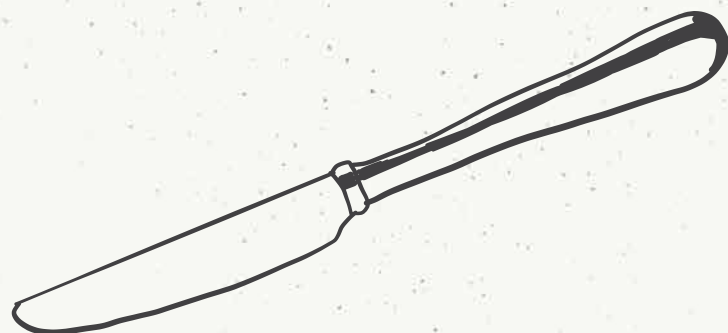




osteria
mercato



happiness is homemade

"Il pesce dell' Osteria Mercato viene acquistato fresco all' origine e successivamente surgelato in loco per garantirne una migliore qualità.
Tutte le paste fresche vengono prodotte rigorosamente in casa e conservate a -18 gradi.





per cominciare...



Carrello con selezione di formaggi _€ 6 / etto
Cheeses selection



Acciughe di Sciacca, burro montato e pan brioches _ € 4 a pz
Anchovies from Sicily, butter and pan brioches



Focaccia, mortadella, pistacchio e bufala _ € 3 a pz
Focaccia, mortadella, pistachio

antipasti



Crema bruleé al parmigiano, uovo poached e ortaggi _12
Parmesan crème brulee, poached egg and vegetables



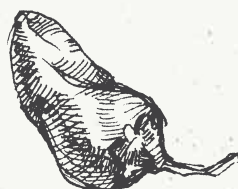
Torcione di foie gras, pan brioches e marmellata _14
Foie gras terrine, homemade pan brioches and marmalade



Lumache al tartufo nero, prezzemolo e patate _14
Snails with black truffle, parsley and potatoes



Tacos di anatra, mele e salsa yogurt _15
Duck tacos, apple and yogurth sauce



Cesar salad di anguilla _15
El Cesar Salad



Gazpacho di friggirelli, burrata affumicata, barbietola al vapore e crudo di branzino _16
Green Gazpacho, smoked burrata, red cabbage and raw sea bass



la pasta secca



Paccheri, pomodoro giallo, melanzane e stracciatella _15
Paccheri, yellow tomatoes, aubergines and stracciatella cheese



Spaghettoni Mancini, A.O.P. e calamari spillo _16
Spaghettoni, AOP and baby squid



la pasta fresca



Ravioli di sei rass di pecora, ricci di mare e mandorle tostate _16
Ravioli stuffed with goat cheese, sea urchins and toasted almond



Tagliolini al midollo, prezzemolo e limone _14
Tagliolini with veal marrow, parsley and lemon



Gnocchi al ragù di vitello, zafferano e cardoncelli _15
Dumplings with veal ragout saffron and spring mushroom



il riso



Carnaroli Riserva San Massimo Gamberi rossi e pesto di rucola _16
Carnaroli risotto with red prawns and rocket pesto



carne



Diaframma di Fassonà, pack choy e salsa al porto _22
Breaded veal with bone, salad and sweet cherries tomatoes



Milanese di vitello con osso, rucola e pomodorini _24
Duck breast, caramelized red onion and fried semolino



Agnello alla Welligton _24
Wellington Lamb



Petto d' anatra, sfoglia di patate dolci e scalogno nero _23
Duck breast, sweet potatoes and black shallots



pesce



Rombo in tempura, fiori di zucca e mayo agli agrumi _22
Tempura of Zucchini flower and turbot with citrus mayo



Polpo, paprika e patate (Min 2 pax, circa 600 gr) _45
Octopus, paprika e potatoes

dessert



Sorbetto di frutta fresca _5
Fruit fruit sorbet



Panna, Fior di latte, Fragole e meringa _7
Cream, fior di latte ice cream, strawberry and meringue



La pastiera _7
Tart with ricotta cheese and candy fruits

Zuppetta di frutta _7
Fresh fruit soup



Il dolce al cioccolato _7
Chocolate dessert