

BLACK MARKET



HALL

FOOD



◆ MENU FOOD ◆





DEGUSTAZIONI APERITIVO

Le nostre degustazioni aperitivo sono disponibili dalle ore 17.30 alle ore 20.30 (ven./sab. ore 20.00).

Per ogni degustazione è inclusa una bevanda a scelta.

MONTI

18 euro

- ♦ **Jámon Croqueta** di provola affumicata e prosciutto Serrano
- ♦ **Mini Tartare di Manzo** marinata allo scalogno ed erbe
- ♦ **Mini Cheese Burger**
- ♦ **Spiced Arabic Chicken Pepitas** e salsa al coriandolo
- ♦ **Mini Bruschetta** con prosciutto Serrano, purea di pimento e rucola (Pork-1-7-8-11-12) *

MARE

18 euro

- ♦ **Bis di Tartare Tonno e Salmone** aromatizzate al finocchietto e avocado
- ♦ **Mazzancolle** panate al pankò
- ♦ **Mini Bruschetta** con salmone marinato e salsa allo yogurt e coriandolo
- ♦ **Mini Bruschetta** con stracciatella, alici del Mar Cantabrico & pomodori confit (1-2-4-7) *#



VEGETARIANA

16 euro

- ♦ **Cicchetto di pane Roscioli, Spaghetti di Verdure** croccanti, marinati con pesto trapanese e stracciatella pugliese
- ♦ **Planted Veggy bbq Pulled Burger** con salsa aioli
- ♦ **Crocchetta di Quinoa** con salsa yogurt tartufata
- ♦ **Tris di Hummus di Ceci** (avocado, pomodori secchi & rapa rossa) (1-7-8-11)



BLACKMARKET

13 euro

- ♦ **Creoso al Gorgonzola**
- ♦ **Chutney di Melanzane**
- ♦ **Tris di Hummus** (avocado, pomodori secchi e rapa rossa)
- ♦ **Pizza Croccante Forno Roscioli** (1-7-8-11)



SELEZIONE DRINKS

Inclusi nella Degustazione.



VINI BIANCHI

Heila Bianco Bio DOC - Alcesti

Passerina IGP - L'Avventura

VINI ROSSI

Heila Rosso Bio DOC - Alcesti

Montepulciano d'Abruzzo DOP -

Coste di Brenta

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





❖ FINGER FOOD ❖

- ✔ CHIPS DI TOPINAMBUR (sedano rapa nei mesi estivi) 6 euro
(1)
- PATATINE FRITTE FRY'N DIP (5) * 6 euro
- ✔ SPICCHI DI CARCIOFI CROCCANTI (da ott. a marzo) 9 euro
Serviti con maionese fatta in casa (1-3)
- ARABIC CHICKEN SPICED 10 euro
Bocconcini di pollo speziati, serviti con salsa al coriandolo (1) *
- SUPPLI' XL 2.0 ALL'AMATRICIANA 10 euro
Suppli di risotto all'amatriciana & pecorino romano DOP (1-7) #
- ✔ SUPPLI' XL 2.0 CARCIOFI & PECORINO 10 euro
Suppli di risotto ai carciofi e pecorino romano DOP (1-7) #





CROQUETAS DE JAMON

12 euro

Crocchette di patate viterbesi, provola affumicata e prosciutto Serrano, con salsa allo yogurt tartufato (Pork-1-3-7) #

MAZZANCOLLE PANATE AL PANKO

10 euro

Servite con mionese fatta in casa (Pork-1-3-7) *

MINI BURGER MIX

14 euro

- ◆ Spiced chicken e salsa al coriandolo
- ◆ Pulled pork con salsa al gorgonzola
- ◆ Beyond pulled bbq, asian slaw ed aioli (Pork-1-6-7-8-11)



TRIS DI HUMMUS

14 euro

(Consigliato per 2 persone)

Avocado, rapa rossa, pomodoro secco sott'olio e pizza croccante del forno Roscioli (11)





STARTERS

TAGLIERE D'AFFETTATI & PECORINI DEL TERRITORIO

20 euro

Serviti con composta di pere (per 2 persone)

- ◆ Spianata romana, prosciutto Serrano, lonza di capocollo e salsicette essiccate
- ◆ Pecorino romano Dop "Deroma", pecorino del pastorello "Scodellato", pecorino Rubacco di Amatrice, affinato con tabacco Kentucky e rhum agricolo

(Pork-7-8)



BURRATA PUGLIESE

14 euro

Servita con spaghetti di verdure croccanti marinati nel pesto trapanese

(7-8)

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA

15 euro

Erbette spontanee e salsa yogurt al coriandolo

(4-7) #

BIS DI TARTARE TONNO E SALMONE

16 euro

Aromatizzate alla barba di finocchietto e purea di avocado

(4) #





PROSCIUTTO SERRANO IBERICO (90gr.)

16 euro

Servito con salsa di pomodoro e paprika, accompagnato
con pizza croccante del forno Roscioli (Pork-1-8)

BATTUTO DI MANZO AL COLTELLO (125g.)

16 euro

Marinato con erbe e scalogno, servito con crostone
di pane del forno Rosciolo all'olio e yogurt tartufato
(7) #



POLPETTE DI QUINOA

14 euro

Con mantecato di ceci ai 3 colori
(Rape rosse, avocado e pomodori secchi)
Babaganush di melanzane arrosto, pomodori confit e
salsa al coriandolo (7-11)





❖ BURGERS ❖

Tutti i nostri burgers sono serviti con bun Antico Forno Roscioli
(disponibili anche bun gluten free) e patatine Fry'n Dip.

CLASSIC CHEESEBURGER

17 euro

Burger di manzo 200g, maionese, lattuga, formaggio cheddar, bacon croccante e cetrioli sottoaceto

(Pork-1-3-7-12)

BLACKMARKET BURGER

19 euro

Salsa dello Chef, lattuga, burger di manzo 200g, pecorino semistagionato, radicchio grigliato e anelli di cipolla fritti

(1-3-7-12)

TUNA BACON CHEESEBURGER

21 euro

Salsa ranch dello Chef, lattuga, tonno grigliato, stracciatella, bacon croccante e pomodori confit

(Pork- 1-3-4-12)

PIGGY PULLED BURGER

19 euro

Salsa al gorgonzola, lattuga, spalla di maiale in Cbt, cetrioli sottoaceto e chips di topinambur

(Pork- 1-3-7-12)





BEYOND MEAT BURGER

20 euro

Salsa al coriandolo, lattuga, Beyond burger, avocado, coulis di pimento e pomodoro

(1-6-8) *



PLANTED PULLED BBQ BURGER

20 euro

Salsa aioli, lattuga, bbq veggy pulled e crauti viola marinati

(1-6-8) *



QUINOA BURGER

16 euro

Cavolo viola marinato, salsa yogurt tartufata, lattuga, medaglione di quinoa e chips di topinambur

(1-3-7)





◆ MAIN DISHES ◆



SPAGHETTI DI VERDURE CROCCANTI

17 euro

Marinati al pesto Trapanese. Serviti con purea di avocado, stracciatella, datterino confit, ceci tostati al rosmarino
(7-8)



KOTTU SRILANKESE

18 euro

Verdure, piadina e uova saltate come da cultura srilankese, serviti con pollo speziato al curry, yogurt e coriandolo
(1-3-7)

TAGLIATA DI ENTRECOTE DANESE (300gr.)

20 euro

Con rucola, pachino e parmigiano
(7)

BBQ PORK RIBS

19 euro

Costine di maiale cotte a bassa temperatura
Servite con patate Fry'n dip e crauti viola
(Pork-5-10-11)





TRANCIO DI SALMONE AL SALMORIGLIO

21 euro

Con topinambur in crema e chips (4) #

POLLETTO AL MATTONE AROMATIZZATO AL LIMONE

18 euro

Con radicchio grigliato e salsa di peperoni

TONNO GRIGLIATO

21 euro

Servito con cavolo viola marinato e molassa di teriyaki





INSALATE

INSALATA CESARE

16 euro

Lattuga, salsa cesare, crostoni di pane, bacon croccante,
alici del Mar Cantabrico e uovo sodo

(Pork-1-3-4-12)

INSALATA CON TONNO GRIGLIATO

18 euro

Ruola, crocchette di quinoa, cavolo viola marinato,
tonno grigliato, salsa yogurt al coriandolo, cetrioli sottaceto

(3-4-11-12)

INSALATA DI POLLO ORIENTALE

17 euro

Misticanza, babaganoush, pomodori secchi, chicche di pollo
fritte orientali, chips di topinambur e salsa tahina allo yogurt

(1-7-11) *

SNACKS

Mais Tostato

2.5 euro

Pistacchi (8)

3 euro

Arachidi croccanti ricoperti alla Paprika (1-5)

3 euro

Chips di Platano

3.5 euro

Chips di Batata Dolce

3.5 euro





MONTBLANC

9 euro

Pasta di marroni e meringa avvolta da soffice panna

(1-3-6-7-8)

TIRAMISU

7 euro

Pan di Spagna, mascarpone, panna e caffè

(1-3-6-7-8)

DELIZIA AL LIMONE (300gr.)

7 euro

Pan di Spagna e crema chantilly al limone

(1-3-6-7-8)

ROCHER AL CIOCCOLATO

7 euro

Cestino di frolla, mousse al cioccolato,
croccante copertura di cioccolato e frutta secca

(1-3-6-7-8)

MOUSSE AL PISTACCHIO

8 euro

Morbida base di torta, mousse al pistacchio e
copertura di cioccolato bianco al pistacchio

(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



VEGETARIANO



VEGANO



❖ 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

