IL MERCANTE

Drink List
Bar Techniques

IL MERCANTE
Venezia

Bar Techniques

MENÙ
"SPIRITS"

Wi-fi: Fastweb
Pass: CXUXACY67Q

00

Drink List
Bar Techniques

IL MERCANTE
Venezia

◆

Dopo avervi fatto viaggiare attorno al Mondo con Marco Polo, Magellano e Sir Francis Drake, quest'anno Il Mercante vuole farvi scoprire le tecniche che si nascondono dietro i nostri cocktail!

Attraverso distillazioni, fermentazioni e fat wash scoprirete gusti impensabili e rivoluzionari che faranno viaggiare anche i vostri sensi.

Benvenuti nel nostro Mondo!

After letting you travel the World with Marco Polo, Magellano and Sir Francis Drake, this year Il Mercante wants to let you discover the hidden techniques that make our cocktails unique!

Through distillations, fermentations and fat washes you will discover innovative and brand-new flavours, to allow your senses have a journey with us!

Welcome to our World

01

Fermentazione / *Fermentation*

IL MERCANTE
Venezia

Cucumber and fake Rose[12]

Cetriolo fermentato, pepe di Andaliman, Lillet, verjus e bolle.

Fermented cucumber, Andaliman pepper, Lillet, verjus and bubbles.

Fermentazione
/ Fermentation

Alc. 7,4 %
12 Euro

Fermenting Provence

Kombucha di te verde e lavanda, mela, Calvados riserva, Pineau des charentes e bergamotto.

Green tea and lavender Kombucha, Apple, Calvados reserve, Pineau des charentes and bergamot.

Disponibile in versione analcolica */ Alcohol free €8*

Fermentazione
/ Fermentation

Alc. 9 %

13 Euro

Dark Side[12]

Rum Appleton 8 anni, ananas nero fermentato, resina, cordiale di lime e pepe e porto mix.

Appleton 8 years rum, fermented dark pineapple, resin, lime and black pepper cordial and port mix.

Fermentazione
/ Fermentation

Alc. 17,3 %

13 Euro

02

Distillazione / *Distillation*

IL MERCANTE
Venezia

Red[9]

Distillato di rum agricolo Trois Rivière e rapa rossa, cordiale di ibisco e zucchero moscovado, passion fruit e Amaro di Angostura.

Beetroot and Trois Riviere agricole rum distillate, hibiscus and muscovado sugar cordial, passion fruit and Amaro di Angostura.

Disponibile in versione analcolica / *Alcohol free €8*

Distillazione
/ Distillation

Alc. 15,3 %

13 Euro

Bailamme[12]

Rum Flor de Caña 12 anni ridistillato, acqua di banana, marsala secco, sciroppo di sake. Profumo di assenzio.

Redistilled Flor de Caña 12 years rum, banana water, dry marsala, sake syrup. Absinthe perfume.

Disponibile in versione analcolica / *Alcohol free €8*

Distillazione
/ Distillation

Alc. 11 %

13 Euro

Silk

Distillato di alghe, tè rooibos verde, ciliegia, foglie di kaffir lime, verjus e cardamomo.

Seaweed distillate, green rooibos tea, cherry, cardamom, kaffir lime leaves and verjus

Distillazione
/ Distillation

Alc. 14,3 %

13 Euro

03 Cucina Liquida / *Liquid Kitchen*

IL MERCANTE
Venezia

Amatriciana[1;4;12]

Vodka, house bloody mary chiarificato, pepe nero, vermut dry e tè nero affumicato Lapsang souchong.

Vodka, clarified house bloody mary mix, black pepper, dry vermut and Lapsang souchong smoky black tea.

Cucina Liquida
/ Liquid Kitchen

Alc. 15%

12 Euro

Pulled-Pork[9]

Distillato di pulled pork e salsa BBQ, Rye e Bourbon whiskies e house Old Fashioned syrup.

Pulled pork and BBQ sauce distillate, bourbon and rye whiskies and house Old Fashioned syrup.

Cucina Liquida
/ Liquid Kitchen

Alc. 28,5%

12 Euro

Lattuga

Akvavit infuso alla lattuga, rye whiskey, vetiver, agave e verjus.

Lettuce infused Akvavit, rye whiskey, vetiver, agave syrup and verjus

Cucina Liquida
/ Liquid Kitchen

Alc. 21,7%

13 Euro

04

Fat Wash / *Fat Wash*

IL MERCANTE
Venezia

Amaz-on fire[12]

Cachaca Yaguara, olio di cocco, Cynar all'aneto, house sherry mix, tintura di porcini. Profumo di torba.

Yaguara cachaca, coconut oil, Cynar, dill, house sherry mix and Porcini mushroom. Peat perfume.

Fat wash
/ Fat wash

Alc. 22,6%

12 Euro

Buttery Charger

Tequila Espolon añejo, burro di cacao, liquore al melone, cordiale di verbena e arancia e rum agricolo Trois Riviere Cuvee de l'ocean.

Tequila Espolon Añejo, cocoa butter, melon liquor, lemon verbena and orange cordial, agricole rum Trois Riviere Cuvee de l'ocean.

Fat wash
/ Fat wash

Alc. 15,3%

13 Euro

N2ospresso Martini[7;8]

Vodka, cognac, liquore al latte di mandorla, Licor 43, arancia, mascarpone.
Velluto di caffè espresso.

Vodka, cognac, almond milk liquor, Licor 43, orange, mascarpone cheese.
Espresso coffee velluto.

Fat wash
/ Fat wash

Alc. 16,2 %

13 Euro

Contacts

IL MERCANTE
Venezia

Web Site:
www.ilmercantevenezia.com

Facebook:
il Mercante

Instagram:
@ilmercantevenice

Call us at:
+39 347 82 93 158

Lista allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    b) maltodestrine a base di grano (1);
    c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.ù
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    a) olio e grasso di soia raffinato (1);
    b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Gli allergeni sono indicati sul Menù con il numero di riferimento o sul registro Allergeni.
Le produzioni interne hanno carattere Artigianale e non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

IL MERCANTE
Venezia

MENÙ "SPIRITS"

Wi-fi: Fastweb
Pass: CXUXACY67Q