

## dolce

- **TIRAMISÚ** 5,50  
Camadas de biscoitos savoiardi embebidos em café 100% arábica e creme à base de queijo mascarpone e ovo BIO. Polvilhado com cacau de Madagáscar.
- **PANNACOTTA** 4,95  
Pudim de natas com vagem de baunilha de Madagáscar e frutos silvestres quentes
- **MOUSSE DI CIOCCOLATO** 4,25  
Mousse de chocolate com 80% cacau de Trinidad e Tobago e ovo BIO
- **ORO NERO** 4,95  
Base de brownie coberta com mousse de chocolate e ganache de chocolate preto
- **CHEESECAKE DI NUTELLA** 4,95  
Base de bolacha crocante, recheio de mascarpone, cobertura de nutella e avelã
- **CRUMBLE DI MELE** 4,75  
Base de bolacha, recheio de compota caseira e pedaços de maçã, cobertura de doce de leite e canela
- **SORBETTO AL LIMONE** 4,75  
Sorvete de limão

## frutta fresca

- **MANGO** 4,50  
Manga de “Vale de S. Francisco – Brasil”
- **ABACAXI** 3,50  
Abacaxi de “S. José – Costa Rica”

## 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 |
| • PECORINO TARTUFO                      | 11,90 | ~ | 21,90 |
| • ASIAGO                                | 5,80  | ~ | 10,50 |
| • PECORINO SARDO                        | 6,90  | ~ | 13,50 |
| • PECORINO ROMANO                       | 5,80  | ~ | 10,50 |



## EMENTA DE UTILIZAÇÃO ÚNICA

### 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!!!

### aperitivi

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

### Gins

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

- ELEPHANT | Gengibre e grão de café | Botânico | Alemanha 15,45
- MONKEY | Limão | Floral | Alemanha 15,90
- SEAGRAM'S | Zimbro e Cardamomo | 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 | Manjerição | 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

### 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.

\* 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.

## 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 manjeriço.

## Salumeria

50g ~ 100g

- **SALAME VENTRICINA PICANTE** 3,50 ~ 6,25  
Salame típico de Abruzzo pouco picante.
- **COPPA STAGIONATA** 4,95 ~ 9,25  
Salame copa curada.
- **CULATELLO DI ZIBELLO DOP** 14,50 ~ 27,50  
Presunto de origem zibello “O melhor presunto da Itália”.
- **FINOCCHIONA** 4,25 ~ 7,50  
Salame típico da toscana.
- **FERRARESE GRANZIA** 3,75 ~ 7,25  
Salame típico de Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto.
- **SOPPRESSA CON AGLIO IGP** 4,25 ~ 7,95  
Salame típico de Veneto.
- **SALAME FELINO** 5,50 ~ 9,90  
Salame típico de Emilia-Romagna
- **COPPA NOSTRANA** 4,25 ~ 8,25  
Carne curada de parma.
- **MORTADELLA AL TARTUFO** 3,25 ~ 5,90  
Mortadela com trufa negra.
- **PROSCIUTTO DI PARMA DOP** 6,95 ~ 12,95
- **PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP** 7,25 ~ 13,25

## 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
- **PECORINO TARTUFO** 11,90 ~ 21,90
- **ASIAGO** 5,80 ~ 10,50
- **PECORINO SARDO** 6,90 ~ 13,50
- **PECORINO ROMANO** 5,80 ~ 10,50

## chef suggerisce per bambini

- **PASTA FRESCA CON MOLHO DI RAGÚ O CARBONARA** 10,90  
Este prato não é possível dividir

## 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.** 17,50  
Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP e manteiga de Açores.
- **RAVIOLI DI CARNE E PROSCIUTTO DI PARMA CON STRACCIATELLA.** 15,50  
Com carne de vitela fresca, presunto de parma, stracciatella e parmigiano reggiano DOP, molho de tomate e manjeriço.
- **LINGUINE CON GAMBERONI.** 16,95  
Com gambas selvagens de moçambique e molho de tomate cerejas assadas no forno lenha.
- **SPAGHETTI AL POMODORO CON STRACCIATELLA.** 12,95  
Com molho tomate caseiro e stracciatella.
- **SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA.** 12,50  
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.** 15,50  
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.
- **MACCHERONI ALLA CHITARRA.** 13,50  
Com pancetta, espargos frescos, tomates cereja grelhados, pecorino romano DOP e tomilho.
- **MACCHERONI AI 5 FORMAGGI.** 13,50  
Com queijo gorgonzola Bolo Nero DOP, Taleggio DOP, mozzarella de búfala DOP via avião, pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.
- **TAGLIATELLE VERDE CON SCAMPI AGLI ASPARAGI.** 16,95  
Com camarão selvagem de moçambique, espargos verdes frescos, cognac e um toque de natas.
- **LINGUINE CON LAGOSTA.** 29,50  
Salteado com lagosta fresca e molho de tomates cereja grelhados. (picante)
- **BUCATINI CON GAMBERI, CARCIOFI E BOTTARGA.** 19,95  
Com gambas selvagens do Moçambique, alcachofras grelhadas e bottarga di mugine
- **BUCATINI ALL'AMATRICIANA.** 13,95  
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.

## 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 acompanhadas com 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.** 17,50  
Dourada com ervas e vinho branco acompanhada com salada de rúcula.