

AL MERCATO

Bistrot

PRANZO

LATE BRUNCH

AVOCADO TOAST 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	20
crostone di pane ripassato alla brace, crema di avocado, spinaci saltati, uovo pochè, jus* di manzo e granella di nocciole servito con classic fries*	
AVO - SALMON TOAST 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12	29
crostone di pane ripassato alla brace, crema di avocado, salmone affumicato, spinaci saltati, uovo pochè, jus* di manzo e granella di nocciole, servito con classic fries*	
CLUB SANDWICH 1, 3, 6, 7, 10, 12	24
pane*in cassetta, pollo, cheddar invecchiato, bacon, pomodoro, insalata iceberg e salsa tartara, servito con classic fries*	
FRIED FISH & VEGETABLES TEMPURA 1, 2, 3, 4, 6, 12	32
calamari*, gamberi*, polpo* e zucchine in tempura, serviti con salsa tartara	

INSALATE E PIATTI FREDDI

CAESAR WEDGE SALAD 1, 3, 4, 6, 7, 8	19
insalata iceberg, pollo alla brace, bacon, maionese al pollo arrosto, mandorle, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e crostini di pane al rosmarino	
CAPRESE DI BUFALA DOP RIVISITATA 7	18
mozzarella di bufala DOP, pomodoro, emulsione di pomodorini, olio EVO (Coppini Arte Olearia) e basilico	
SALMON WEDGE SALAD 4, 7, 12	24
insalata iceberg, avocado, salmone affumicato, dressing allo yogurt ed aneto	
VITEL TONNÈ ALLA BRACE CON BOTTARGA DI TONNO 3, 4, 9, 12	24
vitello tonnato affumicato alla brace con salsa tonnata, frutto del capperò scottato, spinacino, pomodoro camone sardo grigliato, jus* di manzo, coulis di prezzemolo e lime, con scaglie di bottarga di tonno	
GAZPACHO AL MERCATO 1, 4, 7	26
Gazpacho con pesche, polpo arrostito*, chips di pane carasau, emulsione di burrata e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)	

PASTA

MEZZI PACCHERI "PASTIFICIO GRAZIANO" AI TRE POMODORI E CALAMARI ALLA BRACE 1, 4, 7	34
mezzi paccheri (Pastificio Graziano) con pomodori arrostiti al forno, burrata affumicata, calamari* alla brace e coulis di basilico	
SPAGHETTI "PASTIFICIO GRAZIANO" CON VONGOLE ALLA BRACE E BOTTARGA 1, 4, 14	32
spaghetti (Pastificio Graziano) con aglio e olio EVO, vongole alla brace, prezzemolo riccio e bottarga di muggine	
SPAGHETTI "PASTIFICIO GRAZIANO" ALL' AGLIO E OLIO AL MERCATO 1, 4	18
spaghetti (Pastificio Graziano) all' aglio, olio EVO e peperoncino, con crema di zucchine alla brace e crumble di pane all'acciuga	
LINGUINE "PASTIFICIO GRAZIANO" AL PESTO DI BASILICO 1	18
linguine (Pastificio Graziano) con pesto di basilico fatto in casa con pomodorini arrostiti e olio EVO (Coppini Arte Olearia)	
SPAGHETTI "PASTIFICIO GRAZIANO" AL POMODORO 1	16
spaghetti (Pastificio Graziano) con salsa di pomodoro, pomodorini confit e basilico fritto	
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO 1, 3, 7	32
tagliolini all'uovo con burro e tartufo nero	

MENU KIDS

NUGGETS DI POLLO 1, 6, 7	15
bocconcini di pollo marinati allo yogurt e fritti in pastella accompagnati da classic fries*	
CHEESE BURGER 1, 6, 7	15
pane liscio, burger di Fassona e pure cross Wagyu e cheddar accompagnato da classic fries*	
PENNE AL POMODORO 1	10
COPPA DI GELATO 3, 7	5
crema/cioccolato	

BEVANDE

ACQUA NATURALE PANNA 0,50L	5
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,50L	5
COCA COLA / COCA COLA ZERO	5
CAFFE MONORIGINE 1895 "LAVAZZA"	4

BIRRE

BROOKLYN LAGER - 0,2 L	6
BROOKLYN LAGER - 0,4 L	8,5
BROOKLYN EAST IPA - 0,2 L	6
BROOKLYN EAST IPA - 0,4 L	9
CARLSBERG PILSNER - 0,2 L	5
CARLSBERG PILSNER - 0,4 L	8
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 33CL - 0% ALC	7
PORETTI 4 LUPPOLI 33CL - GLUTEN FREE	7

COPERTO

3,5

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.