







Sluit het jaar stijlvol af bij Il Mercato

De decembermaand is hét moment om samen terug te blikken, successen te vieren en collega's te bedanken voor het afgelopen jaar. Wat is er mooier dan dat te doen in een warme, feestelijke omgeving met goed eten en oprechte gastvrijheid?

Of je nu een informeel eindejaarsborrel organiseert of een stijlvol diner met het hele team: bij Il Mercato Ambacht, Berkel als Papendrecht, zorgen wij voor de juiste sfeer én smaak om het jaar perfect af te sluiten.

Onze moderne Italiaanse restaurants bieden ruimte voor groepen van verschillende groottes. Geniet samen van authentieke gerechten bereid met dagverse ingrediënten: van smaakvolle antipasti en verfijnde pasta's tot rijke hoofdgerechten om te delen. Voor grotere gezelschappen bieden we diverse groepsmenu's, van een driegangendiner tot een uitgebreide tafel vol kleine gerechten die uitnodigen tot samen proeven en genieten.

Vier het einde van het jaar op z'n Italiaans – warm, stijlvol en met aandacht voor elk detail.
Neem contact met ons op voor de mogelijkheden of om direct te reserveren.



il Mercato
Italian Bar & Restaurant



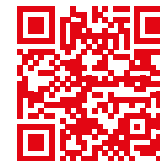
Een sfeervolle eindejaarsborrel bij Il Mercato

Bij Il Mercato – in Hendrik-Ido-Ambacht en Papendrecht – organiseer je een eindejaarsborrel die méér is dan een drankje doen. Onze stijlvolle en warme locaties bieden de ideale setting om met collega's samen te komen, successen te vieren en het jaar ontspannen af te sluiten.

Laat je gasten genieten van onze Gusti Vari Borrel Proeverij, een selectie van vier warme Italiaanse gerechtjes, geserveerd met huisgemaakte focaccia. Of stel een tafel samen vol Condividere-gerechten: kleine bites zoals arancini, bruschetta, crocchette en krokante gnocchi met Parmezaanse kaas, wperfect om samen te delen en steeds weer iets nieuws te proeven.

Voor extra gezelligheid kies je onze Pizza di Tavola: royale plankpizza's met twee smaken naar keuze, ideaal voor grotere groepen.

Informeer naar de mogelijkheden of reserveer direct voor jouw eindejaarsborrel.



Geniet tijdens de borrel van onze cocktails, gin tonics, wijnen of andere dranken. Het volledige aanbod vind je op onze website.







Eindejaarslunch op z'n Italiaans

Sluit het jaar af met een gezamenlijke lunch vol smaak, warmte en Italiaanse gezelligheid. Bij Il Mercato – in Hendrik-Ido-Ambacht en Papendrecht – ontvangen we je gezelschap graag voor een ontspannen eindejaarsmoment rond de lunchtafel.

Parata Pranzo 21⁵⁰ p.p.

lunch parade (vanaf 2 personen)

tomatensoepje

bruschetta met gemarineerde tomaat

bruschetta met gemarineerde champignon

broodje met gerookte zalm

broodje met tonijnsalade

broodje met parmaham

broodje met bresaola





Menù Il Mercato 39 50 p.p.

maak een keuze uit de voor- hoofd- en nagerechten

Primi als eerste

Focaccia

met parmaham en olijven

Antipasti voorgerechten

Bruschetta Pomodoro

met cherrytomaat

Vitello Tonnato

kalfsfricandeau, kappertjes en tonijncrème

Carpaccio

ossenhaas met rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelcrème

Secondi piatti hoofdgerechten

Risotto al Tartufo

bospaddenstoelen met truffel, rucola en parmezaanse kaas

Pasta Pollo

gegrilde kip met bacon-champignonsaus, cherrytomaten, rode ui, rucola en parmezaanse kaas

Pasta Salmone

gebakken zalm met een saus van gorgonzola, rode ui, cherrytomaat, rucola en parmezaanse kaas

Saltimbocca "il Mercato"

varkenshaas medaillons met prosciutto en knoflook-saliejus geserveerd met friet

Salmone alla Griglia

gegrilde zalm met caponata en pesto geserveerd met friet

Pizza Margherita

tomatensaus, fior di latte en basilicum

Pizza Tonno

tomatensaus, fior di latte, tonijn, ui en oregano

Pizza Borromea

tomatensaus, fior di latte en gekookte ham

Dolci dessert

Tiramisu

met mascarpone, slagroom, lange vingers, koffie en cacao

Limoncello cheesecake

met bosvruchtensaus



Menù Degustazione 49 50 p.p.

deze gerechten zullen allemaal op tafel geserveerd worden, om met elkaar te delen

Primi als eerste _____

Focaccia
met parmaham en olijven

Antipasti voorgerechten _____

Bruschetta Pomodoro 🍅
met cherrytomaat

Bocconcini Tartufo
ossenhaaspuntjes met witte truffelsaus en champignons

Carpaccio
ossenhaas met rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelcrème

Calamaretti Fritti
inktvisjes gefrituurd met remouladesaus en citroen

Secondi piatti hoofdgerechten _____

Risotto van de chef

Pasta van de chef

Pizza van de chef

Carne Grigliata
vlees van de grill

Patate Tartufo
frites met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Dolci dessert _____

Dolce Insieme
italiaanse proeverij van desserts





Menù Mille Dollari

57 50 p.p.

deze gerechten zullen allemaal op tafel geserveerd worden,
om met elkaar te delen

Primi als eerste

Focaccia
met parmaham en olijven

Antipasti voorgerechten

Calamaretti Fritti
inktvisjes gefrituurd met remouladesaus en citroen

Gamberi Lusso
gepelde gamba's in olie met knoflook en rode peper

Bocconcini Tartufo
ossenhaaspuntjes met witte truffelsaus en champignons

Tartare Pomodoro Burrata
gemarineerde cherrytomaat, pistache, basilicum en aceto balsamico

Crema Pomodoro
tomatencrèmesoep met mascarpone en basilicum

Secondi piatti hoofdgerechten

Pasta van de chef ✓

Pizza van de chef

Vis van de chef

Risotto al Tartufo ✓
bospaddenstoelen met truffel, rucola en parmezaanse kaas

Tagliata
flank-steak met rucola, parmezaanse kaas en citroen

Patate Fritte Speciali Tartufo ✓
frites met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Dolci dessert

Italiaanse proeverij
met sgroppino

Caffè koffie

Koffie met cannoli
het lekkerste koekje uit sicilië







Neem een kijkje bij
onze andere restaurants



Willaerts Group



Alle gepubliceerde menu's zijn onder voorbehoud van mogelijke
prijswijzigingen en inhoudelijke aanpassingen.