

BLACKMARKET



HALL

Food



*“We remind our customers that
in the room where the live concerts
are held a minimum expenditure
per person of at least 15 euros
is required. Thanks for your
cooperation”*





Aperitif Tasting

Our aperitif tastings are available from 6.00 pm to 8.30 pm. Friday and Saturday from 6.00 pm to 8.00 pm. A drink of your choice is included for each tasting.

Ham and cheese selection

- Mini Burger with smoked beef carpaccio, parmesan flakes and mustard fig jam •
 - Mini Burger with creamy Colli Sabini cheese, orange jam and chopped walnuts •
 - Mortadella •
 - Raw ham •
 - Cacio di vino cheese •
 - Cheese with flowers •
- 12€    

Vegetarian

- Vegan meatball •
(Potatoes, carrots, courgettes and aubergines)
 - Mini Tartare of Mango, papaya with basil pesto •
 - Mini Burger of scapece vegetables and pine nuts •
 - Mini bruschetta with guacamole, confit cherry tomatoes and chopped almonds •
 - Rolls with potatoes, carrots, courgettes, aubergines and basil with a spicy tomato and basil sauce •
- 13€*  

Monti

- Mini Beef Cheeseburger with barbeque sauce and bacon •
 - Roulade with potatoes, minced beef, curry, carrots, peas, onions, celery and rosemary * •
 - Smoked beef carpaccio with wheat flakes and rocket salad # •
 - Mini beef tartare with anchovies from Albia del Cantarbio sea •
 - Mini chicken crispy with spicy sauce •
- 14€     

Seafood

- Roll with potatoes, tuna, carrots, courgettes and parsley * •
 - Breaded panak shrimp with turmeric mayonnaise •
 - Mini Salmon tartare with guacamole and tomato confit •
 - Mini Burger with tuna tartare with senapata fig jam, mixed salad and pistachios from Bronte # •
 - Cod in Tempura •
- 15€    





Aperitif Tasting Drinks

White Wines

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

Red Wines

Primitivo - 12 e Mezzo
Montepulciano - Coste di Brenta

Rosè

Rosato - 12 e Mezzo

Sparkling

Prosecco - DOC Nonno G

Draft beer

Beneditkiner Original

Cocktail

Campari Spritz
Aperol Spritz
Americano
Hugo

Soft Drink

Coca Cola / Coca Zero
Bitter orange juice/ Bitter lemon
juiceRedbull Classic
Fruite juices
Gassosa
Ginger ale
San bitter white/red
Chinotto





To start...

Nachos with homemade guacamole
5€ 

Deppers fries basket served with ketchup *
6.5€ 

Purple organic Avezzano potato chips with
homemade mayonnaise
7€   

Breaded panko prawns with homemade
mayonnaise trio * #
(turmeric, raspberrv and basil)
8€    

Rolls with potatoes, carrots, courgettes,
aubergines and basil, served with a spicy
tomato and basil sauce
7€ 

Rolls with potatoes, ground beef, curry,
carrots, peas, onion, celery and rosemary,
served with a spicy tomato and basil sauce *
9€  

Rolls with potatoes, tuna, carrots, courgettes,
parsley with spicy tomato and basil sauce #
8€  

Cod meatballs served with thyme and
parsley * #
9€    

Blackmarket Mini Burger

Tris of Mini Fish Burger

- Shrimp tartare, homemade raspberry, valerian salad and orange mayonnaise * #
- Marinated salmon carpaccio, orange marmalade with peel, rocket salad and Bronte pistachio chips •
- Tuna tartare, Apulian stracciatella cheese, valerian salad and chopped walnuts •

13€      

Tris of Mixed Mini Burger

- Carpaccio of smoked beef, Apulian stracciatella cheese, pesto & chopped almonds •
- Raw ham, brie cheese, orange marmalade and mixed salad •
- Scapece vegetables •

10€   





Boards

Ham and Cheese

(For 2 Person)

- Raw ham •
 - Smoked beef carpaccio •
 - Mortadella •
 - Cacio di Vino cheese •
 - Creamy of the Sabine Hills cheese •
 - Cheese with flowers •
- (Served with acacia honey)

16€  

Cheese platter

- Cacio di vino cheese •
 - Cremoso dei Colli Sabini cheese •
 - Cheese with flowers •
 - Brie President cheese •
- (Served with acacia honey)

9€ 

Bufala Campana mozzarella (250gr.) with
confit tomatoes and caramelized onion

14€ 

Bufala Campana mozzarella (250gr.) with raw
ham

15€ 

Our Bruschette

Confit cherry tomatoes and basil

4.5€ 

Confit cherry tomatoes, Apulian stracciatella
cheese and basil

5.5€  

Guacamole, crispy pancetta, brie cheese and
wildflower honey

6.5€  

Mortadella, Apulian stracciatella cheese and
grains of Bronte pistachios

6.5€   

Guacamole, salmon carpaccio, orange and
pine nuts#

7€   



Meat



Beef tartare with organic egg yolk and black salt,
served with tabasco sauce and worcester sauce

16€ 

Beef tartare on raspberry sauce with croutons

15€ 

Beef burger served with dippers fries, mixed salad
and grain mustard *

13€  

Carpaccio of smoked beef with rocket salad and
parmesan flakes

12€ 

Fish



Fish & Chips in tempura
(accompanied by dippers fries and homemade
mayonnaise)*#

16€    

Red tuna in sesame crust with mixed salad served
with basil mayonnaise and raspberry mayonnaise#

15€



Salmon tartare, guacamole, mango icing and
chives#

15€ 

Dry marinated salmon carpaccio with rocket salad,
chopped pistachios and pink pepper#

14€



Red tuna tartare on a passion fruit sauce bed and
black sesame seeds#

15€



Vegan & Vegetarian



Quinoa pie with pumpkin, pumpkin seeds and
chickpea cream

9€ 

Vegan meatballs
(Potatoes, carrots, courgettes and aubergines)
served with tomato confit and vegan mayonnaise

9€ 

Raw zucchini spaghetti, homemade basil pesto,
confit cherry tomatoes, black olives, almond
grains and pumpkin seeds

10€ 

Purple organic Avezzano potatoe cream, red
cabbage, croutons and chopped walnuts

10€  



Blackmarket Burgers

(All our burgers are served
with dippers fries)



Classic Bacon Cheeseburger

Beef burger (220gr.),
cheddar cheese, crispy bacon, tomato, lettuce
salad and barbeque sauce*

13€   

Chicken Krispy

Breaded chicken breast, brie cheese, tomato,
caramelized onions and homemade turmeric
mayonnaise*

14€     

Green Burger

Beef burger (220gr.), guacamole,
julienne courgettes, chopped pistachios,
lettuce salad and basil mayonnaise*

15€     

Raw Meat Burger

Beef tartare, breaded tomato, chopped
pistachios, turmeric mayonnaise and rocket
salad

16€     

Salmon Burger

Carpaccio of marinated salmon with a knife,
guacamole, chopped almonds, confit cherry
tomatoes and valerian salad*#

16€   

Tataki Burger

Seared tuna burger, Apulian stracciatella
cheese, raspberry mayonnaise, scapece
vegetables, confit tomatoes and rocket
salad*#

16€     

Double Sweet Onion Burger

Double beef burger (330 gr.), caramelized onion,
brie president cheese, tomato confit, barbeque
sauce and lettuce salad*

18€  





Vegan Burgers

(All our burgers are served
with dipper fries and olive oil sandwich
without milk)



Fico Burger

Vegan burger

(Carrots, courgettes, aubergines and potatoes),
julienne zucchini, caramelized onion, mustard fig
jam, walnut and valerian grains

13€    

Take Meat Burger

Vegan burger

(Peas and beetroot, with the flavor and texture
of meat) guacamole, caramelized onions, cherry
tomatoes confit, vegan mayonnaise with turnips
and lettuce

14€    

Salads



Quinoa Salad

Quinoa, rucola salad, mango, orange and
guacamole

9€

Monti

Carpaccio of smoked beef, courgette
julienne, confit tomatoes, rocket salad,
almond flakes and mustard grains

9€  

Tuna Salad

Tuna, mixed salad, valerian salad, black
olives, pine nuts and confit tomatoes

10€  

Chicken Salad

Fried chicken, mixed salad, confit
cherry tomatoes, croutons, guacamole,
caramelized onion and sesame seeds

10€  





Desserts



Classic Tiramisù

Mascarpone cream and coffee biscuits
6€

Pistachio Tiramisù

Mascarpone cream with pistachio paste,
meringues, dark chocolate and chopped
pistachios
6€

Cheesecake with wild berries

Wild berries, Greek yoghurt cream and
philadelphia on crumbled biscuit
6€

Honey and nuts Cheesecake

Greek yoghurt cream, crumbled biscuit,
philadelphia, icing sugar, honey and nuts
6€

Oreo Cheesecake

Greek yoghurt cream, biscuit, philadelphia,
icing sugar, oreo biscuit
6€

Biscuits



Candy Spice

1€

Guilty

1€

Coccola-mi

1€

Green Lady

1€





Taralli

2€  

Peanuts

2€ 

Toasted corn

2€ 

Pistachio

3.50€ 

Green olives from 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.





