

BLACKMARKET



HALL

---

*Food*





*“Ricordiamo ai nostri clienti che  
nella sala dove si svolgono i  
concerti dal vivo è necessaria una  
spesa minima totale a persona di  
almeno 15 euro. Si ringrazia per la  
collaborazione”*





## Degustazione Aperitivo

Le nostre degustazioni aperitivo sono disponibili dalle ore 18.00 alle ore 20.30.

Venerdì e Sabato dalle 18.00 alle 20.00 Per ogni degustazione è inclusa una bevanda a scelta.

### Selezione di salumi e formaggi

- Mini Burger con carpaccio di manzo affumicato, scaglie di grana e marmellata di fichi senapata •
- Mini Burger con cremoso dei Colli Sabini, marmellata di arance e granella di noci •
  - Mortadella •
  - Prosciutto crudo •
  - Cacio di vino •
- Formaggio ai fiori •

12€



### Vegetariana

- Polpettina Vegana •  
(Patate, carote, zucchine e melanzane)
- Mini Tartare di Mango, Papaya con pesto di basilico •
- Mini Burger di verdure alla scapece e pinoli •
- Mini bruschetta con guacamole, pomodorini confit e granella di mandorle •
  - Involcini con patate, carote, zucchine, melanzane e basilico con salsa piccante di pomodoro e basilico •

13€\*



### Monti

- Mini Cheeseburger di Manzo con Salsa barbeque e bacon •
- Involcino con patate, macinato di bovino, curry, carote, piselli, cipolle, sedano e rosmarino\* •
- Carpaccio di manzo affumicato con scaglie di grano e rucola# •
  - Mini Tartare di Manzo con alice del mar Cantabrico •
- Mini chicken crispy con salsa piccante •

14€



### Mare

- Involcino con patate, tonno sott'olio, carote, zucchine e prezzemolo\* •
- Gambero panato al panko con maionese alla curcuma •
- Mini Tartare di salmone con guacamole e pomodoro confit •
  - Mini Burger con tartare di tonno con marmellata di fichi senapata, misticanza e pistacchi di Bronte# •
- Merluzzo in Tempura •

15€





## Bevande Degustazione Aperitivo

### *Vini Bianchi*

Heila - Alcesti (Bio Vegano)  
Pecorino bio DOP - Coste di Brenta

### *Vini Rossi*

Primitivo - 12 e Mezzo  
Montepulciano - Coste di Brenta

### *Rosè*

Rosato - 12 e Mezzo

### *Bollicine*

Prosecco - DOC Nonno G

### *Birra media alla spina*

Beneditkiner Original

### *Cocktail*

Spritz Campari  
Spritz Aperol  
Americano  
Hugo

### *Soft Drink*

Coca Cola / Coca Zero  
Aranciata amara / Limonata amara  
Redbull Classic  
Succhi di frutta  
Gassosa  
Ginger ale  
San bitter bianco/rosso  
Chinotto





## *Per cominciare...*



Nachos con Guacamole fatto in casa  
5€ 



Cestello di patatine fritte dippers servite con  
ketchup\*  
6.5€ 

Chips di patate viola Bio di Avezzano con  
maionese homemade  
7€   

Gamberoni panati al panko su tris di  
maionese homemade \*#  
(alla curcuma, lampone e basilico)  
8€    

Involtini con patate, carote, zucchine,  
melanzane e basilico, servito con salsa  
piccante di pomodoro e basilico  
7€ 

Involtini con patate, macinato di bovino, curry  
carote, piselli, cipolla, sedano e rosmarino,  
servito con salsa piccante di pomodoro e  
basilico\*  
9€  

Involtini con patate, tonno sotto'olio, carote,  
zucchine, prezzemolo con salsa piccante di  
pomodoro e basilico#  
8€  

Polpette di merluzzo servite con timo e  
prezzemolo\*#  
9€    

## *Blackmarket Mini Burger*

### **Tris di Mini Burger di Pesce**

- Tartare di gambero, maionese homemade ai lamponi, valeriana e arancia a fette\*# •
- Carpaccio di salmone marinato, marmellata di arance con scorze, rucola e granella di pistacchi di Bronte •
- Tartare di tonno, stracciatella pugliese, valeriana e granella di noci •

13€      

### **Tris di Mini Burger Misti**

- Carpaccio di manzo affumicato, stracciatella pugliese, pesto e granella di mandorle •
- Prosciutto crudo, brie, marmellata di arance e misticanza •
- Verdure alla scapece •

10€   








## Taglieri


### Salumi e Formaggi

(Per 2 persone)

- Prosciutto crudo •
  - Carpaccio di manzo affumicato •
  - Mortadella •
  - Cacio di Vino •
  - Cremoso dei Colli Sabini •
  - Formaggio ai fiori •
- (Servito con miele di acacia)  
16€  

### Formaggi misti

- Cacio di vino •
  - Cremoso dei Colli Sabini •
  - Formaggio ai fiori •
  - Brie President •
- (Servito con miele di acacia)  
9€ 

Bufala Campana (250gr.) con pomodorini confit e cipolla caramellata  
14€ 

Bufala Campana (250gr.) con prosciutto crudo  
15€ 

## Le Nostre Bruschette

Pomodorini confit e basilico  
4.5€ 

Pomodorini confit, stracciatella pugliese e basilico  
5.5€  

Guacamole, pancetta croccante, brie e miele millefiori  
6.5€  

Mortadella, stracciatella pugliese, granella di pistacchi di Bronte  
6.5€   

Guacamole, carpaccio di salmone, arancia e pinoli#  
7€   



## Meat



Tartare di manzo con tuorlo d'uovo biologico e sale nero, servita con tabasco e salsa worcester

16€ 

Tartare di manzo su salsa ai lamponi con crostini di pane

15€ 

Hamburger di manzo al piatto servito con patate dippers, misticanza e senape in grani\*

13€  

Carpaccio di manzo affumicato con rucola e scaglie di grana

12€ 

## Fish



Fish & Chips in tempura  
(accompagnato da patatine fritte dippers e maionese homemade)\*#

16€    

Tonno rosso in crosta di sesamo con misticanza servito con maionese al basilico e maionese ai lamponi#

15€     

Tartare di Salmone, guacamole, glassa di mango e erba cipollina#

15€ 

Carpaccio di salmone marinato a secco con rucola, granella di pistacchi e pepe rosa#

14€  

Tartate di tonno rosso su letto di salsa al frutto della passione e semi di sesamo nero#

15€  

## Veggy & Vegetarian



Tortino di quinoa con zucca, semi di zucca e crema di ceci

9€ 

Polpettine vegane  
(Patate, carote, zucchine e melanzane)  
servite con pomodori confit e maionese vegana

9€ 

Spaghetti crudi di zuccina, pesto di basilico homemade, pomodorini confit, olive nere, granella di mandorle e semi di zucca

10€ 

Vellutata di patate viola biologiche di avezzano, cavolo rosso, crostini di pane e granella di noci

10€  





## *Blackmarket Burgers*

( Tutti i nostri burger sono serviti  
con patatine fritte dippers)



### *Classic Bacon Cheeseburger*

Hamburger di manzo (220gr.),  
cheddar, bacon croccante, pomodoro, lattuga  
e salsa barbeque\*

13€   

### *Chicken Krispy*

Petto di pollo panato, brie, pomodoro, cipolle  
caramellate, maionese homemade alla  
curcuma\*

14€     

### *Green Burger*

Hamburger di manzo (220gr.), guacamole,  
zucchine alla julienne,  
granella di pistacchi, lattuga e maionese al  
basilico\*

15€     

### *Raw Meat Burger*

Tartare di manzo, pomodoro panato, granella  
di pistacchi, maionese alla curcuma e rucola

16€     

### *Salmon Burger*

Carpaccio di salmone marinato al coltello,  
guacamole, granella di  
mandorle, pomodorini confit e valeriana\*#

16€   

### *Tataki Burger*

Hamburger di tonno scottato, stracciatella  
pugliese, maionese ai lamponi, verdure alla  
scapece, pomodori confit e rucola\*#

16€     

### *Double Sweet Onion Burger*

Doppio burger di manzo ( 330 gr.), cipolla  
caramellata, brie president, pomodori confit, salsa  
barbeque e lattuga\*

18€  





## *Vegan Burgers*

( Tutti i nostri burger sono serviti  
con patatine fritte dippers e panino all'olio  
senza latte)



### *Fico Burger*

Hamburger vegano

(carote, zucchine, melanzane e patate)  
zucchine alla julienne, cipolla caramellata,  
marmellata di fichi senapata, granella di noci e  
valeriana

13€    

### *Fake Meat Burger*

Hamburger vegan ( piselli e barbabietola, al  
sapore e consistenza della carne) con guacamole,  
cipolle caramellate, pomodorini confit,  
maionese vegana alle rape e lattuga\*

14€   

## *Salads*



### *Quinoa Salad*

Quinoa, rucola, mango, arancia e  
guacamole

9€

### *Monti*

Carpaccio di manzo affumicato, julienne di  
zucchine, pomodori confit, rucola, scaglie di  
mandorle e senape in grani

9€  

### *Tuna Salad*

Tonno sott'olio, misticanza, valeriana, olive  
nere, pinoli e pomodori confit

10€  

### *Chicken Salad*

Pollo fritto, misticanza, pomodorini confit,  
crostini di pane, guacamole, cipolla  
caramellata e semi di sesamo

10€  





## *Dolci*



### *Il Classico Tiramisù*

Crema al mascarpone e savoiardi al caffè

6€

### *Tiramisù al Pistacchio*

Crema al mascarpone con pasta di pistacchio, meringhe, cioccolato fondente e pistacchi tritati

6€

### *Cheesecake ai Frutti di Bosco*

Frutti di bosco, crema di yogurt greco e philadelphia su biscotto sbriciolato

6€

### *Cheesecake Miele e Noci*

Crema di yogurt greco, biscotto sbriciolato, philadelphia, zucchero a velo, miele e noci

6€

### *Cheesecake Oreo*

Crema di yogurt greco, biscotto, philadelphia, zucchero a velo, biscotto oreo

6€

## *Biscotti Artigianali*



### *Candy Spice*

1€

### *Guilty*

1€

### *Coccola-mi*

1€

### *Green Lady*

1€





*Taralli*

2€  

*Noccioline*

2€ 

*Mais Tostato*

2€ 

*Pistacchi*

3.50€ 

*Olive verdi di Cerignola*

3.50€





\*

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE.

#

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO, O PRATICAMENTE CRUDO, E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA, TRAMITE ABBATTITORE, CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG.(CE) 853/2004,-ALLE.III,SEZ.VIII,CAP.3,LETTERA D PUNTO 3.





1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI



2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI



9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE



13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI





REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori.

L'obiettivo principale del regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione sugli alimenti ai consumatori, è quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate allergeniche.

Gli ALLERGENI sono ingredienti o sostanze che se ingeriti possono determinare allergie e/o intolleranze nei consumatori. Tali sostanze sono da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare. Dal 13 Dicembre 2014 anche gli alimenti somministrati e/o venduti per asporto sono soggetti all'obbligo di indicazione degli allergeni ivi contenuti. L'obbligo è imposto dal regolamento UE n° 1169 del 2011 (artt. 9: elenco delle indicazioni obbligatorie – 21: etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze – 44: disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati - allegato II: Sostanze e prodotti che provocano allergie), e riguarda, oltre ai prodotti somministrati, tutti gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio oppure preincartati al momento della vendita su richiesta del consumatore. Dal 13 Dicembre 2014 l'esercente è tenuto ad informare il consumatore sulla presenza o meno dei cosiddetti allergeni evidenziati nell'allegato II del Reg UE n 1169/2011 e smi. La lista degli allergeni viene periodicamente aggiornata alla luce delle conoscenze scientifiche più recenti.

L'allergia alimentare è una reazione abnorme ed immediata dell'organismo, scatenata dal sistema immunitario, verso un alimento contenente allergeni. Più in dettaglio, il sistema immunitario produce un anticorpo verso un determinato alimento.

L'art. 21 del Reg. UE 1169/2011 prevede:

La denominazione dell'allergene deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo; Si dovrà ripetere il nome dell'allergene ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici presenti nell'alimento. I programmi sulla sicurezza alimentare hanno evidenziato che la presenza di allergeni non dichiarati è da attribuire alle manipolazioni che vengono effettuate nel corso della preparazione degli alimenti per la somministrazione e la vendita, ed inoltre dalla incapacità da parte degli operatori di fornire una corretta informazione al consumatore.

Al fine di gestire il rischio allergeni in queste fasi, le imprese alimentari devono conoscere in modo dettagliato gli ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti.

Per questo motivo, gli esercenti del settore alimentare devono conservare tutti i dati relativi alle materie prime, presenti sull'etichetta apposta sulla confezione dell'alimento o sulla documentazione fornita all'atto della consegna della merce. Altro punto fondamentale è quello di stabilire dove conservare le informazioni relative agli ingredienti in modo che il personale possa avere rapido accesso ad ogni dato in modo semplice e veloce per fornire l'informazione completa ed esauriente al consumatore.







