

BLACK MARKET



HALL
FOOD



◆ MENU FOOD ◆





DEGUSTAZIONI APERITIVO

Le nostre degustazioni aperitivo sono disponibili dalle ore 18 alle ore 20.30.

Per ogni degustazione è inclusa una bevanda a scelta.

MONTI

16 euro

- ♦ **Mini Bruschetta** con ciauscolo e stracchino
- ♦ **Mini Classic Cheese Burger**
- ♦ **Mini Tartare** di manzo
- ♦ **Chicken Stick** con panatura cornflakes, serviti con salsa agrodolce ai peperoni
- ♦ **Roast Beef** servito con rucola, scaglie di Pecorino "Cacio de Roma" e vinaigrette al miele (1, 3, 7, 8, 11)

MARE

16 euro

- ♦ **Mini Bruschetta** con carpaccio di salmone, crema di avocado e granella di pistacchio di Bronte
- ♦ **Insalata di Polpo**
- ♦ **Mini Tartare** di tonno con avocado, ciliegino e semi di zucca
- ♦ **Mini Bun** ripieno di polpo al vino rosso
- ♦ **Mini Tataki** di tonno con granella di pistacchio di Bronte, salsa teriyaki, ciliegino e misticanza (1, 3, 7, 8) #



VEGETARIANA

14 euro

- ♦ **Mini Bruschetta** con cime di rapa, pinoli, uvetta e olive taggiasche
- ♦ **Mini Quinoa Burger** medaglione di quinoa, cavolo viola, zucchine grigliate, anacardi e babaganoush di melanzane
- ♦ **Spaghetti Crudi di Zucchina e Carota** con pesto di pomodori confit, olive taggiasche, basilico e granella di pistacchio di Bronte
- ♦ **Polpetta di Quinoa e Zucchine** servita con crema di yogurt alla menta e sesamo nero
- ♦ **Mini Tartare di Avocado** con ciliegino, scalogno, rucola e semi di zucca (1, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 14) *

BLACKMARKET

12 euro

- ♦ **Pizza Bianca** croccante Forno Roscioli
- ♦ **Babaganoush** di melanzane
- ♦ **Hummus** di rapa rossa
- ♦ **Salsa Agrodolce** ai peperoni
- ♦ **Chips** di topinambur (1, 11)

SELEZIONE DRINKS

Inclusi nella Degustazione.



VINI BIANCHI

Heila Bianco Bio DOC - Alcesti

Passerina IGP - L'Avventura

VINI ROSSI

Heila Rosso Bio DOC - Alcesti

Cabernet Sauvignon DOC - Alcesti

VINI ROSÉ

Cerasuolo BIO - Coste di Brenta

BOLLICINE

Prosecco Balbinot DOC - Le Manzane

BIRRE

Kozel Lager

Peroni gluten free in bottiglia da 33 cl.

CLASSIC COCKTAILS

Spritz

Aperol ♦ Campari ♦ Italicus ♦ Select

Hugo

Beefeater Gin & Tonic

Americano

SIGNATURE COCKTAILS

Disponibili con una maggiorazione di 5 euro.

Aper - Italic

Un drink amaricante, vinoso e agrumato

Roadhouse Paloma

Un paloma aromatizzato con mango e birra

California Mule

Un mule con spezie orientali e prugna

SOFT DRINKS





PER COMINCIARE

Chips di Topinambur

6 euro

Patatine Stealth Fries Lamb Weston

6 euro

Servite con maionese fatta in casa

Crudità di Verdure

8 euro

Finocchi, carote, sedano e ravanelli, servite con tris di salse (salsa agrodolce ai peperoni, babaganoush di melanzane e hummus di rapa rossa) (9, 11)

Empanadas Veggy

8 euro

2 per porzione

Con cime di rapa, pinoli, uvetta e olive taggiasche, servite con salsa agrodolce ai peperoni (1, 8)

Empanadas Country

9 euro

2 per porzione

Con pulled pork sous-vide, servite con salsa yogurt alla menta (1, 7)

Gamberi in Pasta Kataifi

9 euro

Serviti con salsa yogurt, menta e cetriolo (1, 2) *

Hummus di Rapa Rossa

9 euro

Con semi di sesamo nero, servito con pizza bianca croccante Forno Roscioli (1, 11)

Chicken Sticks

9 euro

Serviti con salsa agrodolce ai peperoni (1, 3)

Insalata di Polpo

10 euro

Polpo, carote, sedano, pomodori pachino e prezzemolo (9, 14) *

Tris di Mini Burgers

13 euro

- ◆ Mini Classic Cheeseburger
- ◆ Mini Tuna Tataki Burger
- ◆ Mini Quinoa Burger

(1, 3, 4, 6, 7, 8) *



❖ TAGLIERI ❖



FORMAGGI MISTI

9 euro

Per 1 persona

Servito con composta di pere

- ◆ Pecorino “Cacio de Roma”
semi stagionato
- ◆ Caciotta Valmista alle noci
- ◆ Pecorino al whiskey
- ◆ Brie President

(7, 8)

MOZZARELLA DI BUFALA

Bufala 250 gr.

11 euro

Con ciliegino e basilico

(7)

Bufala 250 gr.

13 euro

Con prosciutto crudo Affettoso

(7)

SALUMI E FORMAGGI

15 euro

Per 2 persone

Servito con composta di pere

- ◆ Prosciutto crudo Affettoso con
stagionatura lenta e naturale
- ◆ Carpaccio di manzo affumicato
- ◆ Ciauscolo
- ◆ Pecorino “Cacio de Roma”
semi stagionato
- ◆ Caciotta Valmista alle noci
- ◆ Pecorino al whiskey

(7, 8)





BRUSCHETTONI

Panificio Antico Forno Roscioli.

STRACCIATA

8 euro

Stracciatella di burrata, pancetta dolce e
zucchine grigliate (1, 7)

CIME di RAPA

8 euro

Cime di rapa, pinoli, uvetta e olive taggiasche
(1, 7)

MONTI

9 euro

Ciauscolo, stracchino e rosmarino
(1, 8)

SALMONE

10 euro

Carpaccio di salmone, crema di avocado e
granella di pistacchio di Bronte

(1, 4, 8) * #



❖ BURGERS ❖



Tutti i nostri burgers sono serviti con bun Antico Forno Roscioli e patatine stealth fries Lamb Weston. Disponibili anche bun gluten free.

CLASSIC BACON CHEESEBURGER

14 euro

Burger di manzo nostrano (200 gr.), cheddar, bacon croccante, pomodoro, lattuga bio e salsa barbecue

(1, 7)

PULLED PORK BURGER

16 euro

Pulled pork 32 ore sous-vide, cheddar, cavolo viola, anacardi e senape

(1, 5, 7, 10)

COUNTRY BURGER

16 euro

Burger di manzo nostrano (200 gr.), bacon croccante, stracciatella di burrata, pomodori confit, cime di rapa, olive taggiasche

(1, 7, 8)

CORDON CHICKEN BURGER

16 euro

Cordon bleu di pollo panato ai cornflakes, Brie President, zucchine grigliate, misticanza e maionese classica

(1, 3, 7)

TUNA BURGER

18 euro

Tataki di tonno, avocado, granella di pistacchio di Bronte, salsa teriyaki e rucola

(1, 4, 6, 8) * #

OCTOPUS BURGER

19 euro

Polpo rosticcato, stracciatella di burrata, olive taggiasche, ciliegino e zucchine grigliate

(1, 7, 15) *





SEAFOOD

TARTARE DI SALMONE 100 gr. 15 euro

Con lamponi, salsa teriyaki e scaglie di mandorle

(4, 6, 8) * #

TARTARE DI TONNO 100 gr. 15 euro

Con avocado, ciliegino e semi di zucca

(4) * #

CARPACCIO DI SALMONE 15 euro

MARINATO

Con melograno, crema di avocado e chips di alga nori

(4) * #

RISO WOK 15 euro

Con gamberi e verdure miste, servito con salsa teriyaki piccante

(2, 11) *

TATAKI DI TONNO 16 euro

Con granella di pistacchio di Bronte, salsa teriyaki, misticanza e ciliegino

(4, 6, 8) * #

POLPO UBRIACO 18 euro

Polpo al vino rosso, servito con sfoglie croccanti

(1, 12, 14) *



❖ VEGAN & VEGETARIAN ❖



SPAGHETTI CRUDI DI ZUCCHINE E CAROTE

Con pesto di pomodori confit,
olive taggiasche, basilico e
granella di pistacchio di Bronte

(8)

10 euro

TARTARE DI AVOCADO

Con ciliegino, scalogno,
rucola e semi di zucca

(11)

12 euro

POLPETTE DI QUINOA E ZUCCHINE

Servite con crema di yogurt,
menta e sesamo nero

(1, 3, 11)

13 euro

QUINOA BURGER

Medaglione di quinoa,
cavolo viola, anacardi,
zucchine grigliate e
babaganoush di melanzane

(1, 3, 5, 8, 11)

16 euro

BEYOND BURGER

Burger vegetale che imita
il classico hamburger di
manzo, (a base di piselli e
barbabietola). Contiene 19 gr.
di proteine, senza colesterolo,
soia e glutine. Hummus di
rapa rossa, pomodoro,
crema di avocado, maionese
vegana e lattuga bio

(1, 11)

16 euro





MEAT

BOCCONCINI DI POLLO AL MARSALA

13 euro

Serviti su tortino di cime di rapa, uvetta e pinoli

(1, 8, 12)

TARTARE DI MANZO

15 euro

Con tuorlo fondente, olive taggiasche, pomodori confit e scaglie di Grana

(3, 7)

ROAST BEEF

16 euro

Servito con rucola, scaglie di Pecorino “Cacio de Roma” semi stagionato e vinaigrette al miele

(7)

BBQ PORK RIBS

18 euro

Pork ribs cotte a bassa temperatura sous-vide (12 ore), servite con cime di rapa ripassate



❖ INSALATE & SNACKS ❖



GREEK

11 euro

Feta, songino, composta di fragole,
riduzione di aceto balsamico e
granella di pistacchio di Bronte
(7, 8, 12)

HONEY

12 euro

Misticanza, pere, scaglie di Grana e
vinaigrette al miele
(7)

SALMON

14 euro

Carpaccio di salmone, misticanza,
avocado, ciliegino, salsa yogurt
alla menta e chips di alga nori
(4, 7)

BUFALA

14 euro

Prosciutto crudo Affettoso,
mozzarella di bufala, rucola,
ciliegino e scaglie di Grana
(7)

Taralli ⁽¹⁾

2 euro

Mais tostato

2 euro

Pistacchi

3 euro

Arachidi croccanti ricoperte alla paprika ⁽¹⁾

3 euro

Chips di Platano verde

3.5 euro

Petali di Barbabietola rossa

3.5 euro





• DOLCI •

TIRAMISÙ

7 euro

Crema al mascarpone,
pan di spagna al cioccolato
bagnato al caffè, fondo di
frolla al cacao e mandorle,
caramello al caffè e
chablon fondente
(1, 3, 6, 7, 8)

BAVARESE DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

7 euro

Bavarese al limone,
gelée di frutti di bosco,
pan di spagna,
confettura ai frutti di
bosco, glassa yellow e
meringa flambata
(1, 3, 6, 7, 8)

CHEESECAKE AL MIRTILLO

7 euro

Base friabile al biscotto,
crema di formaggio e
vellutata mousse al
mirtillo viola
(1, 3, 6, 7, 8)

FROLLA DI RICOTTA E VISCIOLE

7 euro

Base frolla alle mandorle,
confettura di visciole,
mousse alla ricotta e
sfere di gelée alle visciole
(1, 3, 6, 7, 8)



ALLERGENI



1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, 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





ALLERGENI

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 esaustiva al consumatore.







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

RETE: **Blackmarket Wifi**
PASSWORD: **YXmwruJ2AD**

#

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.

 **BLACKMARKET HALL - RIONE MONTI**
 **BLACKMARKETHALL**

VIA DE CIANCALEONI 31 - 00184, ROMA
WWW.BLACKMARKETHALL.COM

