREEZE Gin "À La Madame" del Professore, "Thomas Henry" Pink grapefruit soda e sciroppo al rosmarino	20
MEDITERRANEO MULE Vodka, liquore al fico d'india, lime, ginger beer, Italicus e profumo di lavanda	20
PARIS MEETS PORTO CERVO Gin "Bulldog", sciroppo di violetta, succo di limone e Champagne rosè	20
REMAKE SCOFFLAW Bourbon whisky, Vermouth dry, succo di limone e zucchero al pepe	20
PORTO GARDEN Gin "Bulldog", succo di limone, zucchero al basilico, albume e basilico fresco	20
HAZELNUT ESPRESSO MARTINI Vodka, Frangelico, caffè e zucchero	20
JUNGLE BIRD "Appleton" rum giamaicano, Campari bitter, sciroppo di zucchero, succo d'ananas fresco e lime spremuto	20
MACCHIA MEDITERRANEA Gin "Bulldog", succo di limone, Hierbas, miele al rosmarino e soda	20
FRAGRANCE OF SMOKE Mezcal, Vermouth rosso, Campari e Cynar-ancho	20
UMAMI SOUR Nikka whisky from the barrel, miso, succo di limone e sciroppo di zucchero	20
MITO 20.7 Bitter Campari e Vermouth Del Professore	20

CLASSIC COCKTAILS

CAMPARI SHAKERATO	18
NEGRONI Campari, Vermouth e gin "Bulldog"	18
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Vermouth e Prosecco	18
AMERICANO Campari, Vermouth e soda	18
OLD FASHIONED Bourbon whiskey, angostura bitter, soda e zucchero	18
OLD CUBAN Rum, lime, zucchero, angostura e Prosecco	18
PALOMA ESPOLÒN Tequila, lime e agave	18

SPRITZ SELECTION

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol e soda	16
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari e soda	16
SARTI SPRITZ Prosecco, Sarti e soda	16
MONDORO HUGO SPRITZ Prosecco, Mondoro e soda	16

MOCKTAIL

NO GIN-GINTO Gin zero e tonica	15
LA DOLCE VITA Succo d'ananas, lime e limone, sciroppo al passion fruit e "Thomas Henry" ginger ale	15
PORTO SUNSET Succo d'ananas, sciroppo di cocco, granatina e "Thomas Henry" pink grapefruit soda	15
TEEN SPRITZ Bitter note e tonic lemon	15

GIN SELECTION

ORDINARY GIN TONIC Gin "Bulldog" e tonica	18
PREMIUM GIN J. Rose, "À La Madame" Del Professore, Plymouth, Tanqueray 10, Bombay Sapphire The Botanist, Hendrick's Grand Cabaret, Mare, Kinobi Kioto, Herno, Elephant	20

VODKA SELECTION

CIROC	10	110
GREY GOOSE	12	140
BELVEDERE	10	100
BELUGA GOLD		385
SNOW LEOPARD	10	115

TEQUILA-MEZCAL SELECTION

ESPOLÒN BLANCA	12	
ESPOLÒN REPOSADO	12	
ESPOLÒN ANEJO	12	100
MONTELOBOS ESPADIN MEZCAL		180

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE PANNA 0,50L	6
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,50L	6
COCA COLA / COCA COLA ZERO	7
CRODINO	6
ACQUA TONICA	6
GINGER BEER	6
GINGER ALE	6
PINK GRAPEFRUIT SODA	6
BOTANICAL TONICA	6

BIRRE

BROOKLYN LAGER - 0,2 L	7
BROOKLYN LAGER - 0,4 L	9
BROOKLYN EAST IPA - 0,2 L	7
BROOKLYN EAST IPA - 0,4 L	9
CARLSBERG PILSNER - 0,2 L	7
CARLSBERG PILSNER - 0,4 L	9
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 33CL - 0% ALC	8
PORETTI 4 LUPPOLI 33CL - GLUTEN FREE	8

FISH BAR

TARTARE DI TONNO OBESO (PINNA GIALLA) ^{4,8} ADD Tartufo 2€ al g	28
tartare di tonno* con centrifuga di avocado e mela, nocciole piemontesi IGP, erba cipollina e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)	
TARTARE DI SALMONE SCOZZESE (LABEL ROUGE) ^{1,2,4,9,14}	26
tartare di salmone* scozzese con coulis di pomodori gialli, bisque di crostacei*, crumble di pane carasau e olio aromatizzato al mandarino (Coppini Arte Olearia)	
TARTARE DI RICCIOLA HAMACHI ^{4,9} ADD Caviale ⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g	28
tartare di ricciola* Hamachi con salsa di sedano e zucchine, bottarga di tonno e olio aromatizzato al limone (Coppini Arte Olearia)	
CEVICHE DI GAMBERI ²	26
ceviche di gamberi* con spinacino, pomodoro camone sardo, cetrioli, finocchi, avocado, cipolle rosse, prezzemolo, jalapeño e lime	
SCAMPI* (PORCUPINE) ²	12/cad
GAMBERI ROSSI* ²	10/cad
OSTRICHE "MAMÉR" DI SARDEGNA ADD Caviale ⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g	10/cad
affinate nel Golfo di Olbia, offrono sapidità iodica perfettamente equilibrata da una dolcezza avvolgente e una texture carnosa	
OSTRICHE ROSA DEL CUORE DEL DELTA DEL PO' ¹⁴ ADD Caviale ⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g	8/cad
carnose e saporite, un perfetto equilibrio tra sapidità marina e fresca dolcezza	
PLATEAU ROYALE AL MERCATO ^{2,4,14}	85
plateau royale (8 crudité a scelta dalla nostra selezione) con degustazione di olii aromatizzati allo zenzero, al mandarino e al limone (Coppini Arte Olearia)	
CAVIALE⁴ "IRAN DARYA IMPERIAL" 30g	140