

BLACK MARKET



HALL

FOOD

◆ DEGUSTAZIONI APERITIVO ◆

Per ogni degustazione è inclusa una bevanda a scelta.



VEGETARIANA

16 euro

Le nostre Degustazioni Aperitivo sono disponibili dalle ore 17.30 alle ore 20.30 (ven./sab. ore 20.00).

BLACKMARKET

14 euro

- ✔ ◆ **Tris di Hummus**
Avocado, rapa rossa, pomodoro secco e pizza croccante dell' Antico Forno Roscioli (11)
- ✔ ◆ **Polpetta di Melanzane, Patate Rosse, Provola e Olive**
Fatta in casa, servita con coulis di pomodoro e Grana Padano grattugiato (1-3-7) #
- ◆ **Mini Bruschetta con Prosciutto Serrano & Pimento** (Pork-1)
- ◆ **Arachidi Pralinate alla Paprika**

- ✔ ◆ **Tris di Hummus**
Avocado, rapa rossa, pomodoro secco e pizza croccante dell' Antico Forno Roscioli (11)
- ✔ ◆ **Mini Burger Sostenibile**
Mini bun al sesamo Antico Forno Roscioli, salsa chimichurri, straccetti di bistecca vegetale e pomodori secchi sott'olio (6-11) *
- ✔ ◆ **Polpetta di Melanzane, Patate Rosse, Provola e Olive**
Fatta in casa, servita con coulis di pomodoro e Grana Padano grattugiato (1-3-7) #
- ✔ ◆ **Mini Quinoa Garden Burger** (1-3-7) #
Mini bun Antico Forno Roscioli, salsa segreta dello chef, burger di quinoa e ceci, zucchine grigliate e yogurt (1-3-11) #
- ✔ ◆ **Mini Bruschetta con Feta e Verdure Fresche** (1-7)





◆ DEGUSTAZIONI APERITIVO ◆

Per ogni degustazione è inclusa una bevanda a scelta.

MARE

18 euro

- ◆ **Salmone Marinato**
Servito su un letto di rucola fresca e accompagnato da una cremosissima salsa tzatziki (4-7) #
- ◆ **Crostino di Bufala e Alici del Mar Cantabrico** (1-4-7)
- ◆ **Saganaki di Gamberi**
Deliziose crocchette di patate dorate, farcite con gamberi, cipollina fresca e crema di feta greca (1-2) #
- ◆ **Tonno Tataki al Pepe Rosa**
Servito con gel di ceviche abbinato a un bouquet di erbe aromatiche (4-12)
- ◆ **Mini Fish & Chips Pastellato**
accompagnato da patate aromatizzate e salsa tartara (1-3-4) *

MONTI

18 euro

- ◆ **Mini Bruschetta di Prosciutto Serrano & Pimento** (Pork-1)
- ◆ **Mini Classic Cheeseburger**
Burger di manzo, cheddar, lattuga croccante, pomodoro fresco, cetrioli sottaceto e salsa cocktail (1-7-11-12)
- ◆ **Mini Italia BMH Burger**
Bun Antico Forno Roscioli, aromatico pesto di basilico della casa, burger di manzo, mozzarella di bufala e pomodori (1-7-8)
- ◆ **Roast Beef di Manzo**
Pane Roscioli tostato, arricchito con una deliziosa maionese di capperi e tartufo, scaglie di parmigiano fresco e profumate erbe aromatiche (1-3-8)
- ◆ **BBQ Chicken Wings**
Succulente alette di pollo avvolte in una deliziosa salsa Bbq (10-12) #



SELEZIONE DRINKS

Inclusi nella Degustazione.



VINI BIANCHI

Heila Bianco Bio DOC - Alcesti

Passerina IGP - L'Avventura

VINI ROSSI

Heila Rosso Bio DOC - Alcesti

Montepulciano d'Abruzzo DOP -

Coste di Brenta

VINI ROSÉ

Cerasuolo BIO - Coste di Brenta

BOLLICINE

Prosecco Balbinot DOC - Le Manzane

BIRRE

Kozel Lager

Peroni gluten free in bottiglia da 33 cl.

CLASSIC COCKTAILS

Spritz

Aperol ♦ Campari ♦ Italicus ♦ Select

Hugo

Beefeater Gin & Tonic

Americano

SIGNATURE COCKTAILS

Disponibili con una maggiorazione di 5 euro.

Salty Cardinal

Un Negroni elegante, con un tocco secco e sapido

Palom-Ini

Un Paloma a base di tequila con ricordi vinosi e fruttati

Mamie Mule

Un Mule speziato e leggermente affumicato

SOFT DRINKS





❖ FINGER SNACKS ❖

PATATINE FRY'N DIP

Servite con maionese della casa

(1-3) *

7 euro



FIORI DI ZUCCHINE PASTELLATE

Deliziosi fiori di zucchine serviti con una squisita salsa di alici del Mar Cantabrico e parmigiano

(1-4-7) *

8 euro



POLPETTE DI MELANZANE, PATATE ROSSE, PROVOLA E OLIVE

Fatte in casa, servite con un coulis di pomodoro e Grana Padano grattugiato

(1-3-7) #

8 euro

SUPPLI' 2.0 XL ALL'AMATRICIANA

(Pork-1-3-7) #

9 euro





SUPPLI' 2.0 XL CACIO & PEPE

(1-3-7) #

9 euro

SAGANAKI DI GAMBERI

Deliziose crocchette di patate dorate, farcite con gamberi, crema di feta greca, pomodori secchi ed erba cipollina

(1-2) #

12 euro

BBQ CHICKEN WINGS

Grigliate e succulente alette di pollo avvolte in una deliziosa salsa BBQ

(10-12) #

12 euro



TRIS DI HUMMUS

Avocado, rapa rossa, pomodoro secco e pizza croccante
Antico Forno Roscioli

(11) #

14 euro





ANTIPASTI - STARTERS



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

12 euro

Servita con pomodori secchi, rucola e pesto di basilico della casa, il tutto su una croccante pizza dell' Antico Forno Roscioli

(1-7-8)

SALMONE MARINATO

15 euro

Servito su un letto di rucola fresca e accompagnato da una cremosissima salsa tzatziki

(4-7) #

TONNO TATAKI AL PEPE ROSA

16 euro

Servito con riduzione di ceviche abbinato a un bouquet di erbe aromatiche & verdure

(4-12)

PROSCIUTTO SERRANO & PIMENTO

16 euro

Pizza alla pala Antico Forno Roscioli con prosciutto Serrano e pimento

(Pork-1)





ROAST BEEF DI MANZO

16 euro

Pane Roscioli tostato, arricchito con una deliziosa maionese di capperi e tartufo, scaglie di parmigiano fresco e profumate erbe aromatiche

(1-3-8)

TAGLIERE DI AFFETTATI & PECORINI

20 euro

(per 2 persone)

Accompagnato da una squisita mostarda di frutta

- ◆ Spianata romana, prosciutto Serrano, lonza di capocollo e salsicette essiccate
- ◆ Pecorino romano Dop “Deroma”, pecorino del pastorello “Scodellato” e pecorino Rubacco di Amatrice, affinato con tabacco Kentucky e rhum agricolo

(Pork-7-8)





❖ BURGERS & SCHIACCIATE ROMANE ❖

Tutti i nostri burgers sono serviti con bun Antico Forno Roscioli
(disponibili anche bun gluten free) e patatine Fry'n Dip.

CLASSIC CHEESEBURGER

17 euro

Burger di manzo succulento da 200g, cheddar, lattuga croccante, pomodoro fresco e cetrioli sottaceto, il tutto accompagnato dalla salsa cocktail speciale dello chef

(1-7-11-12)

ITALIA BMH BURGER

18 euro

Bun Antico Forno Roscioli, aromatico pesto di basilico della casa, succulento burger da 200g, cremosa mozzarella di bufala e pomodori

(1-7-8)

SCHIACCIATA ROMANA CON SALMONE MARINATO

19 euro

Pizza bianca "schiacciata" Antico Forno Roscioli con salmone marinato, rucola croccante, salsa tzatziki fresca e cipolle caramellate dolci

(1-4-7) #





SCHIACCIATA ROMANA CON QUINOA GARDEN BURGER

16 euro

Pizza bianca “schiacciata” Antico Forno Roscioli con
burger di quinoa e ceci, zucchine grigliate, salsa
segreta dello chef e lattuga

(1-3-11) #



BURGER SOSTENIBILE

19 euro

Bun Antico Forno Roscioli, salsa chimichurri, straccetti
di bistecca vegetale, pomodori secchi sott’olio

(6-11) *





SECONDI

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO DANESE

19 euro

Servita con rucola fresca, pomodorini e una riduzione di balsamico che esalta i sapori della carne
(12)

FISH & CHIPS

20 euro

Delizioso baccalà pastellato, servito con croccanti patate aromatizzate e accompagnato da una squisita salsa tartara
(1-3-4) *

TONNO ALLA GRIGLIA AL PEPE ROSA

21 euro

Servito con spaghetti crudi di verdure marinate in salsa verde
(4)

GAMBERI ALLA GRIGLIA

23 euro

Serviti con crema di ceci e avocado con battuto di pomodori
(2-11-12) *





BISTECCA DI POLLO AL LIMONE GRIGLIATO

18 euro

Sovracosce cotte a bassa temperatura alla romana,
servito con un'insalata BMH di spinaci freschi

#



PLANTED STEAK

18 euro

Un'esperienza vegetariana unica! Planted steak servita
su letto di mantecato alla barbabietola, con spaghetti
crudi di verdure marinati e salsa chimichurri

(11-6) *

CONTORNI

6 euro

Una selezione di contorni freschi e sani per accompagnare
il tuo pasto:

- ◆ Cicoria ripassata
- ◆ Spinaci saltati
- ◆ Insalata di campo





INSALATE

INSALATA CESARE

SENZA GAMBERI 14 euro - CON GAMBERI 19 euro

Lattuga fresca, guanciale croccante, crostoni di pane tostato, salsa cesare cremosa e alici del Mar Cantabrico con parmigiano Reggiano, il tutto coronato da gamberi grigliati (1-2-3-4) *



INSALATA TRICOLORE DI FETA GRECA

16 euro

Lattuga fresca, pomodori secchi e datterino dolci, cetrioli croccanti e pesto della casa, il tutto accompagnato dalla feta greca cremosa (7-8)

INSALATA MONTI

18 euro

Insalata mista di spinaci, rucola e lattuga, tonno grigliato al pepe speziato, chips di riso croccanti e salsa tzatziki fresca (4-7)

SNACKS

Mais Tostato

2.5 euro

Pistacchi (8)

3 euro

Arachidi croccanti ricoperti alla Paprika (1-5)

3 euro

Chips di Platano

3.5 euro

Chips di Batata Dolce

3.5 euro



❖ DOLCI ❖



TIRAMISU

Pan di spagna, mascarpone, panna e caffè

(1-3-6-7-8)

7 euro

TROPICAL BREEZE

La delicatezza del formaggio si fonde con la dolcezza succosa del mango, creando una consistenza vellutata e un sapore vibrante

(1-3-7-8)

8 euro

MOUSSE AL PISTACCHIO

Morbida base di torta, mousse al pistacchio e copertura di cioccolato bianco al pistacchio

(1-3-6-7-8)

8 euro

PROFUMI DI SICILIA

Una morbida mousse di ricotta e panna, arricchita da gocce di cioccolato fondente e l'agrodolce delicatezza della marmellata di arance amare che poggiano su un biscuit di pistacchio

(1-3-7-8)

9 euro



ALLERGENI



1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, I LORO CEPPI DERIVATI E I 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 COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI 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 IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE



13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



VEGETARIANO



VEGANO



❖ ALLERGENI ❖



REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori.

L'obiettivo principale del regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione sugli alimenti ai consumatori, è quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate allergeniche.

Gli ALLERGENI sono ingredienti o sostanze che se ingeriti possono determinare allergie e /o intolleranze nei consumatori.

Tali sostanze sono da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare. Dal 13 Dicembre 2014 anche gli alimenti somministrati e/o venduti per asporto sono soggetti all'obbligo di indicazione degli allergeni ivi contenuti. L'obbligo è imposto dal regolamento UE n° 1169 del 2011 (artt. 9: elenco delle indicazioni obbligatorie - 21: etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze - 44: disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati - allegato II: Sostanze e prodotti che provocano allergie), e riguarda, oltre ai prodotti somministrati, tutti gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio oppure preincartati al momento della vendita su richiesta del consumatore. Dal 13 Dicembre 2014 l'esercente è tenuto ad informare il consumatore sulla presenza o meno dei cosiddetti allergeni evidenziati nell'allegato II del Reg UE n 1169/2011 e smi. La lista degli allergeni viene periodicamente aggiornata alla luce delle conoscenze scientifiche più recenti.

L'allergia alimentare è una reazione abnorme ed immediata dell'organismo, scatenata dal sistema immunitario,

verso un alimento contenente allergeni. Più in dettaglio, il sistema immunitario produce un anticorpo verso un determinato alimento.

L'art. 21 del Reg.UE 1169/2011 prevede:

La denominazione dell'allergene deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo;

Si dovrà ripetere il nome dell'allergene ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici presenti nell'alimento. I programmi sulla sicurezza alimentare hanno evidenziato che la presenza di allergeni non dichiarati è da attribuire alle manipolazioni che vengono effettuate nel corso della preparazione degli alimenti per la somministrazione e la vendita, ed inoltre dalla incapacità da parte degli operatori di fornire una corretta informazione al consumatore.

Al fine di gestire il rischio allergeni in queste fasi, le imprese alimentari devono conoscere in modo dettagliato gli ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti. Per questo motivo, gli esercenti del settore alimentare devono conservare tutti i dati relativi alle materie prime, presenti sull'etichetta apposta sulla confezione dell'alimento o sulla documentazione fornita all'atto della consegna della merce. Altro punto fondamentale è quello di stabilire dove conservare le informazioni relative agli ingredienti in modo che il personale possa avere rapido accesso ad ogni dato in modo semplice e veloce per fornire l'informazione completa ed esaustiva al consumatore.





*

IN ASSENZA DI REPERIMENTO
DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO
LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI
POSSONO ESSERE SURGELATI O
PROVENIENTI DA CONGELAZIONE
TRAMITE ABBATTITORE.

RETE: **Blackmarket Wifi**
PASSWORD: **YXmwruJ2AD**

#

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE
CONSUMATO CRUDO, O PRATICAMENTE
CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO
A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA, TRAMITE ABBATTITORE,
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI
DEL REG.(CE) 853/2004, -ALLE.III,
SEZ.VIII,CAP.3,LETTERA D PUNTO 3.

 **BLACKMARKET HALL - RIONE MONTI**

 **BLACKMARKETHALL**

VIA DE CIANCALEONI 31 - 00184, ROMA
WWW.BLACKMARKETHALL.COM

