

AL MERCATO

Bistrot

LATE BRUNCH

AVOCADO TOAST ^{1, 3, 6, 7, 8, 9, 12}

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}

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}

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}

calamari*, gamberi*, polpo* e zucchine fritti in pastella di riso, serviti con salsa tartara

INSALATE E PIATTI FREDDI

CAESAR WEDGE SALAD ^{1, 3, 4, 6, 7, 8}

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

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, emulsione di pomodorini, olio EVO (Coppini Arte Olearia) e basilico

SALMON WEDGE SALAD ^{4, 7, 12}

insalata iceberg, avocado, salmone affumicato, dressing allo yogurt ed aneto

VITEL TONNÈ ALLA BRACE CON BOTTARGA DI TONNO ^{3, 4, 9, 12}

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}

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}

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}

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}

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

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

spaghetti (Pastificio Graziano) con salsa di pomodoro, pomodorini confit e basilico fritto

TAGLIOLINI ALL'UOVO E TARTUFO ^{1, 3, 7}

tagliolini all'uovo con burro e tartufo nero

MENU KIDS

NUGGETS DI POLLO ^{1, 6, 7}

bocconcini di pollo marinati allo yogurt e fritti in pastella accompagnati da classic fries*

CHEESE BURGER ^{1, 6, 7}

pane liscio, burger di Fassona e pure cross Wagyu e cheddar accompagnato da classic fries*

PENNE AL POMODORO ¹

COPPA DI GELATO ^{3, 7}

crema/cioccolato

20

29

24

29

19

18

24

24

24

28

29

18

18

16

32

15

15

10

5

BEVANDE

ACQUA NATURALE PANNA 0,50L

5

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,50L

5

COCA COLA / COCA COLA ZERO

5

CAFFE MONORIGINE 1895 "LAVAZZA"

3,5

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.