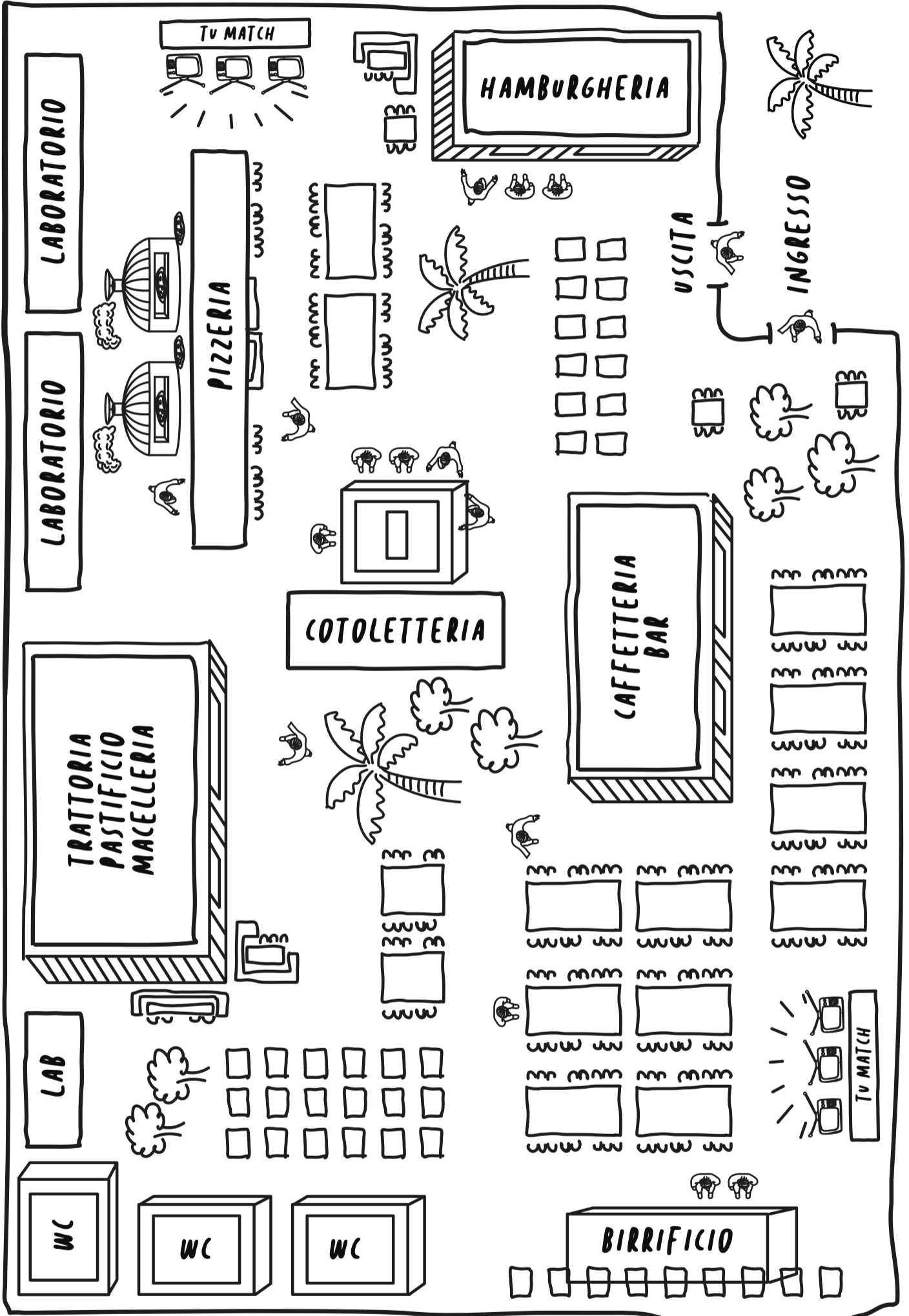


AL MERCANTILE

FOOD MARKET

www.almercantile.it



La ricetta è semplice:
**MANGIARE BENE E
 FARE L'AMORE.**

ALLERGENI: Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Durante le preparazioni da noi effettuate non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Alimento surgelato/congelato



LE NOSTRE PASTE SONO RIGOROSAMENTE FRESCHE E FATTE A MANO DALLE SAPIENTI MANI DELLE NOSTRE SFOGLINE FERRARESI, UTILIZZANDO UNA RICETTA ANTICA BASATA SU 1 UOVO OGNI 100 GR DI FARINA, MANTENENDO LA SFOGLIA RUVIDA E PERFETTAMENTE OMOGENEA E COMPOSTA AL SUGO DA ABBINARE



SPECIALITÀ



TORTELLINI BOLOGNESI IGP GOURMET SU CREMA AL PARMIGIANO

16,00€

MATTARELLE NOSTRANE ALLA BOLOGNESE

11,00€

MATTARELLE NOSTRANE ALLA BOSCAIOLA

11,00€

MATTARELLE NOSTRANE ALLA NONNA ITALIA CON PROSCIUTTO, SCALOGNO E CREMA DI FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO

12,00€

TAGLIOLINI CACIO E PEPE

12,00€

GNOCCHI DI ZUCCA IGP CON CREMA DI TALEGGIO, SPECK CROCCANTE, SCAGLIE DI PECORINO DELL'AMIATA E POMODORO

14,00€

GNOCCHI DI PATATE CON FONDO BRUNO DI CARNE E PANCETTA CROCCANTE

13,00€

CARAMELLE BICOLORE RIPIENE DI SPECK E RUCOLA CON CREMA DI CASTELMAGNO

13,50€

TORTELLONI BICOLORE SPECK E RADICCHIO CON FONDATA DI GORGONZOLA DOP E GUANCIALE CROCCANTE

14,00€

TORTELLINI BOLOGNESI IGP CON CREMA DI LATTE E PROSCIUTTO

15,00€

RAVIOLI GIALLI RIPIENI DI BURRATA, POMODORINI E OLIVE SU PESTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA

15,00€

STROZZAPRETI DI SEMOLA CON 'NDUJA E GORGONZOLA DOP

13,50€

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO CON RAGU' DI SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA AL ROSMARINO

13,00€

TORTELLONI RIPIENI DI CRUDO DI PARMA E BUFALA DOP SU FONDATA DI POMODORO E PETALI DI GRANA

15,00€

TORTELLI RIPIENI DI FICHI CARAMELLATI SU CREMA DI VINO COTTO AGLI AGRUMI E PROSCIUTTO CROCCANTE

14,50€

CURZACUL (LACCETTI AL TORCHIO) CON BURRO, ZUCCHINE, PANCETTA E ZAFFERANO

14,00€



TAGLIERI

I NOSTRI TAGLIERI, ESEGUITI SOLO CON SALUMI SENZA GLUTINE ROVAGNATI E NOSTRANI DEL NOSTRO CONTADINO DI FIDUCIA.

ACCOMPAGNATI DAL NOSTRO CROCCANTE
GNOCCHO FRITTO, INSALATA RUSSA LOMBARDA E CROSTINO CON PATE' SFIZIOSO

IL PARMENSE

Sottilissime di crudo di Parma con stracciatella

14,00€

L'EMILIANO

Fiocchi di mortadella igp, coppa piacentina, pancetta al pepe ferrarese, salame nostrano, crudo di Parma

16,00€

IL TARTUFONE

Mortadella al tartufo, prosciutto cotto Gran Biscotto al tartufo, pancetta cotta affumicata, salame felino

17,50€

IL TIROLESE

Speck dell'Alto Adige igp, bresaola punta d'anca della Valtellina doc, pancetta, lardo di Colonnata

17,00€

IL MAIALINO

Porchetta di Ariccia igp, coppa di testa, pancetta arrotolata, salame nostrano

17,50€



COTOLETTA

→ LA N°1 IN BRIANZA

LE NOSTRE COTOLETTE SONO **LA NOVITÀ** BATTENTE AL MERCANTILE, ACQUISTIAMO DIRETTAMENTE DAL MACELLO COSÌ PER OTTENERE UN PRODOTTO COSTANTEMENTE FRESCO E DI FILIERA ITALIANA. UTILIZZIAMO UN TAGLIO DI CARNE SELEZIONATO, PRECISAMENTE VIENE CHIAMATO TAGLIO PADOVA CHE CONSISTE NEL CARRÈ INTERO PIÙ LA PARTE DEL COSTATO.

I MAIALI VENGONO ALLEVATI NELLE CAMPAGNE ROMAGNOLE E VENGONO ALIMENTATI DA MANGIMI RICCHI DI FIBRE PER CONSENTIRE ALLA CARNE, UNA VOLTA MACELLATA, DI RISULTARE TENERA E MORBIDA ANCHE DOPO LA COTTURA E DI PRESERVARE TUTTE LE SOSTANZE ORGANOLETTICHE DELLA STESSA E HANNO UN DIAMETRO DI CIRCA 30 CM

ACCOMPAGNATE DA PATATE AL FORNO CROCCANTI

COTOLETTA CLASSICA Cotoletta classica	16,00€
COTOLETTA PRIMAVERA Cotoletta classica con rucola e pomodorini	17,70€
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE Cotoletta classica con sottilissime di crudo di Parma, Fontina igp e scaglie di Parmigiano Reggiano	18,70€
COTOLETTA ALLA VALDOSTANA Cotoletta classica con speck, fontina e salvia	18,70€
COTOLETTA PORKY PIG Cotoletta classica con porchetta igp di Ariccia e scaglie di pecorino romano	18,70€
COTOLETTA AL MERCANTILE Cotoletta classica con provola, zucchine e coppa di Zibello	18,70€
COTOLETTA DEL PIONIERE Cotoletta classica con peperoni grigliati, fiocchi di gorgonzola e `nduja calabrese	18,70€
COTOLETTA DEL CONTADINO Cotoletta classica con Emmenthal e verdure grigliate	17,70€
COTOLETTA DEL VINAIO Cotoletta classica con radicchio trevisano cotto nel vino rosso, brie e speck	18,70€
COTOLETTA ROMAGNA MIA Cotoletta classica con rucola, squacquerone romagnolo e prosciutto crudo di Mora Romagnola	18,70€
COTOLETTA APPETITOSA Cotoletta classica con bruscitt di salsiccia al rosmarino e burrata	17,70€
COTOLETTA DEL MILANES Cotoletta classica con cipolla caramellata, fiocchi di gorgonzola e pancetta piacentina dop	18,70€
COTOLETTA ALLA MONTANARA Cotoletta classica con funghi misti del sottobosco trifolati e fontina dop d'Alpeggio	17,70€
COTOLETTA DEL TERUN Cotoletta classica con sugo di pomodoro al basilico, melanzane grigliate, spianata piccante e ricotta salata a scaglie	17,70€



UNA
COSA
FATTA
BENE!

← **PIZZERIA**

IL NOSTRO IMPASTO È A LIEVITAZIONE NATURALE. UTILIZZIAMO UNA FARINA BREVETTATA E GIOVANE, MA ALLO STESSO TEMPO INTENSA E RICCA DI ANTIOSSIDANTI, CIOÈ SOSTANZE NATURALI CHE AIUTANO A COMBATTERE I RADICALI LIBERI COME L'INVECCHIAMENTO E ALTRE COMUNI MALATTIE DELL'ESSERE UMANO. RISULTA ESSERE UNA PIZZA BUONA, DELICATA, LEGGERA E ANCHE PIÙ DIGERIBILE, GRAZIE ALLA LUNGA LIEVITAZIONE DI 48 ORE CHE ACCOMPAGNA IL NOSTRO IMPASTO E ALLA BRAVURA DEL NOSTRO MAESTRO PIZZAIOLO.

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE ESEGUITE, SU RICHIESTA, PER CLIENTI INTOLLERANTI AL GLUTINE.

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO CONDITE CON SALUMI ROVAGNATI SENZA GLUTINE, PRIMA DI ESSERE SERVITE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORO SAN MARZANO.

SOLO INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ

+ AGGIUNTA DI SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI E SEMI STAGIONATI	2,00€
+ AGGIUNTA DI MOZZARELLA	1,00€
+ AGGIUNTA DI TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI	1,50€
+ AGGIUNTA DI STRACCIATELLA FRESCA DEL CASARO O BURRATA	2,50€
+ IMPASTO SENZA GLUTINE GIÀ CON POMODORO E MOZZARELLA	4,00€

LE POPOLARI

MARINARA <i>Pomodoro San Marzano, origano, olio evo all'aglio</i>	5,00€
MARGHERITA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico</i>	6,50€
NAPOLI <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano</i>	8,00€
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati</i>	8,50€
SALAME PICCANTE <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante</i>	8,50€
QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi trifolati</i>	9,00€
QUATTRO FORMAGGI <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola Cademartori, taleggio lombardo, Emmenthal, scamorza</i>	9,00€
ORTOLANA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, radicchio, peperoni misti</i>	9,00€
PATATOSA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte</i>	8,50€
BRIANZOLA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia luganega dop, taleggio lombardo</i>	9,50€
SPECK E ZOLA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola</i>	9,00€
PARMIGIANA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, grana, basilico</i>	9,00€
PROSCIUTTO COTTO <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto</i>	9,00€

LE STRAORDINARIE

QUATTRO CARNI <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante, prosciutto cotto, speck, salsiccia</i>	14,00€
VAN GOGH <i>Mozzarella fior di latte, speck, pomodorini, stracciatella</i>	11,50€
DALI' <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla brasata, olive nere, acciughe</i>	11,50€
CIOCIARA <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pancetta al pepe, pecorino di fossa, cipolla brasata</i>	9,50€
SFIZIOSA <i>Mozzarella fior di latte, funghi porcini, grana a scaglie, patate al forno</i>	12,50€
BLANKO <i>Mozzarella fior di latte, zucchine grill, crudo di Parma, scaglie di grana padano</i>	10,50€
MERCANTILE <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia luganega dop</i>	10,00€
GRANDUCATO <i>Mozzarella fior di latte, patate al forno, gorgonzola, salsiccia luganega dop</i>	11,00€
MICHELANGELO <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, datterini rossi, rucola fresca, burrata, olive nere</i>	12,50€
DELICATA <i>Pomodoro, bufala, olive nere, pomodorini, basilico fresco, origano</i>	12,00€
INFERNO E PARADISO <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, nduja, gorgonzola, cipolla brasata, spianata piccante</i>	12,50€
BOTTICELLI <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia luganega dop, burrata</i>	14,00€
SAN DANIELE <i>Pomodoro San marzano, mozzarella fior di latte, crudo San Daniele, burrata, basilico fresco</i>	14,00€
SICILIANA <i>Pesto, mozzarella fior di latte, burrata, salsiccia luganega dop</i>	14,00€



MACELLERIA



CARNI COTTE
SULLA GRIGLIA

TUTTE LE CARNI SONO ACCOMPAGNATE
CON PATATE AL FORNO CROCCANTI

FILETTO DI SCOTTONA LIMOUSINE FRANCIA/ITALIA / CIRCA 300 GRAMMI

Ricavato dalle migliori femmine di manzo francesi mai ingravidate e allevate esclusivamente nel territorio italiano per garantire una conformità equa nella distribuzione del grasso, infatti risulta essere una carne tenerissima e poco sanguinante

26,00€



SI CONSIGLIA COTTURA
AL SANGUE O MEDIA

COSTATA DI SCOTTONA LIMOUSINE FRANCIA-ITALIA / CIRCA 600 GRAMMI

Carne estremamente tenera e di gusto grazie alla frollatura di 21 giorni e alla sana alimentazione a base di green feed (cereali) e all'allevamento nelle migliori colline con condizioni climatiche favorevoli

26,00€



SI CONSIGLIA COTTURA
AL SANGUE

FIORENTINA DI SCOTTONA LIMOUSINE FRANCIA-ITALIA / CIRCA 1,100 GRAMMI

Carne estremamente tenera e di gusto grazie alla frollatura di 21 giorni e alla sana alimentazione a base di green feed (cereali) e all'allevamento nelle migliori colline con condizioni climatiche favorevoli

40,00€



SI CONSIGLIA COTTURA
AL SANGUE

BISTECCONA DI ROAST BEEF CHEVROLET LIMOUSINE FRANCIA-ITALIA/ CIRCA 350 GR

Esclusiva carne derivata da una selezione delle migliori razze di bovini che grazie alle condizioni climatiche favorevoli nel territorio e alla sana alimentazione a terra a base di green feed (cereali) garantisce una carne marezzata al punto giusto, tenera e di altissima qualità, grazie alla distribuzione del grasso nel muscolo

24,00€



SI CONSIGLIA COTTURA
AL SANGUE

TAGLIATA DI ROAST BEEF CHEVROLET LIMOUSINE FRANCIA-ITALIA / CIRCA 300 GR SERVITA CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI

Esclusiva carne derivata da una selezione delle migliori razze di bovini che grazie alle condizioni climatiche favorevoli nel territorio e alla sana alimentazione a terra a base di green feed (cereali) garantisce una carne marezzata al punto giusto, tenera e di altissima qualità, grazie alla distribuzione del grasso nel muscolo

28,00€



SI CONSIGLIA COTTURA
AL SANGUE

BRACIOLA DI PORCELLO ITALIANO COL MANICO / CIRCA 350 GR

Taglio di carne selezionato, precisamente viene chiamato taglio Padova che consisterebbe nel carrè intero più la parte del costato. Proveniente dai migliori macelli italiani, principalmente allevati nelle campagne romagnole, vengono alimentati da mangimi ricchi di fibre per consentire alla carne, una volta macellata, di risultare tenera e morbida anche dopo la cottura e di preservare tutte le sostanze organolettiche della stessa

16,00€



SERVITA A COTTURA
UTLIMATA

GALLETTO NOSTRANO INTERO SPEZIATO ALLA DIAVOLA E COTTO ALLA BRACE

Proveniente da allevamenti selezionati delle colline romagnole tra Forlì e Cesena, vengono allevati allo stato brado in aperta campagna e alimentati con mangimi naturali oltre al cibo che la natura offre. Viene marinato con spezie classiche oltre all'aggiunta di paprika sia dolce che leggermente piccante per dare quel tocco in più durante la cottura alla brace

18,00€



SERVITO A COTTURA
UTLIMATA

PETTO DI POLLO

Carne bianca, allevata in natura con metodo biologico senza l'uso di ormoni e antibiotici. Vengono alimentati solamente da mangimi ricchi di fibre naturali utili allo sviluppo dell'organismo

12,00€



PESCHERIA

CATALANA DI GAMBERI* CON POMODORINI, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO EVO, SALE E PEPE

13,00€

SAUTE DI COZZE IN GUAZZETTO CON CROSTINI

12,00€

COCKTAIL DI GAMBERI* CON SALSA ROSA

13,00€

CATALANA DI CROSTACEI:

con astice, capesante, gamberoni*, cozze, pinzimonio, granchio, spiedini di gamberi* e seppie* (solo su prenotazione)

MIN 2 PERSONE
45€ CAD.

MAXI SPAGHETTONE "SELEZIONE RUMMO" ALLO SCOGLIO

23,00€

TAGLIOLINI TRICOLORE CON GAMBERI* E ZUCCHINE

13,00€

TAGLIOLINI AL GRANCHIO INTERO / CIRCA 500GR

25,00€

PAELLA RISOTTATA DI PESCE, CROSTACEI* E VERDURE SERVITA NEL TEGAME DI FERRO INFUOCATO (solo su prenotazione)

MIN 2 PERSONE
27€ CAD.

TRANCIO DI PESCE SPADA / CIRCA 500GR

16,90€

GAMBERONI* ARGENTINI GRANDI (L1) / 6 PEZZI

17,90€

FRITTO DI CALAMARI* E GAMBERI* SERVITO NELLA CASSETTA DI LEGNO

18,00€

SPIEDINI MISTI DI SEPPIE*, GAMBERI* E CALAMARI*

16,90€



HAMBURGERIA

TUTTI ACCOMPAGNATI
DA PATATINE DIPPERS'S



MERCANTILE BURGER

Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e mayo alla birra

9,90€

MERCANTILE CHEESEBURGER

Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, formaggio e mayo alla birra

10,90€

SMOKY BURGER

Carne di manzo, lattuga, formaggio, bacon croccante e mayo smoky

10,90€

PARMESAN BURGER

Carne di manzo, lattuga, melanzane grill, formaggio, pomodoro e mayo al basilico

10,90€

BISMARCK BURGER

Carne di manzo, spinacino croccante, uovo in cereghin, formaggio e bacon

11,90€

PICCADILLY BURGER

Carne di manzo, lattuga, formaggio, 'nduja calabrese e mayo al pomodoro

11,90€

NORCINO BURGER

Carne di manzo, cavolo cappuccio, formaggio, bacon e mayo al tarfuto nero

12,90€

STRANGE BURGER

Carne di manzo, lattuga, taleggio dop, speck, pomodori secchi e mayo alla birra

11,90€

TARTAR BURGER

Tartare di Manzo, lattuga, scaglie di grana, bacon croccante e mayo al basilico

13,90€

CHICKEN BURGER

Petto di pollo fritto, lattuga, pomodoro, formaggio e mayo classica

10,90€

HAPPY FRITTI



PATATINE* FRITTE DIPPER'S

3,50€

ONIONS RINGS*

3,00€

NUGGETS* DI POLLO

6PZ

5,50€

NUGGETS* AGLI SPINACI

6PZ

5,00€

BOCCONCINI DI FORMAGGIO PICCANTI*

4PZ

5,00€

PIZZA FRITTA FARCITA

6,00€



MOZZARELLA* IN CARROZZA

4PZ

3,90€

STICK DI MOZZARELLA*

4PZ

4,00€

POLPETTE DI MELANZANE*

4PZ

3,90€

FIORI DI ZUCCA* CON PROVOLA

3PZ

4,50€

CHELE DI GRANCHIO*

4PZ

4,80€

INSALATE

TERRINA FANTASIA

Mozzarella, pomodoro, lattuga mista di stagione, carote, mais, tonno sott'olio, olive nere, crudo di Parma

12,00€

TERRINA GIULIO CESARE

Mozzarella, pomodoro a fette, lattuga mista di stagione, carote, mais, petto di pollo, bacon, crostini, grana, dressing

12,00€

TERRINA ALLA CAPRESE

Lattuga e rucola di stagione, mozzarella, pomodoro a fette, uova sode, tutto condito con olio extra vergine di oliva, origano, sale e pepe

12,00€

TERRINA PRESUNTUOSA CON LE CHELE

Mozzarella, pomodoro a fette, carote, lattuga mista, finocchi, mais, salsa rosa, pomodorini ciliegino, chele di granchio* (bocconcini di merluzzo impanati e fritti insaporiti al gusto di granchio)

13,00€

TERRINA NUVOLE BIANCA

Lattuga mista, carote, mais, rucola, cipolla, pomodorini ciliegino, olive nere denocciolate, olio extra vergine di oliva, basilico, pepe, sale, nuvole bianche di stracciatella, melanzane grill

12,00€

TERRINA DEI CASTELLI PUGLIESI

Rucola, carote, speck, pomodorini ciliegino, mozzarella, cipolla, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, pepe, burrata, crostini

12,00€

DOLCI



MASCARPONE ALLA NUTELLA

5,00€

TIRAMISU'

5,00€

TORTA DELLA NONNA

5,00€

TORTA DI MELE

5,00€

TORTA DI CAROTE E CREMA PASTICCERA

5,00€

TORTA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

5,00€

NEW YORK CHEESECAKE

5,00€

PASTIERA

5,00€

FRAGOLE

5,00€

ANANAS

5,00€

CREMOSO AL CAFFE

5,00€

AL MERCANTILE FOOD MARKET



COCKTAIL BAR

DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA
DALLE 22:30 ALLE 03:00

FOOD

MERCANTILE BURGER		7,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e mayo alla birra</i>		
MERCANTILE CHEESEBURGER		10,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, formaggio e mayo alla birra</i>		
SMOKY BURGER		10,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, formaggio, bacon croccante e mayo smoky</i>		
PARMESAN BURGER		10,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, melanzane grill, formaggio, pomodoro e mayo al basilico</i>		
BISMARCK BURGER		11,70€
<i>Carnè di manzo, spinacino croccante, uovo in cecchini, formaggio e bacon</i>		
PICCADILLY BURGER		11,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, formaggio, 'nduja calabrese e mayo al pomodoro</i>		
NORCINO BURGER		12,70€
<i>Carnè di manzo, cavolo cappuccio, formaggio, bacon e mayo al tarfuto nero</i>		
STRANGE BURGER		11,70€
<i>Carnè di manzo, lattuga, taleggio dop, speck, pomodori secchi e mayo alla birra</i>		
TARTAR BURGER		13,70€
<i>Tartare di Manzo, lattuga, scaglie di grana, bacon croccante e mayo al basilico</i>		
CHICKEN BURGER		10,70€
<i>Petto di pollo fritto, lattuga, pomodoro, formaggio e mayo classica</i>		
PIZZA AL TRANCIO	4,00€	
<i>Salame Piccante</i>		
<i>Margherita</i>		
<i>Würstel</i>		
<i>Napoli</i>		
PANZEROTTO DI PIZZA		4,00€
ARANCINO MANIA		4,00€
GOLOSITA' DOLCI		5,00€

HAPPY FRITTI

PATATINE* FRITTE DIPPER'S		3,50€	MOZZARELLA* IN CARROZZA	4PZ	3,70€
ONIONS RINGS*		3,00€	STICK DI MOZZARELLA*	4PZ	4,00€
NUGGETS* DI POLLO	6PZ	5,50€	POLPETTE DI MELANZANE*	4PZ	3,70€
NUGGETS* AGLI SPINACI	6PZ	5,00€	FIORI DI ZUCCA* CON PROVOLA	3PZ	4,50€
BOCCONCINI DI FORMAGGIO PICCANTI*	4PZ	5,00€	CHELE DI GRANCHIO*	4PZ	4,80€
PIZZA FRITTA FARCITA		6,00€			

PRESTIGE DRINKS / 10€

AL MERCANTILE

sweet and sour, campari, frutto della passione, gin

GUARDAMI

rum, tequila, frutto della passione, mango, ananas, sweet and sour

RED PASSION

campari, sweet and sour, rum scuro, cointreau, succo ananas, succo cranberry

IL MAESTRO

armagnac, vermouth carpano 1786, sweet and sour, tequila espolon reposado, succo di arancia

STANLIO E OLIO

sweet and sour, liquirizia, apricot brandy, succo al pompelmo, menta

HEMINGWAY

zucchero di canna bianco, lime, sciroppo di cannella, mandorle granulate, cognac, grand marnier, liquore alla vaniglia

SOFT DRINKS / 10€

FUORI CAMPO

sweet and sour, succo di arancia, succo di pompelmo, succo ananas, sciroppo ai frutti della passione, sciroppo alla vaniglia

ALTA MAREA

sweet and sour, succo di arancia, succo di pompelmo, succo ananas, sciroppo al lampone, soda

BASSA MAREA

sweet and sour, succo di arancia, succo di pompelmo, succo ananas, sciroppo di agave, top chinotto

ALLO STRAPIOMBO

sweet and sour, succo di arancia, succo di pompelmo, succo ananas, ginger beer, sciroppo menta

IBA DRINK / 9€

AMERICANO	campari, vermouth rosso, soda water
BARRACUDA	gold rum, galliano, succo di ananas, succo di lime
BELLINI	prosecco, succo alla pesca
CAIPIRINHA	zucchero, lime, cachaca
COSMOPOLITAN	vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo
CUBA LIBRE	cola, rum, lime
DAIQUIRI	sweet and sour, rum
GIN FIZZ	gin, sweet and sour, soda
LONG ISLAND ICE TEA	sweet and sour, vodka, gin, triple sec, tequila, rum top coca
MAI-TAI	rum chiaro, rum scuro, orange curacao, sciroppo di orzata, succo di lime
MANHATTAN	vermouth rosso, rye whiskey, angostura
MARGARITA	tequila, cointreau, succo di lime
MIMOSA	prosecco, succo di arancia
MINT-JULEP	bourbon whiskey, menta, zucchero, soda
MOJITO	rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, soda
MOSCOW MULE	succo di lime, vodka, ginger beer
NEGRONI	vermouth rosso, campari, gin
NEGRONI SBAGLIATO	vermouth rosso, campari, prosecco
OLD FASHIONED	whiskey, angostura, bitters, zolletta di zucchero, soda
ROSSINI	prosecco, succo di fragola
SAZERAC	cognac, assenzio, zolletta di zucchero, peychaud's bitters
SCREWDRIIVER	vodka, succo di arancia
SPRITZ	aperol, prosecco, soda
TEQUILA SUNRISE	tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina
WHISKEY SOUR	whiskey, sweet and sour

BIRRE

BIRRA MESSINA	Cristalli di Sale / 5%	5,00€
AFFLIGEM ROUGE	6,70%	4,50€
ICNUSA NON FILTRATA Ambrata / 5%		5,00€
HEINEKEN	Lager / 5%	5,00€
ERDINGER	Weissbier / 5,3%	5,50€

SPECIAL

GIN SPECIALI	10,00€ / 15,00€
RUM SPECIALI	10,00€ / 15,00€
WHISKY SPECIALI	10,00€ / 15,00€
VODKA SPECIALI	10,00€ / 15,00€
AMARO NAZIONALI	4,00€
AMARI ESTERI / RISERVA	5,00€
CHUPITO	3,00€
BIBITE	4,00€