



*Colori e Sapori
del
Mediterraneo*

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*

Le Bruschette

Due fette di pane rustico di Triora tostato, con i migliori ingredienti della tradizione

Classica	€ 4,00
<i>pomodoro trito, aglio e origano</i>	
Capretta	€ 7,00
<i>caprino, patè d'olive, pomodoro, basilico e pepe</i>	
Lardellata	€ 5,00
<i>lardo, mandorle, confettura, aglio e pepe</i>	
Acciughina	€ 7,00
<i>acciughe al verde e pomodoro trito</i>	
Tonnina	€ 6,00
<i>tonno, pomodoro, cipolle, capperi, patè d'olive (tutto tritato)</i>	
Spadara	€ 8,00
<i>pesce spada affumicato, pomodoro trito, basilico e pepe</i>	
Bomba Calabra	€ 7,00
<i>nduia, funghi della Sila, formaggio caciocavallo</i>	

Calde: con la scamorza fresca che si fonde con tutti gli altri ingredienti

Mediterranea	€ 7,00
<i>salsa di pomodoro, patè d'olive, acciughe, pomodoro fresco, scamorza e origano</i>	
Parmigiana	€ 7,50
<i>salsa di pomodoro, melanzane grigliate, prosciutto cotto, scamorza e origano</i>	
Ortolana	€ 6,00
<i>zucchine grigliate, scamorza e basilico</i>	
Imbufalita	€ 8,00
<i>mozzarella di bufala, patè di olive, acciughe e pepe</i>	
Campagnola	€ 8,00
<i>arrosto di tacchino, funghi sott'olio, pancetta e scamorza</i>	
Pepata	€ 7,00
<i>salame piccante, patè di pomodori secchi, peperoni e scamorza</i>	
Tonnarella	€ 7,00
<i>tonno, patè d'acciughe, pomodoro fresco, basilico e scamorza</i>	
Contadina	€ 6,00
<i>cacio con le pere, miele e noci</i>	
Ai formaggi	€ 8,00
<i>caprino, mozzarella di bufala, scamorza e pepe</i>	
"Lo Sfizio Mediterraneo" (per 2 persone)	€ 14,00
<i>Assortimento a scelta di quattro tipi di bruschette</i>	

Il Convivio

Piatti che si condividono per il piacere della buona tavola... e della compagnia

Tagliere con salumi e formaggi tipici

piccolo €15, medio €21, grande €28

I salumi sono originari della Sila e anche se la Calabria ha una fama piccante, tranne la spianata, tutti gli altri salumi sono dolci: capocollo, fletto, soppressata, salsiccia, bresaola suina, e salame rustico

I formaggi caprini, vaccini e pecorini arrivano da caseifici artigianali della Basilicata, Sicilia e Calabria, serviti con confettura

Arbanella €18,50

Piatto di conserve sott'olio: pomodori secchi, melanzane, funghi, diversi tipi di olive, cipolle, carciofi, peperoncini ripieni e acciughe

Arbanellina €13,00

Pinzimonio €14,50

Verdure fresche accompagnate da intingoli di frantoio: crema di acciughe, patè di olive, patè di pomodori secchi, emulsione di olio e aceto balsamico

I Carpacci

Con carpaccio si intende genericamente un piatto a base di fettine di carne o pesce crudi, affumicati o essiccati a cui vengono aggiunti altri ingredienti a seconda della tradizione:

Carne Salada €12,00

con rucola, sedano, scaglie di pecorino e pepe

Tonno affumicato €14,50

con patate, prezzemolo e pepe

Pesce spada affumicato €15,00

con pomodoro fresco, basilico e pepe

Tonnara €16,00

piatto combinato con rari ingredienti frutto della lavorazione del tonno che serviamo con patate bollite e friselle condite con pomodoro fresco:

Burzonaglia sott'olio, Francio affumicato, Bottarga, Filetto essiccato, Sasizzella, Cuore

Trilogia di Mare con Alici €16,00

Pesce spada e Tonno affumicati, Bresaola di tonno, Alici marinate

Le Fresche Insalate del Mare Nostrum

Tutte le insalate e le friselle sono servite già condite con sale e olio extravergine di olive Taggiasche

Condiglione € 12,00

insalata tradizionale ligure con pomodori, tonno sott'olio, bresaola di tonno, sedano, olive, peperoni, cipolle e cetrioli

Greca € 11,00

pomodori, peperoni, cetrioli, cipolla, acciughe, sedano, olive greche, formaggio Feta e origano

Caprese € 10,00

Mozzarella di Bufala, pomodori, olive e basilico

Provenzale € 12,00

trevisana, rucola, sedano, arrosto di tacchino, formaggio caprino, pere e noci

Nizzarda € 12,00

tonno, pomodori, uova, patate, fagiolini, cipolle, acciughe e origano

Siciliana € 8,50

arance, olive verdi, finocchi e origano

Vegetariana € 10,00

con verdure fresche di stagione, verdure alla griglia, frutta secca e formaggio fresco alle erbe

Friselle: il più popolare dei piatti mediterranei a base di pane d'orzo bagnato

Panzanella classica € 9,50

pomodoro trito, olive, acciughe, peperoni, sedano, cipolle e origano

Isolana € 9,50

pomodoro trito, tonno, mozzarella di bufala, cipolle e basilico

Continentale € 9,50

pomodoro trito, feta, olive greche, rucola e pomodori secchi

—◆ Vegetariano Nostrano —◆

L'Orto alla griglia € 11,00

melanzane, zucchine, peperoni, trevisana, cipolle, carote, patate, indivia, finocchi, funghi e cavoletti

Mozzarella di Bufala € 12,00

cotta al tegamino su foglie di limone, pepe e olio

Scamorza fresca € 8,00

cotta al tegamino con radicchio e rucola

Gran Vegetariano € 16,50

verdure grigliate miste con scamorza, caciocavallo e mozzarella di bufala

Panissa (sformato di farina di ceci)

alla griglia con pepe e olio € 8,50

in insalata tiepida con cipollotti ed erba cipollina € 9,00

La Pasta

Pasta fresca fornita da laboratori artigianali con le più gustose ricette tipiche

T
E
R
R
A

Ferretti alla parmigiana € 9,00

salsa di pomodoro, melanzane, scamorza e origano

Ferretti alla pizzaiola € 9,50

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olive e origano

Cavatelli alla pecorara € 9,50

salsa di pomodoro, pancetta, pecorino e prezzemolo

Trofie al pesto genovese € 9,50

accomodate con patate e fagiolini, secondo la ricetta tradizionale

Pansotti delle nostre fasce € 13,00

ripieni di ricotta ed erbe con salsa di noci, e caciocavallo

Ravioli ai profumi di macchia € 12,00

con ripieno di verdure di stagione

Minestrone alla ligure € 10,00

patate, carote, fagioli, verdure verdi, pasta corta e pesto

M
A
R
E

Spaghetti alla chitarra del Pignurin € 16,00

con calamari, polipetti, gamberi, gamberone, scampo, cozze, vongole e pomodorini

Tagliolini alle Vongole € 14,00

con noci e polpa di riccio

Tagliolini con la Bottarga € 14,00

uova di tonno dalla tonnara di Trapani con pomodoro fresco, prezzemolo e pepe

Cavatelli alla siciliana € 12,00

con cozze, pomodorini e colatura di alici

Spaghetti alla chitarra alla tonnarotta € 10,00

burzonaglia di tonno, olive, capperi, pomodoro fresco e prezzemolo

Zembi di mare € 14,00

ravioli ripieni del pescato di stagione

Gnocchetti di paranza € 14,00

gnocchi di patate con dadolata di pesce del giorno, zucchine e pomodorini

F
U
O
C
O

Ferretti alla silana € 9,00

n'duia, salsa di pomodoro, scamorza e prezzemolo

Tagliolini alla puttanesca € 8,50

pomodoro fresco, olive, capperi, acciughe, peperoncino e prezzemolo

in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato

Le Pietanze

Il Tonno

- Abbronzato** € 18,00
appena scottato sulla griglia
- Profumato** € 18,00
con senape ed erbe mediterranee, in padella
- Abbottonato** € 18,00
spiedini con inserti di caciocavallo e menta spadellato con pinoli, uva passa, cipolle di Tropea e marsala

Il Pesce Spada

- Alla griglia** € 18,00
con erbe aromatiche
- Alla Liparese** € 18,00
con pomodorini, olive, capperi e prezzemolo

Tutti i piatti sono contornati con zucchine alla griglia, patate, frisella con pomodoro e verdura di stagione.

Le Carni

- Arrosto di Tacchino** € 12,00
con rucola, salsa all'aceto balsamico e miele
- Roast Beef** € 13,00
con patate lesse e prezzemolo
- Cima Savonese** € 13,00
tasca di vitello ripiena di verdure, servita con insalata, patate e salsa verde

La Degustazione

minimo per due persone

Tagliere, Pinzimonio, assortimento di Bruschette
più un piatto a scelta:

- Con il Tonno, lo Spada o il piatto del giorno a persona € 30,00
- Con la Pasta del Pignurin, alla Bottarga, a persona € 25,00
alle Vongole, gli Zemi o gli Gnocchi
- Con un tipo delle altre paste a persona € 22,50

Il Piatto dei Bambini

- Pasta al pomodoro o al pesto, crostone caldo, prosciutto cotto,
mozzarella di bufala e gelato € 12,00

Vini & Affini

Vino dalla Botte

Rosso: Barbera di Aleramo - Bianco: Cortese di Adelasia

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

¼ lt € 5,00 - ½ lt € 7,00 - 1 lt € 12,00 Proposta al bicchiere € 4,00

Vino in bottiglia

○ Bianco ● Rosso ● Rosato

I Liguri

- Pigato Az. Ruffino (Su) € 16,00
- Vermentino " € 16,00
- Mataossu " € 18,00
- Varigotti (bianco vivace) " € 18,00
uve Mataossu
- Cruin " € 18,00
uve Crovino
- Rossese di Dolceacqua Az. Foresti (Im) € 18,00
- Ormeasco di Pornassio Az. Ramò (Im) € 17,00
- Sciac-trà uve Ormeasco " € 17,00
- Pettiroso (rosato vivace) Az. Ruffino (Su) € 16,00
uve Rossese e Crovino

I Pugliesi

- Ursi (bianco vivace) Az. Decastris (Le) € 16,00
uve Verdeca e Chardonnay
- Malvasia nera " € 16,00
- Salice Salentino "Riserva" " € 22,00
uve Malvasia nera e Negroamaro
- Primitivo di Manduria " € 18,00
- Negroamaro " € 18,00
- Rosato del Salento "Five Roses" " € 17,00
uve Negroamaro e Malvasia nera

I Siciliani

- Urrm Az. Miceli (Pa) € 22,00
uve Zibibbo di Pantelleria
- Grillo " € 16,00
- Urrm " € 22,00
uve autoctone di Pantelleria
- Nero d'Avola "'U Nicu" " € 16,00
- Nero d'Avola "Aulisi" " € 28,00
affinato in barrique
- Fiammato (servito freddo) " € 16,00
uve Nero d'Avola

I Campani

- Greco di Tufo Az. Sannino (Na) € 17,00
- Fiano d'Avellino " € 16,00
- Falanghina " € 16,00
- Falanghina frizzante " € 16,00
- Cragnano (rosso brioso) " € 16,00
- Piediroso Pompeiano " € 18,00
- Aglianico " € 16,00

I Sardi

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

I vini che avanzate portateli a casa! Vi diamo il tappo e il sacchetto

Birra & Sangria

Birra Ichnusa dalla Sardegna

Bottiglia da 0,33 cl € 4,50

Bottiglia da 0,66 cl € 7,00

Birra artigianale, € 5,00
bianca, ambrata, rossa o scura

Nastro Arzuzro alla spina piccola € 3,50 / media € 5,00 / 1 lt € 11,00

Sangria al bicchiere € 4,50

Sangria ½ lt € 10,00

Sangria 1 lt € 15,00

Pane e Acqua

Nel nostro cestino trovi diversi tipi di pane,
focaccia, crostini al rosmarino, taralli ai cereali e alla cipolla, grissini al pesto.

L'acqua naturale e frizzante è depurata e purificata

€ 3,00 a persona

Dulcis in Fundo...

<i>Tiramisù alla frutta</i> € 5,00 con frutta fresca, crema chantilly e savoiardi al limoncello	<i>I Fruttini del Salernitano</i> € 7,00 assortimento di frutta ripiena di gelato
<i>Babà al rum</i> € 5,00 farciti con crema e cioccolato e serviti con gelato	<i>Dolci a Tema</i> € 8,00 torta, gelato e liquore in un unico tema
<i>Stello</i> € 5,00 gelato fiordipanna, savoiardi alla menta e crema di cioccolato caldo al limoncello	<i>Vini liquorosi con cantucci pugliesi alle mandorle</i> <i>Passito di Pantelleria</i> € 5,00
<i>Desdemona</i> € 5,00 gelato fiordipanna, amaretti al caffè e crema di mandorle al limoncello	<i>Zibibbo, Malvasia passita,</i> € 4,50 <i>Vino alle mandorle</i>
<i>La torta della casa</i> € 6,00 cioccolato, nutella, mele, mandorle, limone	<i>Vini dolci in bottiglia</i> <i>Moscato</i> € 16,00 (mosto parzialmente fermentato)
<i>Assortimento di torte con gelato</i> .. € 7,50	<i>Malvasia di Casorzo</i> € 16,00 (uve rosse di Malvasia) Az. F.lli Natta (At)
<i>Sorbetti naturali di frutta</i> € 5,00	

Liquori & Distillati

<i>Liquori</i> € 4,00 Limoncello Mirto rosso o verde Amarello alle erbe Arangiu Melone	<i>Liquori speciali</i> € 5,00 Liquirizia Melimon Miele Camomilla Santa Maria al Monte alle erbe
<i>Grappe monovitigno</i> € 5,00 Pigato Vermentino Sardo Malvasia	<i>Grappe invecchiate</i> € 6,00 Nero d'Avola Zibibbo 18 Lune Stravecchia
<i>Grappe aromatiche</i> € 5,00 Ortica Ginepro Pino Mugo Pera Williams	<i>Brandy</i> € 4,50 Vecchia Carlos Primero, Cardinal Mendoza ... € 6,00 <i>Crema liquorose</i> € 4,50 Cioccolato, Mandorle

Disponibile alla consultazione la lista degli ingredienti di tutti i nostri piatti
per evidenziare gli allergeni, come previsto a norma di legge.

N.B: i prezzi sono iva inclusa (10%)