gins

Perfect Serve	(Agua Tónica Fever Tree)	Tipo	Pais	Preço
- Elephant	Gengibre e Grão de Café	*Boânico*	Alemanha	12.00
- Monkey	Limão	*Floral*	Alemanha	12.00
- Seagram´s	Zimbro e Cardamomo	*Seco*	Canadá	7.00
- Hendricks	Pepino	*Cítrico /Composto*	Escocia	7.00
- Blackwood´s	Limão e Zimbro	*Seco*	Escocia	10.00
- Caurunn	Limão e Cardamomo	*Especiarias*	Escocia	12.00
- Larios	Limão e Laranja	*Cítrico*	Espanha	7.00
- Ginraw	Lima e Gengibre	*Cítrico*	Espanha	12.00
- Gin Mare	Manjericão	*Floral*	Espanha	8.00
- Nordés	Limão e Louro	*Frutado/Floral*	Espanha	8.00
- Macarronesian	Limão e semente de Coentro	*Seco*	Espanha	10.00
- 5th	Limão e Zimbro e Cardamomo	*Especiarias*	Espanha	10.00
- Citadelle Classic	Lima e Limão	*Frutado*	França	7.00
- Vigne Floraison	Limão e Uva	*Floral*	França	8.00
- Bulldog	Laranja e Canela	*Cítrico*	Inglaterra	7.00
- Bombay Sapphire	Lima	*Cítrico/Seco*	Inglaterra	7.00
- Greenall´s	Lima	*Seco*	Inglaterra	10.00
- Sipsmith London dry	Lima e Limão	*Cítrico/Seco*	Inglaterra	8.00
- Martin miller´s	Limão e Cardamomo	*Cítrico*	Inglaterra	8.00
- Tanqueray N.10	Laranja e Canela	*Seco*	Inglaterra	8.00
- Oxley	Limão	*Seco*	Inglaterra	8.00
- Plymouth	Canela e Zimbro	*Seco*	Inglaterra	8.00
- Boodles	Lima e Zimbro	*Cítrico*	Inglaterra	10.00
- Jinju	Maça Verde	*Floral*	Inglaterra	10.00
- London N.3	Lima	*Cítrico*	Inglaterra	10.00
- Berkeley Square	Framboesa e Manjericão	*Frutado*	Inglaterra	10.00
- Marconi 46	Fatia de Limão	*Frutado*	Italia	12.00
- Sharish	Limão e Zimbro	*Frutado*	Portugal	7.00
- Sarish Pera Rocha	Laranja	*Seco*	Portugal	8.00
- Brooklyn	Limão e Laranja	*Cítrico*	USA	12.00
- Ophir	Laranja e Pimenta preta/ Grão de Coentro	*Especiarias*	Inglaterra	8.00

menu desgustação

Disponível nos dias úteis ao almoço. E também às 3fs, 4fs e 5fs, mediante reserva por telefone até às 15h do dia.

ementa

*Il Mercato garante que a mozzarella do dia modo biológico, vem diretamente de Itália via avião, este produto artesanal para servir máxima frescura aos nossos clientes. Este produto não está sempre disponível.

Iva incluído à taxa em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

ementa de utilização única.

Para um início prometedor…

Enquanto percorre a carta em busca do seu prato de eleição, deixamos aqui algumas sugestões de bebidas e cocktails para lhe fazer companhia nessa difícil tarefa de decidir…Bom Proveito!!!

aperitivi

- Bellini 5.75
- Campari Soda/Laranja 5.90
- Aperol 5.90
- Martini (bianco/rosso) 3.50
- Cordino 4.50
- San BItter 3.95
- Prosecco 3.50

vino bianco al bicchiere *(18cl)*

- Sensi Chardonnay 3.75
- Pinot Grigio Albino Armani 4.95

vino rosso al bicchiere *(18cl)*

- Santa Cristina 5.25
- Chianti Zingarelli 6.75
- Merlot Sensi 4.50

couvert

- Focaccia con olio di oliva. (P/Pessoa) 1.80
  Foccacia feito com farinha "00", semola de grano duro, centeio integral e espelta, com azeite extra virgem bio e vinagre balsâmico de Modena.

antipasti

- Bresaola con parmigiano reggiano di vacche rosse. 11.95
  Lombinho de novilho curado, parmigiano reggiano vacche rosse DOP, azeite BIO e aipo.
- Insalata Rucola, pomodori secchi e noci. 9,95
  Rucola, "Parmigiano Reggiano di vacche rosa" DOP, tomate secado no sol e nozes nacional.
- Cuore di burrata. 10.95
  Produtto que tem dentro de "burrata" (stracciatella).
- Burrata con daterini misto. 12.45
  Burrata artesanal, tomate cerejas mistos. (com anchovas ou sem)
- Burrata al tartufo. 13.95
  Burrata com trufa negra fresca de época
- Insalata mista ricca. 7,95
  Variedades de mini alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho, tomate, endívias e cebola.
- Mozzarella di Búfala del Giorno 10.95
  Mozzarella de Búfala modo biológico artesanal.
- Insalata Caprese 10.95
  Mozzarella de Búfala modo biológico artesanal, tomate e manjericão.

salumaria

	50g	~	100g
• Salame Ventricina picante Salame típico de abbruzzo pouco picante.	3.25	~	6.00
• Coppa Stagionata Salame coppa curada.	4.75	~	8.90
• Culatello di zibello DOP Presunto de origem zibello 'O melhor presunto da Itália'	14.00	~	27.05
• Finocchiona Salame típico da toscana	3.90	~	6.95
• Ferrarese granzia Salame típico de emillia-romagna, lombardia e veneto	3.50	~	6.95
• Soppressa con aglio IGP Salame típico de Veneto	3.95	~	7.50
• Coppa nostrana Carne curada de parma	4.00	~	7.90
• Mortadella al tartufo Mortadella com trufa negra	2.90	~	5.50
• Prosciutto di parma DOP Presunto de parma DOP	6.50	~	12.50
• Prosciutto San Daniele DOP Presunto san Daniele DOP	6.90	~	12.90

pasta fatta in casa com ovos biológicos

(Selecionamos os melhores produtores em Itália para lhe oferecer uma gama de produtos exclusivos de alta qualidade)

- Ravioli di zucca con tartufo nero. 16.50
  Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP e manteiga de azores.
- Ravioli di carne e prosciutto di parma con stracciatella. 14.50
  Com carne de vitela fresca, presunto de parma, produto que tem dentro de burrata stracciatella e parmigiano reggiano DOP, molho de tomate e manjericão.
- Linguine con Gamberoni. 16.50
  Com gambas selvagens de moçambique e molho de tomate cerejas assadas no forno lenha.
- Spaghetti al pomodoro con Stracciatella. 12.50
  Com molho tomate caseiro e stracciatella.
- Spaghetti carbonara alla romana. 11.25
  Com faceira de porco curado pelo menos um ano, gema do ovo, parmigiano reggiano, bastante pimenta e pecorino romano DOP. (receita tradicional)
- Gnocchi / tagliatelle al ragú. 12.95
  Com carne de vitela, rabo de boi e porco preto de bolota cozido Lentamente durante 5 horas com tomate e ervas frescas, finalizado com pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.
- Maccheroni alla chitarra. 12.50
  Com pancetta, espargos frescos, tomate cerejas grelhada, pecorino romano DOP e tomilho.
- Maccheroni aí 5 formaggi. 12.50
  Com queijo gorgonzola DOP, Taleggio DOP, mozzarella de bufala via avião, pecorino romano e parmigiano reggiano DOP.
- Tagliatelle verde con scampi agli asparagi. 16.95
  Com camarão selvagem de moçambique, espargos verde frescos, cognac e um toque de natas.
- Linguine con lagosta. 25.50
  Salteado com lagosta fresca e molho de tomate. (picante)
- Bucatini con Gamberi, carciofi e bottarga. 18.50
  Com gambas selvagens do mochambique, alcachofras grelhadas e bottarga di mugine
- Bucatini all`amatriciana. 12.50
  Com faceira do porco curado pelo menos um ano, molho tomate caseiro e pecorino romano DOP. (pouco picante)
- Pasta senza glutine.
  Molho á sua escolha da ementa.

chef suggerisce per bambini

- Pasta fresca con molho di ragú o carbonara 9.90

carni

- Saltimbocca alla romana. 20.95
  Escalopes de vitela com presunto parma, salva e vinho branco, acompanhado com caponata de beringela e feijão verde salteado.
- Scaloppine con funghi e cognac. 20.95
  Escalopes de vitela com cogumelos, cognac e poucas natas acompanhado com caponata de berinjela e feijão verde salteado.
- Filetto di vitello ai funghi porcini e tartufo nero. 22.90
  Lombinho de vitela cozinhada a baixa temperatura com ervas frescas, com funghi porcini e trufa negra fresca de época, acompanhado caponata de beringela e feijão verde salteado.
- Guancia di vitello brasato al barolo. 21.90
  Faceira de vitela branca cozinhada durante 9 horas em fogo baixo com ervas frescas, com vinho barolo e tomate caseiro. Acompanhado polenta valsugana.

pesce

- Orata al vino bianco e erve. 16.90
  Dourada com ervas e vinho branco acompanhado salada rúcula.

dolce

- Tiramisu 4.75
- Pannacotta 4.75
- Mousse al ciccolato 3.50
- Oro Nero 4.50
- Cheesecake di nutella 4.50
- Crumble di mele 4.50
- Sorbetto al limone 4.75

frutta fresca

- Mango 4.25
- Ananas del monte 3.25

formaggio

	100g	~	200g
• Vacche Rose (parmigiano reggiano DOP)	8.90	~	15.50
• Gorgonzola bolo nero DOP	4.50	~	8.50
• Lady capra (gorgonzola de cabra)	5.95	~	11.50
• Taleggio DOP	4.50	~	8.50
• Parmigiano reggiano DOP	5.80	~	10.50
• Fontina DOP	5.50	~	10.50
• Surfin blu	7.90	~	14.50
• Asiago	5.80	~	10.50

gins

Perfect Serve	(Tonic Water Fever Tree)	Type	Country	Price
- Elephant	Ginger & Coffee Bean	*Boanic*	Germany	12.00
- Monkey	Lemon	*Floral*	Germany	12.00
- Seagram´s	Juniper & Cardamom	*Dry*	Canada	7.00
- Hendricks	Cucumber	*Citric /Compound*	Scotland	7.00
- Blackwood´s	Lemon & Juniper	*Dry*	Scotland	10.00
- Caurunn	Lemon & Cardamom	*Spices*	Scotland	12.00
- Larios	Lemon & Orange	*Citric*	Spain	7.00
- Ginraw	Lima & Ginger	*Citric*	Spain	12.00
- Gin Mare	Basil	*Floral*	Spain	8.00
- Nordés	Lemon & Laurel	*Fruity / Floral*	Spain	8.00
- Macarronesian	Lemon & coriander seed	*Dry*	Spain	10.00
- 5th	Lemon, Juniper & Cardamom	*Spices*	Spain	10.00
- Citadelle Classic	Lime & Lemon	*Fruity*	France	7.00
- Vigne Floraison	Lemon & Grape	*Floral*	France	8.00
- Bulldog	Orange & Cinnamon	*Citric*	England	7.00
- Bombay Sapphire	lime	*Citrus / Dry*	England	7.00
- Greenall´s	lime	*Dry*	England	10.00
- Sipsmith London dry	Lime & Lemon	*Citrus / Dry*	England	8.00
- Martin miller´s	Lemon & Cardamom	*Citric*	England	8.00
- Tanqueray N.10	Orange & Cinnamon	*Dry*	England	8.00
- Oxley	Lemon	*Dry*	England	8.00
- Plymouth	Cinnamon & Juniper	*Dry*	England	8.00
- Boodles	Lima & Juniper	*Citric*	England	10.00
- Jinju	Green apple	*Floral*	England	10.00
- London N.3	lime	*Citric*	England	10.00
- Berkeley Square	Raspberry & Basil	*Fruity*	England	10.00
- Marconi 46	Lemon Slice	*Fruity*	Italy	12.00
- Sharish	Lemon & Juniper	*Fruity*	Portugal	7.00
- Sarish Pera Rocha	Orange	*Dry*	Portugal	8.00
- Brooklyn	Lemon & Orange	*Citric*	USA	12.00
- Ophir	Orange & Black Pepper / Coriander Grain	*Spices*	England	8.00

tasting menu

menu

Available weekdays for lunch. And dinner, on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays, by phone reservation until 3PM.

IL MERCATO

restaurante & mercado italiano

*IL MERCATO guarantees that the mozzarella of the day comes directly from Italy via plane, the handcrafted products to serve maximum freshness to our customers, would not be available always.

All prices include VAT at the legal rate.
No plate, food or drink can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer.

single use menu.

For a promising start…

While browsing the menu in search of your favorite dish, here are some suggestions for drinks and cocktails to keep you company in this difficult task of deciding… Enjoy!!!!!!

aperitivi

- Bellini 5.75
- Campari Soda/Laranja 5.90
- Aperol 5.90
- Martini (bianco/rosso) 3.50
- Cordino 4.50
- San BItter 3.95
- Prosecco 3.50

white wine al bicchiere *(18cl)*

- Sensi Chardonnay 3.75
- Pinot Grigio Albino Armani 4.95

red wine al bicchiere *(18cl)*

- Santa Cristina 5.25
- Chianti Zingarelli 6.75
- Merlot Sensi 4.50

couvert

- Focaccia con olio di oliva. (P/Pessoa) 1.80
  Foccacia made with "00" flour, flour of hard grain, whole and spelled rye, with extra virgin bio olive oil and balsamic vinegar from Modena.

antipasti

- Bresaola con parmigiano reggiano di vacche rosse. 11.95
  Cured steer's loin with "vacche rosse" parmigiano Reggiano cheese, celery and organic olive oil.
- Insalata Rucola, pomodori secchi e noci. 9,95
  Rocket salad, "vacche rosse" parmigiano Reggiano cheese, sundried tomate and wallnuts.
- Cuore di burrata. 10.95
  Soft fresh cheese best known as the delicious center of burrata.
- Burrata con daterini misto. 12.45
  Handcrafted burrata and cocktail de cherry tomates.
- Burrata al tartufo*. 13.95
  Handcrafted burrata with black truffle.
- Insalata mista ricca. 7,95
  Variety of mini lettuces, rocket salad, galician olives, fennel, tomato, onion and endives.
- Mozzarella di Búfala del Giorno 10.95
  Organic artisan mozzarella di Buffalo.
- Insalata Caprese 10.95
  Organic artisan mozzarella di Buffalo with tomato and basil.

salumaria

	50g ~ 100g
Salame Ventricina picante Salame from abbruzzo, slightly spicy.	3.25 ~ 6.00
Coppa Stagionata Cured pork nick.	4.75 ~ 8.90
Culatello di zibello DOP Ham, origin of Zibello. The best ham of italy	14.00 ~ 27.05
Finocchiona Typical salame from Tuscany	3.90 ~ 6.95
Ferrarese granzia Salame típico de emillia-romagna, lombardia and veneto	3.50 ~ 6.95
Soppressa con aglio IGP Typical salame from veneto	3.95 ~ 7.50
Coppa nostrana Neck muscles cured meat	4.00 ~ 7.90
Mortadella al tartufo Mortadella with truffle	2.90 ~ 5.50
Prosciutto di parma DOP Parma ham	6.50 ~ 12.50
Prosciutto San Daniele DOP San daniele ham	6.90 ~ 12.90

homemade pastas with fresh biological eggs

(we select the best producers in italy to offer a range of high quality and exclusive products)

- Ravioli di zucca con tartufo nero. 16.50
  With roasted pumpkin, fresh goat cheese, black truffle and parmigiano reggiano cheese sauce.
- Ravioli di carne e prosciutto di parma con stracciatella. 14.50
  Minced meat and parma ham raviolies with stracciatella, tomato sauce and basil.
- Linguine con Gamberoni. 16.50
  With wild prawns from Mozambique and cherry tomates.
- Spaghetti al pomodoro con Stracciatella. 12.50
  With homemade tomate sauce, stracciatella and basil.
- Spaghetti carbonara alla romana. 11.25
  With pig cheek, cured at least a year, gem, parmigiano reggiano and roman pecorino.
- Gnocchi / tagliatelle al ragú. 12.95
  Veal, oxtail, and pork belly cooked slowly for 5 hours, with tomatoes and fresh herbs, roman pecorino and parmigiano Reggiano.
- Maccheroni alla chitarra. 12.50
  With panchetta, fresh asparagus, grilled cherry tomato, roman pecorino and thyme.
- Maccheroni aí 5 formaggi. 12.50
  With 5 types of cheese (gorgonzola DOP, Taleggio DOP, fresh buffalo Mozzarella DOP by air, roman pecorino and parmigiano Reggiano DOP.
- Tagliatelle verde con scampi agli asparagi. 16.95
  Green tagliatelle with prawns from mozambique, fresh green asparagus, cognac and hint of cream.
- Linguine con lagosta. 25.50
  Salteado com lagosta fresca e molho de tomate. (picante)
- Bucatini con Gamberi, carciofi e bottarga. 18.50
  With prawns from mozambique, grilled artichokes and bottarga muggine.
- Bucatini all`amatriciana. 12.50
  With pig´s cheek cured at least one year, homemade tomate sauce and roman pecorino cheese. (slightly spicy).
- Linguine con lagosta. 25.50
  Fresh lobster with tomate sauce. (spicy)
- Pasta senza glutine.
  Sauce to choose from the menu.

chef suggerisce per bambini

(chef´s suggestion for childrens)

- Fresh pasta with ragú or carbonara sauce 9.90

carni *(meat)*

- Saltimbocca alla romana. 20.95
  Veal scallopes with parma ham, sage and white wine, accompanied with eggplant caponata and sauteed green beans.
- Scaloppine con funghi e cognac. 20.95
  Veal scallopes with mushrooms, cognac and cream, accompanied eggplant caponata and sauteed green beans.
- Filetto di vitello ai funghi porcini e tartufo nero. 22.90
  Veal tenderloin cooked at low temperature with fresh herbs, with porcini mushrooms and black truffle, accompanied eggplant caponata and sautéed green beans.
- Guancia di vitello brasato al barolo. 21.90
  Veal cheek cooked slowly for 9 hours, with fresh herbs and red wine barolo, accompanied with polenta.

pesce *(fish)*

- Orata al vino bianco e erve. 16.90
  Seabream with fresh herbs and white wine accompaned with rocket salad.

dolce

- Tiramisu 4.75
- Pannacotta 4.75
- Mousse al ciccolato 3.50
- Oro Nero 4.50
- Cheesecake di nutella 4.50
- Crumble di mele 4.50
- Sorbetto al limone 4.75

frutta fresca

- Mango 4.25
- Pinapple del monte 3.25

formaggio

	100g ~ 200g
Vacche Rose (parmigiano reggiano DOP)	8.90 ~ 15.50
Gorgonzola bolo nero DOP	4.50 ~ 8.50
Lady capra (gorgonzola de cabra)	5.95 ~ 11.50
Taleggio DOP	4.50 ~ 8.50
Parmigiano reggiano DOP	5.80 ~ 10.50
Fontina DOP	5.50 ~ 10.50
Surfin blu	7.90 ~ 14.50
Asiago	5.80 ~ 10.50