



*Couleurs et saveurs
de la
Méditerranée*

Alassio

Vico Berno, 6 - Tel. 0182/640.387/63.63.63

Torino

Via Bertola, 57 - Tel. 011/518.52.55

*www.mezzalunaalassio.it
alassio@mezzaluna.it*

Bruschette

Deux tranches de pain grillé rustique avec les meilleurs ingrédients traditionnels

Classique	€ 4,00
<i>Tomates hachées, ail, origan</i>	
Chèvre	€ 7,00
<i>Fromage de chèvre, paté d'olives, tomates, basilic, poivre</i>	
Lardé	€ 5,00
<i>Lardon, poivre, ail, confiture, amandes</i>	
Anchois	€ 7,00
<i>Anchois, tomates, sauce persil, ail</i>	
Thonine	€ 6,00
<i>Thon, tomates, oignons, câpres, paté d'olives (tous hachés)</i>	
Espadon	€ 8,00
<i>Espadon fumé, tomates hachées, basilic, poivre</i>	
Bombe calabraise	€ 7,00
<i>Nduia (paté de salami épice), champignons, fromage et persil</i>	

Chaud: au fromage scamorza qui se marie avec tous les autres ingrédients

Méditerranée	€ 7,00
<i>Sauce tomate, paté d'olives, anchois, tomate fraîche, fromage, origan</i>	
Parmesan	€ 7,50
<i>Sauce tomate, aubergines grillées, jambon, fromage, origan</i>	
Marchand de légumes	€ 6,00
<i>Courgettes grillées, fromage, basilic</i>	
Buffalo	€ 8,00
<i>Mozzarella de Bufflonne, paté d'olives, anchois, poivre</i>	
Campagne	€ 8,00
<i>Dinde rôtie, champignons, fromage, bacon</i>	
Poivré	€ 7,00
<i>Salami piquant, pâté de tomates séchées, fromage, poivrons grillés</i>	
Thon Chaud	€ 7,00
<i>Thon, sauce aux anchois, fromage, tomate fraîche, basilic</i>	
Paysan	€ 6,00
<i>Fromage, poire, miel et noix</i>	
Fromage	€ 8,00
<i>Scamorza, mozzarella de bufflonne, Fromages de chèvre, poivre</i>	

"Le Caprice Méditerranée" (Pour deux personnes) .. € 14,00
Assortiment de quatre bruschette à votre choix

Convivial

Des bons plats à partager en bonne compagnie

Planche à découper avec salami et fromage

petite €15, moyenne €21, grand €28

La charcuterie sont de Silas. Mais même si la Calabre a une réputation épicé, sauf l'Esplanade, toutes les autres viandes sont douces. Cou, Fil, Braun, Saucisse, Bresaola porcine et Salami rustique.

Les fromages de chèvre, vache et brebis fromages viennent de laiteries artisanales de la Basilicate, Sicile et Calabre, servi avec confiture.

Arbanella €18,50

Plat avec conserves dans l'huile: tomates séchées, aubergines, champignon, différents types d'olives, oignons, artichauts, poivrons farcis, anchois.

Petite Arbanella €13,00

Pinzimonio €14,50

Les légumes frais accompagnés de sauces à la crème d'anchois, pâte d'olives, pâte de tomates séchées, huile émulsionnée avec vinaigre balsamique.

Les Carpaccios

Plat constitué de fines tranches de bœuf ou de poisson fumé, seché ou marinée dans de l'huile d'olive

Bœuf €12,00

Avec salade de roquette, céleri, fromage et poivre

Thon fumé €14,50

Avec pommes de terre, persil et poivre

Espadon fumé €15,00

Avec des tomates fraîches, basilic et poivre

Tonnara €16,00

Plat combinée avec des ingrédients rares fruit de transformation du thon, servi avec des pommes de terre bouillies et pain d'orge avec tomate fraîches: thon dans l'huile, tranche fumé, les ceufs, thon séché, cœur de thon, salami de thon

Trilogie de mer avec anchois €16,00

Espadon et thon fumé, thon desseché et anchois marinées

Les Salades fraîches de notre Mer

Toutes les salades et les Friselle sont servies avec du sel et huile d'olive extra vierge

Condiglione € 12,00

Salade traditionnelle avec tomates, thon dans l'huile, céleri, olives, poivrons, oignons, concombres et thon desséché

Grecque € 11,00

Tomates, fromage Feta, poivrons, concombres, oignons, anchois, céleri, olives, origan

Caprese € 10,00

Mozzarella de Bufflonne, tomates, olives, basilic

Provençale € 12,00

Salade de Trévis, salade de roquette, céleri, dinde rôtie, fromage de chèvre, poires, poivre et noix

Nicoise € 12,00

Thon, Tomates, oeufs durs, pommes de terre bouillies, haricots verts, oignons, anchois, origan

Sicilien € 8,50

Oranges, olives, fenouils, origan

Végétarienne € 10,00

Variété de légumes de saison, légumes grillés, fruit sec et fromage frais aux herbes

Friselle : les plats méditerranéens les plus populaires faites avec du pain d'orge mouillé

Frisella Classique € 9,50

Tomates hachées, olives, anchois, poivrons, céleri, oignons, origan

Insulaire € 9,50

Tomates hachées, thon, mozzarella de bufflonne, oignons, basilic

Continental € 9,50

Tomates hachées, fromage Feta, olives, tomates séchées, salade de roquette

—◆— Végétarien —◆—

Légumes mélangés € 11,00

Aubergines, courgettes, poivrons, chicorée, oignons, carottes, pommes de terre, enuie, fenouil, champignons et petit chou

Mozzarella de bufflonne € 12,00

Cuit dans la poêle avec feuilles de citron, poivre

Fromage Scamorza € 8,00

Cuit dans la poêle avec salad de Trévis et salad de roquette

Grand végétarien € 16,50

Avec un mélange de légumes grillés, scamorza fromage, caciocavallo fromage et mozzarella de bufflonne

Panissa (Pois chice)

Grillé € 8,50

Salade chaud avec oignons nouveaux € 9,00

Les Pâtes

Les Pâtes fraîches fournies par des ateliers avec les plus délicieuses recettes

T *Fusilli au parmigiana* € 9,00

Sauce Tomate, aubergines, fromage, origan

E *Fusilli au pizzaiola* € 9,50

Sauce Tomate, mozzarella de Bufflonne, olives, origan

R *Cavatelli au pecorara* € 9,50

Sauce Tomate, bacon, fromage de brebis, persil

R *Trofie au pistou* € 9,50

Servi avec des haricots verts et pommes de terre, selon la recette traditionnelle

E *Ravioli de Liguria* € 13,00

Farcies à la fromage blanc et legumes, garnie de sauce de noix et fromage

Ravioli vegetarien € 12,00

farcies de legumes de saison

Soupe aux legumes € 10,00

Pommes de terre, carottes, haricots, legumes vert, pates et pistou

M *Spaghetti avec Fruits de mer* € 16,00

calmars, crevettes, poulpes, gambas, moules, palourdes, langoustines et tomates cerises

Spaghetti aux Palourdes € 14,00

Avec pulpe d'oursin et noix

Spaghetti avec Boutargue de Thon € 14,00

oeufs de thon de Sicilia avec tomates fraîches, persil, poivre

E *Cavatelli a la Sicilien* € 12,00

Moules, tomates cerises et sauce d'anchois

R *Spaghetti au thon* € 10,00

Thon dans l'huile, olives, câpres, tomates fraîches, persil

Raviolis de la mer € 14,00

Raviolis farcis avec poisson de la saison

Gnocchi avec Poisson € 14,00

Gnocchi de pommes de terre avec poisson de la journée coupée en dés, courgettes et tomates

F *Fusilli a la silana* € 9,00

Sauce tomate, fromage, sauce piquante de n'duia

E *Spaghetti a la puttanesca* € 8,50

tomates fraîches, olives, câpres, anchois, piment rouge, persil

en cas de manque de produits frais, ils seront remplacés par de surgelés

Poissons

Le Thon

Bronzée € 18,00
cuit sur la grill

Parfumé € 18,00
Cuit dans la poêle avec moutarde et herbes

Bouttonnée € 18,00
A la brochette avec fromage et menthe, cuit avec pignons de pin, oignons, raisins sec et vin doux

L'Espadon

Grillé € 18,00
cuit sur la grill aux herbes

Au Liparèse € 18,00
Cuit dans la poêle avec tomates, olives, câpres et persil

Tous les plats son servi avec contour : courgettes grilles, pommes de terre, pain d'orge avec tomates et legume de saison

Les Viandes

Dinde Rôtie € 12,00
avec salad de roquette et sauce au vinaigre balsamique et miel

Rôti de bœuf € 13,00
avec pommes de terre bouillies, persil

Cima de la Ligurie € 13,00
Poche de veau farcie de légumes et avec garniture de salade, pommes de terre et sauce vert

Menu dégustation

minimum deux personnes

Salami et fromage, Légumes frais, Bruschette
Plus un plat de votre choix

Avec plat du jour ou avec le thon pour personne € 30,00
ou l'espadon

Avec les pates au fruit de mer, pour personne € 25,00
à la Boutargue ou avec les palourdes,
les raviolis de la mer ou les gnocchi de poisson

Avec un type d'autres pâtes pour personne € 22,50

Le plat enfants

Pâtes à la sauce tomate ou pesto, croûton chaud, jambon, mozzarella de bufflonne et glacé à la crème € 12,00

Vins

Les vins de la barrique

Rouge: Barbera de Aleramo - Blanc: Cortese de Adelasia

Az. F.lli Natta di Grazzano Badoglio (At)

¼ lt € 5,00 - ½ lt € 7,00 - 1 lt € 12,00 Proposition du verre € 4,00

Bouteille

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Les Ligures

- Pigato Az. Ruffino (Su) € 16,00
- Vermentino " € 16,00
- Mataossu " € 18,00
- Varigotti (Blanc uif) " € 18,00
raisins Mataossu
- Cruvin " € 18,00
raisins Cruvino
- Rossese de Dolceacqua Az. Foresti (Im) € 18,00
- Ormeasco de Pornassio Az. Ramò (Im) € 17,00
- Sciac-trà raisins Ormeasco " € 17,00
- Pettirrosso (petillant) Az. Ruffino (Su) € 16,00
raisins Rossese e Cruvino

Les Pouilles

- Ursi (Blanc uif) Az. Decastris (Le) € 16,00
raisins Verdeca e Chardonnay
- Malvasia noir " € 16,00
- Salice Salentino "Reserve" " € 22,00
raisins Malvasia noir e Negroamaro
- Primitivo de Manduria " € 18,00
- Negroamaro " € 18,00
- Rosato de Salento "Five Roses" " € 17,00
raisins Negroamaro e Malvasia noir

Les Siciliens

- Uvrm Az. Miceli (Pa) € 22,00
raisins Zibibbo de Pantelleria
- Grillo " € 16,00
- Uvrim " € 22,00
Pantelleria cepages autochtones
- Nero d'Avola "'U Nicu" " € 16,00
- Nero d'Avola "Aulisi" " € 28,00
vieilli en barrique
- Fiammato (servi froid) " € 16,00
raisins Nero d'Avola

Les Campanies

- Greco de Tufo Az. Sannino (Na) € 17,00
- Fiano de Avellino " € 16,00
- Falanghina " € 16,00
- Falanghina petillant " € 16,00
- Gragnano (Rouge uif) " € 16,00
- Piediroso Pompeiano " € 18,00
- Aglianico " € 16,00

Les Sardes

- Vermentino de Gallura Az. Mancini (Olbia) € 18,00
- Cannonau € 16,00

Les vins qui ne sont pas entièrement bu peuvent être rapportés chez vous!

Nous donnons le bouchon et le sac.

Bière et Sangria

Bière Ichnusa de la Sardaigne

Bouteille de 0,33 cl € 4,50

Bouteille de 0,66 cl € 7,00

Bière artisanale € 5,00

blanc, ambré, rouge ou noir

Nastro Arzuzro pression petit € 3,50 / moyen € 5,00 / 1 lt € 11,00

Sangria au verre € 4,50

Sangria ½ lt € 10,00

Sangria 1 lt € 15,00

Pain et eau

Dans notre panier il y a des différentes sortes de pain, focaccia, croûtons au romarin, bagels de oignons et de cereales et gressins au pesto.

Eau plate et pétillante est l'eau de la maison mais purifié et épurée

€ 3,00 par personne

Le dessert vient à la fin du repas

Tiramisù fruits € 5,00 Fruits frais, crème chantilly et biscuits au limoncello	Fruits de Salerno € 7,00 assortiment de fruits farcis à la crème glacée aux fruits
Babà au rum € 5,00 Farcis de crème et chocolat et servi avec glace à la crème	Thème doux € 8,00 Gâteau, crème glacée et liqueur dans un seul thème
Stello € 5,00 Glace à la crème, biscuits à la menthe, chocolat chaud avec limoncello	Vins doux liqueur avec cantucci aux amandes
Desdemona € 5,00 Glace à la crème, macarons au café et crème d'amandes et limoncello	Passito de Pantelleria € 5,00
Le gâteau de la maison € 6,00 Chocolat, nutella, pommes, amandes or citron	Zibibbo, Malvasia, € 4,50 Vin aux amandes
Assortiment € 7,50 de gâteaux faits maison avec de la glace	Vins doux Bouteille
Sorbets aux fruits naturels € 5,00	Moscato € 16,00 (partiellement fermenté)
	Malvasia rouge € 16,00 (raisin Malvasia) Az. F.lli Natta (At)

Spiritueux & Liqueurs

Liqueurs € 4,00 Limoncello Myrte vert or rouge Amarello aux herbes Orange Melon	Liqueurs spéciales € 5,00 Régliasse Pommelimon Miel Camomille Sainte Marie à la montagne aux herbes
Cépage Grappa € 5,00 Pigato Vermentino Malvasia	Grappa Vieille € 6,00 Nero d'Avola Zibibbo 18 Lunes
Aromatique Grappa € 5,00 Ortie Genévrier Pin de montagne Poire Williams	Brandy Vecchia Romagna € 4,50 Carlos Primero, Cardinal Mendoza... € 6,00 Crème de liqueur € 4,50 Chocolat, Amandes

Disponible pour consultation la liste des ingrédients de tous nos plats pour mettre en évidence les allergènes, comme il est prévu par la loi.

N.B: les prix incluent la TVA (10%)