

#### Öffnungszeiten:

Montag: 15:00 - 23:00h Dienstag bis Freitag: 10:00 - 23:00h Samstag und Sonntag: geschlossen

Samstage auf Anfrage für Gesellschaften geöffnet.

# Insalate e zuppa

Insalata verde • Saisonaler Blattsalat			10.50
Insalata mista • Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat			12.50
Coppa d'insalata per due • Salatschale für 2 Personen Hausgemachte italienische oder französische Salatsauce nach Wahl	verde / mista	16.00 /	19.00
Zuppa della settimana • Wochensuppe Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam	Vorspeise Hauptgang	-	9.50 13.50
Marilou's vegane Frühlingsrollen Mit gemischtem Salat, Randen an Asiadressing und Sweet'n'Sour-Dip	Vorspeise (2 Stk.) Hauptgang (4 Stk	-	17.50 25.50
	Einzeln, ohne Bei pro Stück, nur mi	0 /	4.50

### Antipasti

Grill-Auberginen • Parmigiano Reggiano
selbst eingelegte, getrocknete Tomaten

Parmaschinken • Oliven • 2 Stück Bruschetta • Taleggio

2 Stück Crostini mit Tomatentatar

4.80
Teller mit allen 8 Sorten
35.00

# Piatti principali

V	Hausgemachte Linsenravioli (leicht pikant) an grüner Currysauce, Früchtegarnitur und gerösteten Mandeln	28.50 / 2	24.50
V vegan	Hausgemachte Tagliatelle an Tomaten-Feta Sauce, Ruccola und Kernen Mix Vegane Variante erhältlich (ohne Feta)	29.50 / 2	25.50

Brasato di Manzo 34.50

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, hausgemachte Gnocchi und Gemüsegarnitur



### Le Pizze

Pizza del r	momento
-------------	---------

Sugo, Mozzarella, Poulet, Peperoni, Frühigszwiebeln, Crème fraîche, Knoblauch 27.00

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum 18.00

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Grana Padano, Oregano 23.00

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Grana Padano, Oregano 25.00

Funghi

Sugo, Mozzarella, Champignons, Grana Padano, Oregano 22.00

Salame

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Grana Padano, Oregano 23.00

Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat,

Grana Padano, Oregano 25.00

Aglio

Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Grana Padano, Oregano 21.00

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven, Oregano 22.00

Paradiso e inferno

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven, Oregano 24.50 Quattro formaggi

Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Oliven, Oregano

23.00

25.50

Tonno

Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven, Oregano 24.50

Sogno

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven, Oregano 24.50

Quattro stagioni

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Grana Padano, Oliven, Oregano

Napoletana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Cherry-Tomaten, Oregano 22.50

Geissenried

Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Grana Padano, Cherry-Tomaten, Oregano 27.00

Capra

Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, Oregano 25.50

Wunderland

Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, Oregano 27.00

Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Grana Padano, Schnittlauch 22.50

Herkunft Fleisch / Fisch Wo nicht anders vermerkt beziehen wir unser Fleisch vom Kardenhof in

Kerzers, der Metzgerei Simperl in Gümligen. Salami und Rohschinken: Italien,

Ente: Frankreich,

Thon: Pazifik / Indischer Ozean, Wildfleisch: Europa

Allergen-Information Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen

auslösen können, informieren wir Sie gern auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



### Dolci

Tiramisu	12.00
Das MERCATO-Tiramisu scheut keinen Vergleich mit seinesgleichen. Überzeugen Sie sich selbst!	
Amelie's Schokoladen-Ananas-Kreation ca 15 Minuten Ein warmes, hausgemachtes Schokoladenküchlein, Ananasglacé, Ananassalat und Schokoladenbrösel	13.50
Torta di Casa Blechkuchen mit Apfel und Nüssen, Butter, Zucker und Mehl	7.50

### Emmi Glace

Unsere Glacen und Sorbets beziehen wir von Emmi in Ostermundigen bei Bern. 100% aus Schweizer Milch und Rahm, sowie auch Palmölfrei. Das Angebot ist bewusst klein gehalten und wird saisonal gewechselt.

Glacen: Caffè Croccante • Schokolade • Stracciatella • Pistazie • Walnuss • Vanille

**Sorbets:** Blutorange • Aprikose • Zitrone\*

\*vegan

pro Kugel 5.00 mit Schuss: Vodka, Limoncello oder Amaretto + 3.50 mit Rahm + 1.80



### Räumlichkeiten Mercato

#### Unsere Lokalitäten:

Restaurant bis 55 Personen

Sääli bis 25 Personen 1. Obergeschoss
 Stübli bis 12 Personen 1. Obergeschoss

Neuer Garten bis 26 PersonenAlter Garten bis 24 Personen

Terrasse bis 22 Personen 1. Obergeschoss

Bankette: Unsere schönen Räumlichkeiten sowie unser vielseitiges

Angebot sind ideale Voraussetzungen für ein tolles Gelingen Ihres Anlasses. Für spezielle Anlässe sind Sie bei uns richtig – nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf, gerne beraten wir Sie! Aktuelle Menuvorschläge für Ihren Anlass finden Sie auf

unserer Website www.mercatoaarberg.ch.

# Deklaration Fleisch / Fisch

**Deklaration Fleisch**: Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus:

Rind Schweiz Bio-Kardenhof Kerzers ■ Metzgerei Simperl ■ Spahni
Kalb Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen ■ Spahni, Zollikofen
Schwein Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen ■ Spahni, Zollikofen
Poulet Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen ■ Spahni, Zollikofen

Salami Italien Rohschinken Italien Schinken Schweiz

Ente Challans (Frankreich)

**Deklaration Fisch:** Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fisch aus:

Thon Pazifik / Indischer Ozean

Bio-Crevetten Vietnam

### Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Fachmitarbeitenden auf Anfrage gerne.