

1870

Hosteria del Mercato

ENTRÉE

ANTIPASTI CALDI E FREDDI

FIORE DI ZUCCA FRITTO E STRACCIATELLA DI MUCCA 🐟🌱 15,00

Fritto in farina di riso, ripieno di alici e mozzarella, stracciatella e polvere di prezzemolo
Zucchini flowers fried in rice flour, filled with anchovies and mozzarella, served with stracciatella cheese and parsley powder. (4,7)

MILLEFOGLIE DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 🌱🌱 15,00

Melanzane, mozzarella di bufala, confit di pomodorini, basilico, Parmigiano Reggiano e olio e.v.o.
Eggplant, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, basil, Parmigiano Reggiano, and extra virgin olive oil. (1,7)

TEMPURA DI CALAMARI* E GAMBERI*CON LIME E JALAPEÑO 🐟🌱 16,00

Fritti in farina di riso con lime, jalapeño e paprika dolce
Squid and prawn tempura, fried in rice flour with lime, jalapeño and sweet paprika (2,14)

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA 🌱 17,00

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala
Organic Parma ham with buffalo mozzarella (7)

GAZPACHO 🌱 17,00

Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla, aceto e crackers
Tomatoes, cucumbers, peppers, onions, vinegar and crackers (1)

FRITTO DI VERDURE CROCCANTI E CREMA DI RICOTTA 🌱🌱 15,00

Zucchine, carote, patate e melanzane fritte in farina di riso con crema di ricotta al limone
Zucchini, carrots, potatoes and eggplant fried in rice flour, served with lemon ricotta cream (7)

SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO 🐟 23,00

Con stracciatella, avocado e crostini di pane
Smoked salmon with stracciatella, avocado and bread (1,4,7)

CATALANA DI GAMBERI* DEL MERCATO 🐟🌱 22,00

Gamberi, datterini, patate, cipolla rossa e senape
Cherry tomatoes, shrimps, potatoes, red onions and mustard (2,10)

CAPRESE CON FIOR DI LATTE 🌱🌱 18,00

Pomodori, fior di latte, basilico, olio e.v.o.
Fior di latte mozzarella, tomatoes, basil, e.v.o. oil (7)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SALUMI

SOLO FORMAGGI 🍷

16,00

Cheese tasting (7)

SOLO SALUMI

19,00

Cured meats tasting (1)

FORMAGGI E SALUMI

28,00

Cheese and cured meats tasting (1,7)

I NOSTRI CRUDI

CARPACCIO DI MANZO SCELTO IN SALSA

20,00

CIPRIANI 🍷

Manzo, Olio e.v.o., sale, pepe, zeste di lime e salsa cipriani

Beef carpaccio, e.v.o. oil, salt, black pepper, lemon zest and cipriani sauce (3,4,7,9,10)

CARPACCIO DI MANZO SCELTO CON CARCIOFI 🍷

24,00

Manzo, citronette al limone, carciofi e scaglie di grana

Beef carpaccio, lemon citronette, artichokes and grana shavings (7)

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO 🐟🍷

25,00

Salmone, erba cipollina, uova di lompo, avocado e crema di balsamo

Salmon, chives, lumpfish roe, avocado, and balsamic glaze. (4,12)

TARTARE DI MANZO SCELTO

27,00

Con patate fritte e crostini, cipolla, capperi, tuorlo, senape, worcestershire e prezzemolo

Beef tartare, french fries, onion, capers, egg yolk, mustard, worcestershire sauce, and parsley (1,3,4,10)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y PAN TOMATE

32,00

Jamón ibérico de bellota, pane tostato al pomodoro e olio e.v.o.

Jamón Ibérico de Bellota, toasted bread with tomato and e.v.o. oil (1)

PRIMI PIATTI

INGREDIENTI BIOLOGICI CON UN PIZZICO DI FANTASIA

AMATRICIANA CON FETTUCCINE DI MAIS 🍷

18,00

Pelati San Marzano, pecorino romano e guanciale

San Marzano peeled tomatoes, Pecorino Romano and guanciale (7,9)

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI BASILICO

18,00

Pesto di basilico homemade, pomodori secchi, stracciatella, zeste di limone

With basil homemade pesto, sun-dried tomatoes, stracciatella cheese, citrus zest (1,7,8)

CARBONARA DI RIGATONI

18,00

Guanciale, asparagi saltati, pecorino romano e crema di uovo

Pork cheek, sautéed asparagus, Pecorino Romano and egg cream (1,3,7)

TONNARELLI CACIO E PEPE FATTI A MANO	18,00
Pecorino romano, pepe nero, fiore di zucca fritto <i>Pecorino romano, black pepper, fried courgette flower (1,7)</i>	
FETTUCCINE ALL'UOVO FATTE A MANO CON BACCALÀ 🐟	25,50
Baccalà, pomodorini, aglio, prezzemolo, cipolla rossa, olive nere e olio e.v.o. <i>Salt cod, cherry tomatoes, garlic, parsley, onion, olives and e.v.o. oil (1,3,4)</i>	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FATTI A MANO	23,00
Pomodori datterini, basilico, olio e.v.o., ricotta e spinaci <i>Ricotta and spinach filled ravioli, datterini tomatoes, basil, e.v.o. oil (1,3,7)</i>	
LINGUINE CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA 🐟	28,00
Vongole, bottarga, olio, aglio e prezzemolo <i>Clams, e.v.o. oil, garlic, parsley and bottarga (1,4,14)</i>	
SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON TARTUFO NERO PREGIATO	29,00
Con quenelle di ricotta di bufala, tartufo ed erbe aromatiche <i>Spaghetti of kamut flour with black truffle, aromatic herbs, quenelle of buffalo ricotta cheese (1,7)</i>	
SECONDI PIATTI	
<i>DA ALLEVAMENTI SOSTENIBILI</i>	
COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE, FRITTE E MARINATE ALLE ERBE	28,00
Marinate alle erbe, panate e fritte, con cicoria e patate <i>Fried lamb chops with chicory and potatoes (1,3,7,10)</i>	
POLPO* GRIGLIATO IN OLIO E.V.O. CON PATATE AL FORNO 🐟 🌱	29,00
Servito con misticanza, olive e pomodori confit <i>Grilled octopus in extra virgin olive oil with roasted potatoes, served with mixed salad, olives and confit tomatoes (14)</i>	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO 🌱	30,00
All'olio e.v.o. e rosmarino, servito con purè di patate <i>Sirloin steak, with e.v.o. oil and rosemary, served with mashed potatoes (7)</i>	
SUPREMA DI POLLO* IN SALSA TAMARI 🌱	26,00
Sesamo nero, broccoli in padella e riso basmati al vapore <i>Chicken supreme in tamari sauce with ginger and basmati rice (6,11)</i>	
SALMONE* SCOZZESE AL FORNO 🐟 🌱	27,00
Con riso venere, fagiolini, patate, prezzemolo e salsa tartara <i>Scottish salmon oven-baked with herbs, served with steamed green beans, potatoes, parsley, black venus rice and tartar sauce (3,4,10)</i>	
POLPETTE DEL MERCATO	22,00
Polpette con aglio e rosmarino sfumate al vino bianco <i>Meatballs with garlic and rosemary, deglazed with white wine (1,3,7)</i>	

INSALATE E PIATTI UNICI

DAL NOSTRO MERCATO BIOLOGICO

INSALATA DI GORGONZOLA CON PERE E MELOGRANO	24,00
Valeriana ,gorgonzola, noci, miele, rucola, olive e crostini di pane <i>Valerian salad with Gorgonzola, pears, walnuts, honey, rocket, olives, pomegranate and croutons (1, 7, 8)</i>	
INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO E BACON	25,00
Pollo, bacon, lattuga, grana, uovo, pomodori secchi, olive, crostini di pane e salsa caesar <i>Caesar salad with chicken breast and bacon, lettuce, Grana Padano, egg, sun-dried tomatoes, olives, croutons and Caesar dressing (1, 3, 4, 7, 10)</i>	
INSALATA DI QUINOA CON VERDURE SALTATE IN SALSAM TAMARI 🌱	24,00
Quinoa, piselli, broccoli, broccolotti, funghi piccanti, pomodorini confit e foglie di menta fresca <i>Quinoa, peas, broccoli, broccoli rabe, spicy mushrooms, confit cherry tomatoes, and fresh mint leaves. (6)</i>	
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO E MANGO* 🐟 🌱	26,00
Salmone, spinacino, pomodori, feta, olive nere, cetrioli, mango e origano <i>Salmon, baby spinach, tomatoes, feta cheese, black olives, cucumber, mango, and oregano (4,7)</i>	
INSALATA DI GAMBERI*, AVOCADO E COUSCOUS DI MAIS 🐟 🌱	26,00
Lattuga,gamberi, rucola, pomodori datterini, olio e.v.o., salsa rosa <i>Shrimp, avocado, corn couscous, lettuce, rocket, datterini tomatoes and pink sauce (2, 3, 7, 10)</i>	
PIZZE ROMANE E FOCACCE	
A LIEVITAZIONE NATURALE	
MARGHERITA CON FIORDILATTE	14,00
<i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and basil (1,7)</i>	
PIZZA BOSCAIOLA SALSICCIA E FUNGHI	15,00
<i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, sausages and mushrooms (1,7)</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA	15,00
<i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, eggs and olives (1,3,7)</i>	
PIZZA FIORI DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI 🐟	15,00
<i>Fiordilatte mozzarella, zucchini blossoms and anchovies (1,4,7)</i>	
PIZZA NAPOLETANA CON BUFALA 🐟	15,00
<i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and anchovies (1,4,7)</i>	
FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI PARMA	17,00
Fiordilatte, datterini, Parmigiano e basilico <i>Parma ham, buffalo mozzarella, tomatoes and parmesan cheese (1,7)</i>	
FOCACCIA CON MORTADELLA	17,00
Stracciatella di mucca e granella di pistacchio <i>Mortadella, stracciatella cheese and chopped pistachio (1,7,8)</i>	

FOCACCIA CON OLIO EVO E ORIGANO <i>Focaccia with virgin olive oil and oregano (1)</i>	7,00
FOCACCIA GLUTEN FREE, OLIO EVO E ORIGANO  <i>Gluten-free Focaccia with virgin olive oil and oregano</i>	8,00
CESTINO DI PANE MISTO <i>Mixed bread basket (1)</i>	6,00

IL NOSTRO ORTO

CON PRODOTTI SEMPRE FRESCHI

CARCIOFI ALLA ROMANA (2PZ) 	17,00
<i>Carciofi, Olio e.v.o., sale, pepe nero, aglio, prezzemolo, mentuccia e bruschetta e.v.o. Artichokes, extra virgin olive oil, salt, black pepper, garlic, parsley, mint, and bruschetta with extra virgin olive oil. (1)</i>	
PUNTARELLE ALLA ROMANA CON BATTUTO DI ALICI 	15,50
<i>Puntarelle ,olio e.v.o., sale, pepe, grissini, alici e.v.o. Puntarelle (chicory shoots), extra virgin olive oil, salt, pepper, breadsticks, and anchovies in extra virgin olive oil. (1,4)</i>	
CICORIA RIPASSATA 	9,00
<i>Chicory sauteed in a pan with e.v.o. oil, garlic and salt</i>	
PATATE AL FORNO 	7,00
<i>Baked potatoes</i>	

BRUSCHETTONI

POMODORI DATTERINI, BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE 	14,00
<i>Bread ,tomatoes, basil and extra virgin olive oil (1)</i>	
BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	16,00
<i>Bread ,buffalo mozzarella from Campania and Parma ham (1,7)</i>	
FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E ALICI	16,00
<i>Bread,zucchini flowers, stracciatella cheese and anchovies (1,4,7)</i>	
SALMONE AFFUMICATO, LIME, AVOCADO E SEMI DI SESAMO 	17,00
<i>Bread,Smoked salmon, lime, avocado and sesame seeds (1,4,11)</i>	

DESSERT

DALLA NOSTRA PASTICCERIA

MOUSSE AL CIOCCOLATO 	10,00
<i>Cioccolato al 70%, panna vegetale con un cuore di frutti rossi ed un biscotto gluten free</i>	

Chocolate mousse, 70% dark chocolate and vegetable cream with a red fruit heart and a gluten free biscuit (7,8)

CHEESECAKE

10,00

Crema di yogurt e formaggio alla vaniglia con un inserto di frutti di bosco e biscotto gluten free
Vanilla yogurt and cheese cheesecake with a berry insert and a gluten free biscuit (7)

TIRAMISÙ HOMEMADE

10,00

Crema di mascarpone con savoiardi e caffè bio
Home made Tiramisù with mascarpone cream with ladyfingers and organic coffee (1,3,7)

CROSTATINA CON FRUTTI DI BOSCO

10,00

Frolla di avena, crema pasticcera, frutti di bosco
Gluten free oat shortcrust pastry, custard and berries (3,7)

TORTINO AL CUORE CALDO

10,00

Accompagnato con panna fresca o gelato alla crema
Chocolate lava cake served with fresh cream or vanilla gelato (1,3,7)

COPPA GELATO

10,00

Ice cream cup

OSPITE / Price per guest

OSPITE

3,50

SENZA GLUTINE

I piatti indicati come *senza glutine* sono preparati con ingredienti che non contengono glutine. Tuttavia, essendo la cucina un ambiente unico in cui vengono lavorati anche alimenti contenenti glutine, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.

GLUTEN FREE

Dishes marked as *gluten free* are prepared with ingredients that do not contain gluten. However, as our kitchen also handles gluten-containing foods, we cannot guarantee the complete absence of cross-contamination.

ALLERGENI

1. Glutine / Gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte / Milk
8. Frutta a guscio / Tree nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame
12. Anidride solforosa / Sulphites
13. Lupino / Lupin
14. Molluschi / Molluscs

 Vegan  Pesce/Fish  senza glutine/Gluten free * Ingredienti surgelati/Frozen ingredient