

*perfect serve* | (água tônica fever tree) | tipo | país

• ELEPHANT   Gengibre e grão de café   Botânico   Alemanha	15,45
• MONKEY   Limão   Floral   Alemanha	15,90
• SEAGRAM'S   Zimbro e Carmamono   Seco   Canadá	9,95
• HENDRICKS   Pepino   Cítrico/Composto   Escócia	10,95
• BLACKWOOD'S   Limão e Zimbro   Seco   Escócia	10,95
• CAURUNN   Limão e Cardamomo   Especiarias   Escócia	13,95
• LARIOS   Lima e Laranja   Cítrico   Espanha	9,95
• GINRAW   Limão e Gengibre   Cítrico   Espanha	13,95
• GIN MARE   Manjeriçã   Floral   Espanha	11,95
• NORDÉS   Limão e Louro   Frutado/Floral   Espanha	11,95
• MACARRONESIAN   Limão e sementes de coentros   Seco   Espanha	12,95
• 5TH   Limão e Zimbro e Cardamomo   Especiarias   Espanha	13,25
• CITADELLE CLASSIC   Lima e Limão   Frutado   França	9,95
• VIGNE FLORAISON   Limão e Uva   Floral   França	12,95
• BULLDOG   Laranja e Canela   Cítrico   Inglaterra	10,25
• BOMBAY SAPPHIRE   Lima   Cítrico/Seco   Inglaterra	10,95
• GREENALL'S   Lima   Seco   Inglês	12,95
• SIPSMITH LONDON DRY   Lima e Limão   Cítrico/Seco   Inglaterra	11,25
• MARTIN MILLER'S   Limão e Cardamomo   Cítrico   Inglaterra	10,95
• TANQUERAY N.10   Laranja e Canela   Seco   Inglaterra	11,95
• OXLEY   Limão   Seco   Inglaterra	11,25
• PLYMOUTH   Canela e Zimbro   Seco   Inglaterra	11,45
• BOODLES   Lima e Zimbro   Cítrico   Inglaterra	13,25
• JINJU   Maçã Verde   Floral   Inglaterra	11,95
• LONDON N.3   Lima   Cítrico   Inglaterra	11,95
• MARCONI 46   Fatia de Limão   Frutado   Itália	15,45
• SHARISH   Limão e Zimbro   Frutado   Portugal	9,95
• BROOKLYN   Limão e Laranja   Cítrico   USA	12,95
• OPHIR   Laranja e Pimenta/Grão de Coentros   Especiarias   Inglaterra	10,95



## Para um início prometedo...

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!!!

### aperitivos

• BELLINI	6,25
• CAMPARI SODA/LARANJA	6,90
• APEROL	6,95
• MARTINI (BIANCO/ROSSO)	4,25
• CORDINO	4,50
• PROSECCO	3,95

### vino bianco al bicchiere (18cl) dias úteis almoço/jantar

• SENSI CHARDONNAY	3,50	3,75
• PINOT GRIGIO ALBINO ARMANI	4,50	5,95

### vino rosso al bicchiere (18cl) dias úteis almoço/jantar

• SANTA CRISTINA	4,75	5,25
• CHIANTI ZINGARELLI	6,25	6,75
• MERLOT SENSI	3,50	4,50

### couvert

• FOCACCIA CON OLIO DI OLIVA. (P/Pessoa)	1,80
--	------

Focaccia feita com farinha "00", sêmola 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, rúcula, azeite BIO e coração de aipo.	
• INSALATA RUCOLA, POMODORI SECCHI E NOCI	9,95
Rucola, "parmigiano reggiano di vacche rosse" DOP, tomate seco ao sol e nozes nacional.	
• BURRATA CON DATTERINI MISTO	12,45
Burrata artesanal, tomate cerejas mistos. (com ou sem anchovas)	
• 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 manjeriçã.	

\* O Il Mercato garante que a mozzarella do dia modo biológico vem diretamente de Itália via avião. Este é um 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.

<b>Salumeria</b>	<b>50g ~ 100g</b>
• <b>SALAME VENTRICINA PICANTE</b>	3,25 ~ 6,00
Salame típico de Abruzzo pouco picante.	
• <b>COPPA STAGIONATA</b>	4,75 ~ 8,90
Salame copa curada.	
• <b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b>	14,00 ~ 27,05
Presunto de origem zibello “O melhor presunto da Itália”.	
• <b>FINOCCHIONA</b>	3,90 ~ 6,95
Salame típico da toscana.	
• <b>FERRARESE GRANZIA</b>	3,50 ~ 6,95
Salame típico de Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto.	
• <b>SOPPRESSA CON AGLIO IGP</b>	3,95 ~ 7,50
Salame típico de Veneto.	
• <b>SALAME FELINO</b>	4,90 ~ 9,50
Salame típico de Emilia-Romagna	
• <b>COPPA NOSTRANA</b>	4,00 ~ 7,90
Carne curada de parma.	
• <b>MORTADELLA AL TARTUFO</b>	2,90 ~ 5,50
Mortadela com trufa negra.	
• <b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b>	6,50 ~ 12,50
• <b>PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP</b>	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).*

• <b>RAVIOLI DI ZUCCA CON TARTUFO NERO.</b>	16,50
Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP e manteiga de Açores.	
• <b>RAVIOLI DI CARNE E PROSCIUTTO DI PARMA CON STRACCIATELLA.</b>	14,50
Com carne de vitela fresca, presunto de parma, stracciatella e parmigiano reggiano DOP, molho de tomate e manjeriço.	
• <b>LINGUINE CON GAMBERONI.</b>	16,50
Com gambas selvagens de moçambique e molho de tomate cerejas assadas no forno lenha.	
• <b>SPAGHETTI AL POMODORO CON STRACCIATELLA.</b>	12,50
Com molho tomate caseiro e stracciatella.	
• <b>SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA.</b>	11,25
Com faceira de porco curado pelo menos um ano, gema do ovo, parmigiano reggiano, bastante pimenta e pecorino romano DOP. (receita tradicional)	
• <b>GNOCCHI / TAGLIATELLE AL RAGÚ.</b>	14,50
Com carne de vitela, rabo de boi e porco preto de bolota cozida lentamente durante 5 horas com tomate e ervas frescas, finalizado com pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.	
• <b>MACCHERONI ALLA CHITARRA.</b>	12,50
Com pancetta, espargos frescos, tomates cereja grelhados, pecorino romano DOP e tomilho.	
• <b>MACCHERONI AI 5 FORMAGGI.</b>	12,50
Com queijo gorgonzola Bolo Nero DOP, Taleggio DOP, mozzarella de búfala DOP via avião, pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.	
• <b>TAGLIATELLE VERDE CON SCAMPI AGLI ASPARAGI.</b>	16,95
Com camarão selvagem de moçambique, espargos verdes frescos, cognac e um toque de natas.	
• <b>LINGUINE CON LAGOSTA.</b>	27,50
Salteado com lagosta fresca e molho de tomates cereja grelhados. (picante)	

• <b>BUCATINI CON GAMBERI, CARCIOFI E BOTTARGA.</b>	18,50
Com gambas selvagens do Moçambique, alcachofras grelhadas e bottarga di mugine	
• <b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA.</b>	13,50
Com faceira do porco curado pelo menos um ano, molho tomate caseiro e pecorino romano DOP. (pouco picante)	
• <b>PASTA SENZA GLUTINE.</b>	
Molho á sua escolha da ementa.	

## chef suggerisce per bambini

• <b>PASTA FRESCA CON MOLHO DI RAGÚ O CARBONARA</b>	9,90
---	------

## carni

• <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA.</b>	20,95
Escalopes de vitela com presunto parma, salva e vinho branco, acompanhado com caponata de beringela e feijão verde salteado.	
• <b>SCALOPPINE CON FUNGHI E COGNAC.</b>	20,95
Escalopes de vitela com cogumelos, cognac e poucas natas acompanhadas com caponata de beringela e feijão verde salteado.	
• <b>GUANCIA DI VITELLO BRASATO AL BAROLO.</b>	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

• <b>ORATA AL VINO BIANCO E ERVE.</b>	16,90
Dourada com ervas e vinho branco acompanhada com salada de rúcula.	

## dolce

• TIRAMISÚ	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

	<b>100g ~ 200g</b>
• 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
• PECORINO TARTUFO	11,90 ~ 21,90
• ASIAGO	5,80 ~ 10,50
• PECORINO SARDO	6,90 ~ 13,50
• PECORINO ROMANO	5,80 ~ 10,50