

AL MERCATO

Bistrot

CENA

STREET FOOD TO SHARE

CHICKEN YAKITORI 1, 3, 4, 6, 7, 11	18
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	16
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	32
calamari*, gamberi*, polpo* e zucchine in tempura, serviti con salsa tartara	
KATSU SANDO 1, 3, 4, 7, 10, 12	22
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	22
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	18
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	32
3 mini burgers: original dry aged burger, truffe tartare burger e cheese bacon avocado burger	

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	78
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

RAW BAR

PATA NEGRA 100% BELLOTA 1	35
jamón iberico 100% Bellota accompagnato da pan con tomate	
BRESAOLA DI WAGYU ADD Caviale ⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g	32
bresaola di Wagyu con finger lime	
TARTARE DI MANZO ALL'ANTICA MANIERA 4, 8, 12 ADD Tartufo 2€ al g	26
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	26
gazpacho con pesche, polpo arrostito*, chips di pane carasau, emulsione di burrata e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)	

PASTA

OMAGGIO ALLA SARDEGNA: SA FREGULA CON COZZE E VONGOLE ^{1, 2, 4, 9, 12, 14}	29
fregola sarda con cozze, vongole, bisque di crostacei* e salsa al prezzemolo	
SPAGHETTI "PASTIFICIO GRAZIANO" CON VONGOLE ALLA BRACE E BOTTARGA ^{1, 4, 12, 14}	32
spaghetti (Pastificio Graziano) con aglio e olio EVO, vongole alla brace, prezzemolo riccio e bottarga di muggine	
WAGYU TRUFFLE CARBONARA ^{1, 3, 7}	32
spaghetti (Pastificio Graziano) alla carbonara di Wagyu, Pecorino Romano DOP, pepe nero e tartufo nero	
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	
LINGUINE " PASTIFICIO GRAZIANO" ALL'ASTICE ^{1, 2, 4, 12}	42
linguine (Pastificio Graziano) all'astice* con salsa di pomodorini datterini al Brandy, pomodorini alla brace e chemicurri al finocchietto	
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO ^{1, 3, 7}	32
tagliolini all'uovo con burro e tartufo nero	

VEGETABLES & CO.

COMPOSIZIONE DI VERDURE ALLA BRACE ^{7, 12, 14}	22
pomodoro camone sardo, zucchine, carote, patate ratte, melanzane perlina, cipollotto verde e pannocchia di mais con emulsione di pomodorino giallo e acqua di mare, crème fraîche e pesto di basilico	
BRUSCHETTA AL MERCATO ^{4, 7, 12}	15
pane tostato, pomodorini datterini, pomodoro camone sardo alla brace, pomodorini gialli, emulsione di burrata e salsa chemicurri	
POMODORO ALLA BRACE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP ⁷ ADD Tartufo 2€ al g	20
mozzarella di bufala DOP servita con spinacino, pomodoro camone sardo alla brace, e olio EVO (Coppini Arte Olearia)	
PARMIGIANA AL MERCATO ^{1, 7}	18
melanzana perlina con emulsione di pomodori alla brace, mozzarella di bufala DOP, pane carasau e basilico fritto	
PATATE RATTE ALLA BRACE ^{7, 12} ADD Tartufo 2€ al g	12
patate novelle alla brace, delicata crema di patate all'olio, crème fraîche ed erba cipollina	

STEAKS

Tutte le steaks di nostra selezione Sakura Yoza sono accompagnate da patate ratte alla brace.

FILET MIGNON ^{9,12} ADD Salsa Pepe Verde 5€	42
filetto di manzo ripassato alla brace, marinato al dry rub Al Mercato e servito con jus di manzo*	
PICANHA ^{4,9,12}	38
marinata al dry rub Al Mercato, servita con salsa al chimichurri e jus di manzo*	
RIBEYE	45
con marinatura Al Mercato	
NEW YORK STRIP	42
con marinatura Al Mercato	
FIorentina	15/hg
con marinatura Al Mercato	
TOMAHAWK	15/hg
con marinatura Al Mercato	

ICONIC BURGERS

Tutti i nostri burgers sono di polpa scelta di Fassona e pure-cross Wagyu dry aged della macelleria Sergio Motta: la carne viene accuratamente macinata da noi tutti i giorni. Per sentire il gusto della carne dry aged ricercato, consigliamo la cottura media dei burgers. Per una scelta 100% vegetale, sostenibile e gustosa, tutti i nostri burgers sono disponibili anche in versione plant-based* (6). Tutti i nostri burgers sono serviti con Classic Fries*.

AL MERCATO ORIGINAL DRY AGED BURGER ^{1,3,4,6,7,10,12}	28
pane ai semi di zucca e girasole, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, insalata iceberg, pomodoro, cipolle e cetrioli pickled, e salsa speciale Al Mercato	
ADD:	BACON 2€ UOVO 2€ CHEDDAR INVECCHIATO 2€ AVOCADO 3€ JALAPEÑO JAM 3€
TRUFFLE TARTARE BURGER ^{1,3,7,10}	32
pane liscio, tartare di manzo, tartufo, caprino all'erba cipollina, e salsa mase	
CHEDDAR BACON AVOCADO BURGER ^{1,3,4,6,7,10,12}	34
pane ai semi di zucca e girasole, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, insalata iceberg, cheddar invecchiato, bacon, avocado, pomodoro, cipolle e cetrioli pickled, e salsa speciale Al Mercato	
LOBSTER ROLL ^{1,2,3,4,6,7,9,12}	36
pan brioche, astice*, gamberi*, bacon, sedano, pomodoro, erba cipollina, maionese, e cetrioli pickled	
SURF'N TURF ^{1,2,3,4,7,10,12}	38
pane liscio, hamburger a due piani con polpa di Fassona e pure cross Wagyu, gamberi* fritti, avocado, pico de gallo, e salsa cocktail	
FOIE GRAS BURGER ^{1,3,4,6,7,9,10,12}	38
pane liscio, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, scaloppa di foie gras d'anatra*, jus di manzo*, cipolle pickled, e salsa speciale Al Mercato	

PESCATO DEL GIORNO

Il pescato del giorno viene scelto secondo la migliore disponibilità di mercato.

Per esaltarne il gusto lo proponiamo in tre cotture: **AL SALE** | **ALLA GRIGLIA** | **ALL'ACQUA PAZZA** ^{2,4}

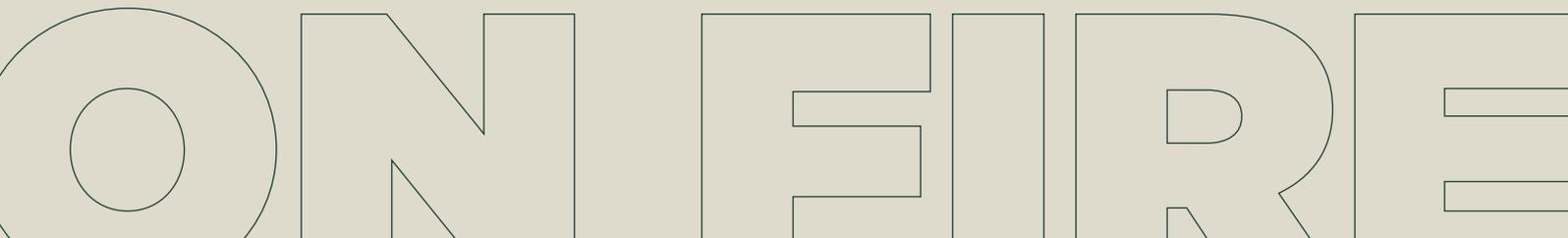
I prezzi del pescato del giorno variano in base al mercato di riferimento

SIDES

TRUFFLE PARM FRIES* ^{1,6,7}
SPICY SRIRACHA FRIES* ^{1,3,4,6,7,10,12}
CLASSIC FRIES* ^{1,6,7}

SALSE DI AL MERCATO

12	KETCHUP Wilkin & Sons ¹²	3
9	MAIONESE Wilkin & Sons ^{3,10}	3
8	SENAPE INTEGRALE Wilkin & Sons ¹⁰	3
	BBQ Homemade ^{1,4,6,7,10,12}	3
	MAIONESE AL POLLO ARROSTO Homemade ^{1,3,6,7}	3



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	8
----------------	----------

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.