

## Leccornie abbinare alle bevande

Lekker voor bij de borrel

**Olive condite**   4,50  
Knoflook olijven

**Focaccia** 8,00  
Met Parmaham en olijven

**Bruschetta Pomodoro**   8,50  
Bruschetta met cherrytomaat

**Mozzarella tomaat kroketjes**  8,50  
(6 stuks)

**Polpette in Salsa Arrabbiata** 11,50  
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus

**Calamaretti Fritti** 12,50  
Gefrituurde inktvisjes met remouladesaus en citroen

**Gamberi di Lusso** 15,00  
Gepelde gamba's in olijfolie, knoflook en rode peper

**Pizza di tavola** *Plankpizza* 14,50

De pizzaiolo bereidt een pizza voor bij de borrel  
Maak 2 keuzes uit de onderstaande plank pizza's:

**Margherita**  
Tomatensaus, mozzarella en basilicum

**Pazza**  
Tomatensaus, mozzarella, salami, ui, knoflook en paprika

**Rucola**  
Mozzarella, rucola, cherrytomaat en Parmezaanse kaas

**Tonno**  
Tomatensaus, mozzarella, tonijn, ui en oregano

**Gusti Vari** *Borrel Proeverij* 49,50

Maak 4 keuzes uit de onderstaande gerechten om met elkaar te delen.  
Geserveerd met huisgemaakte focaccia.

**Calamaretti Fritti**  
Gefrituurde inktvisjes met remouladesaus en citroen

**Gamberi di Lusso**  
Gepelde gamba's in olijfolie, knoflook en rode peper

**Polpette in Salsa Arrabbiata**  
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus

**Bruschetta Pomodoro**   8,50  
Bruschetta met cherrytomaat

**Conchiglia del Giorno**  
Schelpdieren van het seizoen met cherrytomaten,  
knoflook, rode peper, peterselie en witte wijn

**Bocconcini di Filetto**  
Gebakken ossenhaaspuntjes met truffelsaus

*il Mercato*  
Italian Bar & Restaurant

*Drankenkaart*

*il Mercato*  
Italian Bar & Restaurant

Il Mercato Papendrecht  
Markt 171 | Papendrecht  
078 200 0340

Il Mercato Ambacht  
De Noordkade 2 | Hendrik Ido Ambacht  
078 762 0915

WWW.ILMERCATO.NL

## Aperitivo *Aperitieven*

<b>Crodino</b>	6, <sup>00</sup>
<b>Limonsecco</b>	8, <sup>00</sup>
<b>Aperol Spritz</b>	8, <sup>50</sup>
<b>Italian Fresco</b>	9, <sup>50</sup>
Limoncello, San Pellegrino, munt en limoen	
<b>Negroni</b>	10, <sup>00</sup>
Gin, Vermouth en Campari en sinaasappel	
<b>Espresso Martini</b>	11, <sup>00</sup>
Vodka, Kahlúa en espresso	
<b>Amaretto Sour</b>	11, <sup>00</sup>
Citroensap, eiwit, suikersiroop en Angostura bitters	
<b>Pornstar Martini</b>	12, <sup>00</sup>
Vanille Vodka, passievrucht en vanille siroop	

## Gin Tonics *Gin & Tonics*

<b>Bombay Sapphire</b>	9, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica en limoen	
<b>London No.1 Gin</b>	10, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica, munt en limoen	
<b>Gin Mare</b>	11, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica, rozemarijn en limoen	
<b>Hendricks Gin</b>	12, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica en komkommer	
<b>Bobby's Schiedam Dry Gin</b>	12, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica, sinaasappel en kruidnagel	
<b>Mombasa Strawberry Gin</b>	12, <sup>50</sup>
Fentimans Rose Lemonade, aardbei en munt	

## Limoncello Il Mercato

5,<sup>00</sup>

## Italian Bitters

5,<sup>00</sup>

*vraag naar de verschillende soorten*



## Senza Alcol *Virgin*

<b>Virgin Passievrucht Mojito</b>	10, <sup>00</sup>
Passievrucht en munt	
<b>Everleaf Mountain 0.0%</b>	10, <sup>50</sup>
Fentimans Rose Lemonade en aardbeien	
<b>Loopuyt Gin 0.0%</b>	10, <sup>50</sup>
San Pelligrino Acqua Tonica	
<b>Virgin Pornstar</b>	12, <sup>00</sup>
Eiwit, vanille siroop, passievrucht en jus d'orange	

## Caffè *koffie*

<b>Diverse koffie</b>	vanaf 3, <sup>00</sup>
<b>Irish coffee</b> (bereid met Tullamore Dew)	8, <sup>00</sup>
<b>Spanish coffee</b> (bereid met Tia Maria of Licor 43)	8, <sup>00</sup>
<b>Italian coffee</b> (bereid met Amaretto)	8, <sup>00</sup>
<b>French coffee</b> (bereid met Grand Marnier of Cointreau)	8, <sup>00</sup>
<b>Il Mercato coffee</b> (bereid met Baileys)	8, <sup>00</sup>

## Bibite *Frisdranken*

<b>San Pellegrino</b>	0, <sup>25</sup> cl / 0, <sup>75</sup> cl	3, <sup>00</sup> / 6, <sup>50</sup>
<b>Aqua Panna</b>	0, <sup>25</sup> cl / 0, <sup>75</sup> cl	3, <sup>00</sup> / 6, <sup>50</sup>
<b>Diverse frisdranken</b>	vanaf	3, <sup>50</sup>
<b>San Pellegrino Limonata</b>		4, <sup>50</sup>
<b>San Pellegrino Aranciata</b>		4, <sup>50</sup>
<b>San Pellegrino Aranciata Rossa</b>		4, <sup>50</sup>
<b>Verse jus d'orange</b>	normaal/ groot	5, <sup>00</sup> / 8, <sup>50</sup>
<b>Fentimans Rose Lemonade</b>		6, <sup>00</sup>

## Birre *Bieren*

<b>Birra Moretti</b>	vanaf	3, <sup>75</sup>
<b>Wisseltap</b>	vanaf	4, <sup>50</sup>
<b>Amstel Radler</b>		4, <sup>00</sup>
<b>Affligem Belgisch Wit</b>		6, <sup>00</sup>
<b>Mort Subite Kriek Lambic</b>		6, <sup>00</sup>
<b>Affligem Blond</b>		6, <sup>50</sup>
<b>Affligem Triple</b>		7, <sup>50</sup>
<b>Desperados</b>		8, <sup>50</sup>
<b>Heineken 0.0%</b>		3, <sup>75</sup>
<b>Birra Moretti 0.0%</b>		3, <sup>75</sup>
<b>Amstel Radler 0.0%</b>		4, <sup>00</sup>
<b>Affligem Belgisch Wit 0.0%</b>		6, <sup>00</sup>
<b>Affligem Blond 0.0%</b>		6, <sup>00</sup>



## Vini Frizzante *Mousserend*

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<b>Fratelli Zuliani Spumante</b>	7, <sup>50</sup>	37, <sup>50</sup>
Chardonnay, Verduzzo, Pinot Grigio, Trebbiano, Sauvignon Blanc		

## Vini Bianchi *Witte wijnen*

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<b>Masi Modello delle Venezie</b>	5, <sup>50</sup>	27, <sup>50</sup>
Pinot Grigio		
<b>La Grassa</b>	5, <sup>50</sup>	27, <sup>50</sup>
Chardonnay		
<b>Fratelli Zuliani</b>	6, <sup>00</sup>	30, <sup>00</sup>
Sauvignon Blanc		

## Feudo Maccari Olli Grillo

Grillo	7, <sup>00</sup>	35, <sup>00</sup>
--------	------------------	-------------------

## Vini Rosato *Rosé wijnen*

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<b>Fratelli Zuliani Blush Rose</b>	6, <sup>00</sup>	30, <sup>00</sup>
Pinot Grigio		
<b>Feudo Maccari Rosé di Neré Nero d'Avola</b>	7, <sup>00</sup>	35, <sup>00</sup>
Neré d'Avola		

## Vini Rossi *Rode wijnen*

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<b>Fratelli Zuliani Merlot</b>	5, <sup>50</sup>	27, <sup>50</sup>
Merlot		
<b>Neropasso</b>	6, <sup>50</sup>	32, <sup>50</sup>
Orvino, Corvina en Cabernet sauvignon		
<b>Antinori Le Maestrelle</b>	7, <sup>00</sup>	35, <sup>00</sup>
Merlot, Syrah en Sangiovese		
<b>Poggio Passano Primitivo</b>	8, <sup>00</sup>	40, <sup>00</sup>
Primitivo		