

Degustazion Menu.....57 €

Scallop Carpaccio
Courgette Cream
Tomato confit ravioli
Bulhao Pato style Risotto with crayfish
Duck Magret or Sea Bass
White Chocolate Ganache

APERITIVI.....4€
Grisini, flat bread, focaccia, basil butter, goat butter, sundried tomato butter, marinated olives

ANTIPASTI

Courgette Cream.....12€

Courgette tortellini and hazelnuts

With asparagus Cream with Truffle.....14€

Baby asparagus and crutons

Codfish Carpaccio.....17€

With “Pico de galo”, lemon and coriander gel

Scallop Carpaccio.....19€

Nitrogen citrus, shallots, chives and passion fruit

Beef Tartar.....19€

Quail egg, capers, and basil

Tuna Tartar.....19€

Lime, shallots, chives, and citronela ice cream

Summer Caprese Salad.....14€

Mozzarellini, cherry tomatoes, rocket, balsamic ice cream,

pesto and burratina spheres

Burratina.....24€

Spinach salad, shallots, tomato confit, strawberry and

balsamic compote, toasts

Mixed Salad.....12€

Lettuces, tomato, cucumber, raw vegetables and mushrooms

ANTIPASTI TO SHARE (2 pax)

Antipasti Selection.....20€

Spicy pepperoni, Parma's cured ham, Pancetta, Crisp breads & grilled vegetables

Prosciutto Di Parma Carved to order.....22€

Cured Ham, Deep-fried eggs, Rocket, Asparagus and crisp breads

Mozzarella di Bufala D.O.P (200gr) (2 pax)..... 24€

Mozzarella from Campagna, salt, pepper, tomato carpaccio, yellow cherry tomato, rocket, red onions and balsamico

Opening from 7:00PM to until 10:30PM

Closed on Thursdays and Fridays

DRIED PASTA - Make Your Own Pasta.....15€

Pasta: Spaghetti, Penne, tricolor Fusilli, Tagliatelle, Gnocchi, Pappardelle, Farfalle

Sauces: Pesto, Carbonara, Bolognese, 4 cheeses, Pomodoro, Arrabiata, Garlic Oil

FRESH PASTA

Lobster ravioli.....23€

With lobster consommé

Tomato confit ravioli.....21€

Goat cheese foam and balsamic pearls

Ricotta Ravioli.....22€

Quail egg yolk, spinach, pancetta, truffle sauce

Gnocchi's Sorrentina.....16€

Garlic, tomato, basil and parmesan

Lemon & Chili Linguini with prawn bolognese.....21€

Basil Tagliatelle with mixed seafood.....22€

RISOTTOS

Seafood Risotto.....24€

Saffron Risotto with Pork Cheek.....25€

Vanilla Risotto with prawns.....22€

Risotto Nero with octopus.....23€

Green pea Risotto with lime marinated squid.....20€

Bulhao Pato style Risotto with crayfish.....25€

SECONDI PIATTI

Di Mare

Codfish.....26€

Chickpea puree, parma ham, cherry tomato, fresh vegetables

Fillet of Turbot with Scallop and Prawn.....29€

Lime and ricotta cannelloni's with “caldeirada” sauce

Sea Bass.....28€

with shitake mushrooms, tomato confit, and Lemongrass rice

Stone bass.....30€

Mashed potatoes with lobster and sautéed green beans

Della Terra

Duck Magret.....30€

with cannelloni, asparagus puree, and apricot chutney

Fillet of beef30€

with truffle Orzo, asparagus, mushrooms,

Lamb Loin.....28€

With pea puree, sautéed carrots, and lemon gnocchi

Rib Eye Steak.....31€

Served with a stuffed baked potato and mixed salad

PIZZAS.....19€

Margherita

The Classic pizza with Tomato & Mozzarella

Quattro Formaggi

Pizza with Buffalo Mozzarella, Taleggio, Provolone & Gorgonzola

Parma

Pizza with Parma Ham & wild rocket

Fungi

Pizza with assorted Mushrooms & Pancetta

Peperoni

Pizza with tomato, pepperoni

Bacon

Pizza with cheese, tomato & bacon

THE CHEF'S CHOICE.....19€

Il Mercato

Pizza with Rocket & Prosciutto

Tropical

Pizza with Shrimps, Pineapple, Heart of Palm & Mango

Mexican

Pizza with Meat, Chili & Guacamole

Tuna

Pizza with Tuna, Egg and Red Onion Compote

Portuguese

White Pizza with chorizo, “Alheira” Chicken Sausage & Egg

Calzone Florentine

Curd Cheese, Spinach, Mushrooms and Garlic Oil

Pizza with Goats Cheese, Onion & Marmalade American

Pizza with Chicken, Barbecue Sauce and Crispy Onion

20€

IL MERCATO DESSERTS.....8€

Ferrero Rocher IL Mercato

Dark chocolate, hazelnut, Nutella and gold

Citrus Panacota

Tangerine, lime and thyme, vanilla

From lemon to Limoncello

Lemon, verbena, limoncello

Nostro Tiramisú- Mascarpone, amaretto cacau

White Chocolate Ganache

White chocolate, strawberries, basil and balsamic

Selezione di Gelati Tradizionali

Fruit Salad

VAT included at the 23% | This establishment has a complaints book

Menu de Degustação.....57€

Carpaccio de Vieiras com Vinagrete Caviar

Creme de Courgette

Raviolis de Tomate Confitado

Risotto à bulhão pato com lagostins

Magret de Pato ou Robalocom Shitaki

Ganache Branca

APERITIVO.....4€
Grisini, Pão achatado, Focaccia, Manteiga de Cabra,
Manteiga de Tomate, Manteiga de Manjeriçao e azeitonas
marinadas

ANTIPASTI

Creme de courgette.....12€
Tortellini de courgette e avelã
Creme de espargos brancos e trufa.....14€
Espargos baby, croutons
Carpaccio de bacalhau.....17€
Pico de gallo, limão, gel de coentros e crocantes de brãa
Carpaccio de Vieira e Citrinos.....19€
Citinos azotados, chalotas, cebolinho e maracujá
Tartaro de Novilho.....19€
Ovo de codorniz, alcaparras e manjeriçao
Tartaro de atum.....19€
Lima, chalotas, cebolinho, gelado de citronela
Salada Caprese de Verão.....14€
Mozzarellini, tomate chéry, rúcula, gelado balsâmico, pesto, esferas de burratina
Burratina.....24€
Salada de espinafres, chalota, tomate confit, compota de morango e balsamico, tostas
Salada Mista12€
Alfaces mistas, Tomate, Pepino, Legumes crus e cogumelos

Antipasti para partilhar (2 pessoas)

Seleção de Antipasti (sem lactose).....20€
Presunto Parma, Pancetta, Parmesão, Cogumelos, Batata Doce e Peperoni Picante e legumes grelhados
Mozzarella de Bufala D.O.P. (200gr.) (veg).....24€
Mozzarella da região de Campagna, Carpaccio de Tomate, Tomate cherry amarelo, Cebola roxa, Balsamico
Prosciutto di Parma sem lactose.....22€
Presunto da região Emilia Romagna, Ovo, Rucula e espargos

Aberto das 19h00 até às 22h30

Fechado às Quintas e Sextas

MASSAS SECAS- Crie a Sua Pasta.....15€
Esparguete, Penne, Fusilli tricolor, Tagliatelle, Gnocchi, Farfalle, Parpadelle

Molhos: Pesto, Carbonara, Bolonhesa, 4 queijos, Pomodoro, Arrabiata, Ali Oli

MASSAS FRESCAS

Ravioli de Lavagante23€
Consome de lavagante
Ravioli de Tomate Confitado.....21€
Espuma de queijo de cabra e pérolas de balsâmico
Ravioli de Ricotta, espinafres, gema de codorniz.....22€
Pancheta, molho de trufa
Linguini de Limão e Chilli com Bolonhesa de Camarão.....21€
Talharins de Manjeriçao com Frutos do Mar.....22€
Gnocchis Sorrentina.....16€
Gnocchis, alho, tomate, manjeriçao, parmesão

RISOTTOS

Risotto de Caldeirada.....24€
Risotto de Açafrao e bochechas confit.....25€
Risotto de Baunilha com Camarão.....22€
Risotto Nero com Polvo á Lagareiro.....23€
Risotto á bulhão pato com Lagostins.....25€
Rissotto de Ervilhas e Lulas alimadas.....20€

DI MAR

Cherne com lavagante.....30€
Lavagante, prué de batata e feijão verde
Bacalhau com presunto parma.....26€
Puré de grão, azeitona celanta confitada, tomate cherry e legumes frescos
Pregado com vieira e camarão.....29€
Canelloni de limão e ricotta com caldeirada
Robalo com Shitaki.....28€
Tomate confitado e arroz de citronela

DELLA TERRA

Magret de Pato.....30€
Canellonis, puré de espargos, chutney de alperce
Lombo de Novilho Nacional.....30€
Orzo trufado, espargos, boletos, molho holandês
Lombo de Borrego.....28€
Puré de ervilha, cenoura e gnocchis de limão
Rib Eye.....31€
Batata recheada no forno com salada mista

PIZZAS.....19€

Margherita

Pizza clássica de Tomate e Mozzarella fresca

Quattro Formaggi

Pizza com Bufala, Taleggio, Provolone e Gorgonzola

Parma

Pizza com Presunto de Parma e Rúcula selvagem

Funghi

Pizza com variedade de Cogumelos e Pancetta

Peperoni

Pizza com queijo, tomate e peperoni

Bacon

Pizza com queijo, tomate e bacon

AS PREFERIDAS DO CHEF.....19€

Il Mercato

Pizza com burratina, parma, rucula

Tropical

Pizza com camarão, ananás, palmito e manga

Mexicana

Pizza de chilli com carne e guacamole

Atum

Pizza com ovo, compota de cebola roxa

Portuguesa

Pizza branca com Chouriço, Alheira e Ovo

Calzone Florentine

Requeijão, espinafres, cogumelos, azeite de alho

Pizza de Queijo de cabra e marmelada de cebola

Americana

Pizza com Frango, Barbacue e Cebola.....20€

DOCES DO IL MERCATO.....8€

Ferrero Rocher Il Mercato

Chocolate negro, Avelã, Nutella e Ouro

Pannacota com citrinos

Tangerina, tomilho- limão, baunilha

Do Limão ao Limoncello

Limão, lucia-lima, limoncello

Nostro Tiramisú

Mascarpone, amareto, cacau, café

Ganache Branca

Chocolate branco, morangos, manjeriçao e balsâmico

Selezione di Gelati Tradizionali

Salada de Fruta