



*Farben und Geschmack
der
Mittelmeer*

Alassio

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

Torino

Via Bertola, 57 - Tel. 011/518.52.55

*www.merzzalunaalassio.it
alassio@merzzaluna.it*

Die Bruschetta

Zwei Schieben geröstetes rustikales Brot mit den besten Zutaten der Tradition.

| | |
|--|---------|
| Klassische | € 4,00 |
| <i>Gehaktes Tomaten, Oregano, Knoblauch</i> | |
| Zieglein | € 7,00 |
| <i>Ziegenkäse, Olivenpaste, Tomaten, Basilikum, Pfeffer</i> | |
| Gespickte | € 5,00 |
| <i>Schmalz, Mandel, Marmelade, Pfeffer, Knoblauch</i> | |
| Anschouislein | € 7,00 |
| <i>Sardellen mit grüner Sauce und gehackten Tomaten</i> | |
| Thunfischlein | € 6,00 |
| <i>Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Olivenpaste, Pfeffer (alle gehackt)</i> | |
| Schwertlein | € 8,00 |
| <i>Geräuchert Schwertfisch, Gehaktes Tomaten, Basilikum, Pfeffer</i> | |
| Kalabrischen Bombe | € 7,00 |
| <i>Scharfe Kalabrische Salami, Pilze, und Käse</i> | |
| <i>Warm: mit frische Scamorza (Knetkäse) dass mit die anderen Zutaten zusammen Schmelz</i> | |
| Mediterran | € 7,00 |
| <i>Olivenpaste, Anchouis, Frischen Tomaten, Käse, Tomatensauce, Oregano</i> | |
| Parmigiana | € 7,50 |
| <i>Gegrillte Auberginen, gekochte Schinken, Käse, Tomatensauce, Oregano</i> | |
| Gemüsegärtnerin | € 6,00 |
| <i>gegrillte Zucchini, Käse und Basilikum</i> | |
| Büfflein | € 8,00 |
| <i>Büffel Mozzarella, Olivenpaste, Anchouis, Pfeffer</i> | |
| Aus dem Land | € 8,00 |
| <i>Puterbraten, Pilze, Speck und Käse</i> | |
| Gepfefferte | € 7,00 |
| <i>Scharfe Salami, Tomatenpaste, Paprika und Käse</i> | |
| Thunfischlein | € 7,00 |
| <i>Thunfisch, Sardellensauce, frischen Tomaten, Käse und Basilikum</i> | |
| Bauerin | € 6,00 |
| <i>Caciokäse mit Birne, Honig und Waldnuss</i> | |
| Mit verschiedene Käsesorten | € 8,00 |
| <i>Ziegenkäse, Büffel Mozzarella, Scamorza, Pfeffer und Öl</i> | |
| "Das Mittelmeer Genuss" (Für Zwei Personen) ... | € 14,00 |
| <i>Auswahl von 4 Arten von Bruschetta</i> | |

Schmaus

*Sind die Gerichte die man gemeinsam teilt für den Genuss von guten Essen
...und das Gesellschaft.*

Tagliere (Hackbrett mit Aufschnitt und Käse)

Klein € 15, Mittel € 21, Gross € 28

Die Aufschnitt: Die Produkte sind aus der Sila (Kalabrien). Auch wenn Kalabrien eine sehr pikante Ruf hat, ausser die Spianata alle Aufschnitte sind Süss. Schweinehals, Filet, Unterdrücktefleischwurst, Fleischwurst, Schweinebresaola und Rustikale Salami.

Die Käse: Ziegenkäse, Kuhmilch und Schaffkäse werden von Molkerei die noch von Familien betrieben werden aus die Regionen Basilikata, Sizilien, und Kalabrien, serviert mit marmelade.

Arbanella € 18,50

Konserven in Olivenöl Gericht: getrocknete Tomaten, Auberginen, Pilze, Verschiedene Arten von Oliven, Zwiebeln, Artischocken, gefüllte Paprika und Sardellen

Kleine Arbanella € 13,00

Pinzimonio € 14,50

Verschiedene frische Gemüse mit Ölpaste aus der Ölmühle: Anchiovispaste, Olivenpaste, Getrocknete Tomatenpaste, Vinagrette aus Olivenöl und Balsamico Essig.

Carpaccio

Dunn geschnittenes Fleisch oder Fish, Geräuchert, Getrocknet oder Mariniert, angemacht mit Oliven Öl und anderer Zutaten

Rindfleisch € 12,00
mit Rucola Salat, Sellerie, Kase und Pfeffer

Geräuchert Thunfisch € 14,50
mit Kartoffeln, Petersilie und Pfeffer

Geräucheter Schwertfisch € 15,00
mit Tomaten, Basilikum und Pfeffer

Tonnara (Thunfischmetze) € 16,00
Kombination aus seltenen Zutaten aus der Verarbeitung von Thunfisch. Wir servieren mit Salzkartoffeln und gersten Brot mit frische Tomaten angemacht und: Thunfisch stück in Olivenöl, geräucherte Thunfisch Scheiben, Thunfischrogen, getrocknete Thunfisch, Thunfisch Salami, Herz.

Trilogie des Meeres mit Sardellen € 16,00
Geraucherter Thunfisch und Schwertfish, Getrocknete Thunfischfilet und mariniert Sardellen

Die frischen Salate unsere Meer

Alle Salate und Friselle werden mit Salz und extravergine Olivenöl

Condiglione € 12,00

Traditionelle Ligurische Salat mit Tomaten, Thunfisch in Öl, getrocknete Thunfischfilet, Sellerie, Oliven, Paprikaschoten, Zwiebeln und Gurken.

Griechische Salat € 11,00

Tomaten, Paprikaschoten, Gurken, Zwiebeln, Anchois, Sellerie, Griechische Oliven, Feta Käse, Oregano

Caprese Salat € 10,00

Büffel Mozzarella, Tomaten, Oliven, Basilikum

Provencal Salat € 12,00

Trevisana Salat, Rucola, Sellerie, Birnen, Puterbraten, Ziegenkäse, Pfeffer und Walnüsse

Nizza Salat € 12,00

Thunfisch, Tomaten, hart gekochte Ei, Kartoffeln, grüne Bohnen, Zwiebeln, Anchois, Oregano

Sizilianischer Salat € 8,50

Orangen, Oliven, Fenchel, Oregano

Vegetarisch Salat € 10,00

mit Gemüse der Saison, Frische Kräuterkäse, gegrillt Gemüse und getrocknete Früchte

Friselle: das beliebteste mittelmeeer Gerichte mit eine Grundlage von eingeweichtes gersten Brot

Klassische Frisella € 9,50

Gehacktes Tomaten, Oliven, Anchois, Paprikaschoten, Sellerie, Zwiebeln, Oregano

Insel € 9,50

Gehacktes Tomaten, Thunfisch, Büffel Mozzarella, Basilikum, Zwiebeln

Kontinental € 9,50

Gehacktes Tomaten, Griechische Oliven, Feta Käse, Rucola Salat, getrocknete Tomaten

—◆ Vegetarische —◆

Gemischte Gemüse € 11,00

Auberginen, Zucchini, Paprika, Trevisana, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Endivien, Fenchel, Pilze und Rosenkohl

Büffel Mozzarella € 12,00

gekocht mit Zitronenblätter, Pfeffer und Öl

Frische Knetkäse € 8,00

Gekocht in Pfanne mit Radichio und Rucola Salat

Gross Vegetarischenteller € 16,50

Gegrillte gemischte Gemüse mit Knetkäse, suditalienischer Käse und Büffel Mozzarella

Panissa (Kickererbsenflan)

Gegrillt € 8,50

Warme Salat mit Frühlingszwiebeln € 9,00

Die Nudel

Die frische Nudel handgemacht von Nudelmacher mit den kostlichsten Rezepte zubereitet

Fusilli Parmesaner Art € 9,00

Tomatensauce, Aubergine, Scamorza Käse, Oregano

Fusilli Pizzaiola Art € 9,50

Tomatensauce, Büffel Mozzarella, Oliven, Oregano

Cavatelli Schäfer Art € 9,50

Tomatensauce, Speck, Schafkäse, Petersilie

Trofie mit Pesto Genueser Art € 9,50

Mit Kartoffeln und Buschbohnen wie die Original Rezept sagt

Ligurische Ravioli € 13,00

Gefüllt mit Frischkäse und Gemüse in Walnusspaste, Birne und Käse

Vegetarische Ravioli € 12,00

Gefüllt mit Gemüse aus der Saison

Gemüsesuppe € 10,00

Mit Nudel und Pesto-sauce

Spaghetti mit Meeresfrüchten € 16,00

Kalamari, Tintenfisch, Garnelen, Riesengarnelen, Miesmuscheln, Scampi, Venusmuscheln und Kirschtomaten

Spaghetti mit Venusmuscheln € 14,00

Seeigelfleisch und Walnuss

Spaghetti mit Bottarga € 14,00

Thunfischrogen aus der Thunfischmetze von Sicilia mit frische Tomaten, Petersilie, Pfeffer

Sizilianische Cavatelli € 12,00

Muscheln, Kirschtomaten und Würzsauce aus sardellen

Spaghetti mit thunfisch € 10,00

Dicke Spaghetti aus Ei Teig mit Dunkel Thunfisch Filet, Oliven, Kapern, frische Tomaten, Pfeffer

Meer Ravioli € 14,00

Ravioli mit Fisch des Tages gefüllt

Gnocchi mit Fisch € 14,00

Kartoffel Gnocchi mit Tomaten, Zucchini und Fisch des Tages

Fusilli Silana Art € 9,00

Scharfe Kalabrische Salami, Tomatensosse, Käse, Petersilie

Spaghetti Puttanesca Art € 8,50

Frische Tomaten, Anchouis, Oliven, Kapern, Chili, Petersilie

Im Falle der Nichtverfügbarkeit der frische Produkte werden Tiefgefrorene Produkte verwendet

L
A
N
D

M
E
E
R

F
E
U
E
R

Der Fisch

Thunfish

Gegerbt € 18,00

Auf dem Grill zubereitet

Duftend € 18,00

Gekocht in Pfanne mit Seuf und Krauter

Zugeknopft € 18,00

Aufgespiesst mit Kase und Minze, gekocht mit Pinienkernen, Zwiebeln, Rosinen und Susser Wein

Schwertfisch

Gegrillt € 18,00

Auf dem Grill zubereitet

Liparese Art € 18,00

Gekocht mit Tomaten, Oliven, Kapern und Petersilie

*Alle Gerichte sind serviert mit Garnierung:
gegrillt Zucchini, Kartoffeln, gersten Brot mit Tomaten und Gemuse der Saison*

Das Fleische

Putenbraten € 12,00

mit Rucola Salat und Vinagrette aus Balsamico und Honig

Roast Beef € 13,00

mit Salzkartoffeln, Petersilie

Cima Savonese € 13,00

Kalbfleisch Tasche mit Gemuse gefüllt, Salat, Kartoffeln und Grunen Sauce

Degustationsmenü

(Minimum für Zwei Personen)

**Aufschnitt und Kase, frische Gemuse und Bruschette
plus ein gericht deinen Wahl**

*mit dem Gericht des Tages pro person € 30,00
oder Thunfish oder Schwertfisch*

*mit Pasta mit Meeresfruchten pro person € 25,00
oder Meer Ravioli oder Gnocchi mit Fisch*

mit einer art anderer Pasten pro person € 22,50

Kinderteller

*Nudel mit Tomatensosse oder Pesto, warme Bruschetta,
Schinken und Büffel Mozzarella, Eis € 12,00*

Weine & ähnliches

Wein aus dem Fass

Rot: Barbera von Aleramo - Weiß: Cortese von Adelasia

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

¼ lt € 5,00 - ½ lt € 7,00 - 1 lt € 12,00 Wein Angebot im Glas € 4,00

Flaschenwein

○ Weiss ● Rosè ● Rot

Die Ligurier

- Pigato Az. Ruffino (Su) € 16,00
- Vermentino " € 16,00
- Mataossu " € 18,00
- Varigotti (schaumwein) " € 18,00
trauben Mataossu
- Orvino " € 18,00
trauben Orvino
- Rossese aus Dolceacqua.. Az. Foresti (Im)..... € 18,00
- Ormeasco aus Pornassio.. Az. Ramò (Im)..... € 17,00
- Sciac-trà trauben Ormeasco " € 17,00
- Pettiroso (Heller Rosè) Az. Ruffino (Su)..... € 16,00
trauben Rossese und Orvino

Die Apulier

- Ursi (schaumwein)..... Az. Decastris (Le)..... € 16,00
trauben Verdeca und Chardonnay
- Schwarze Malvasia " € 16,00
- Salice Salentino "Riserva"..... " € 22,00
trauben Malvasia schwarze und Negroamaro
- Primitivo aus Manduria..... " € 18,00
- Negroamaro..... " € 18,00
- Rosato aus Salento "Five Roses"..... " € 17,00
trauben Negroamaro und Malvasia schwarze

Die Siziliener

- Yrnm Az. Miceli (Pa)..... € 22,00
trauben Zibibbo aus Pantelleria
- Grillo " € 16,00
- Yranim " € 22,00
trauben autoctone aus Pantelleria
- Nero d'Avola "'U Nicu" " € 16,00
- Nero d'Avola "Aulisi" " € 28,00
barrique
- Fiammato (kalt serviert) " € 16,00
trauben Nero d'Avola

Die Kampanier

- Greco aus Tufo..... Az. Sannino (Na) € 17,00
- Fiano aus Avellino..... " € 16,00
- Falanghina " € 16,00
- Falanghina chaumwein..... " € 16,00
- Gragnano (prickelnd) " € 16,00
- Piediroso Pompeiano " € 18,00
- Aglianico..... " € 16,00

Die Sarden

- Vermentino aus gallura Az. Mancini (Olbia)..... € 18,00
- Cannonau..... € 16,00

Weine die übrig bleibt nehmen Sie nach Hause mit! Wir geben Ihnen Kork und Tüte

Bier & Sangria

Bier Ichnusa aus Sardinien

- Flasche von 0,33 cl € 4,50
- Flasche von 0,66 cl € 7,00

Brauhandwerk Spezialbier

Weiss, Rot, Bernstein, Dunkles

Nastro Azzurro vom Fass: Klein € 3,50 / Halbe € 5,00 / Mass 1lt € 11,00

Sangria Glas € 4,50

Sangria ½ lt € 10,00

Sangria 1 lt € 15,00

Brot und Wasser

Im Brotkorb findest du: Brot Natürlich getrieben, Focaccia (Pizzabrot),
Rosmarincrostini, Zwiebeln und Getreide Bagels und Grissini mit Pesto.

Das Wasser mit oder ohne Kohlensäure ist aus der Leitung aber gereinigt und von uns serviert.

€ 3,00 pro Person

Zum Schliessen das Süsse...

| | |
|--|---|
| <i>Früchten Tiramisù</i> € 5,00 Frisches Obst, Chantilly Creme und Löffelbiskuits mit Limoncello | <i>Früchte aus Salerno</i> € 7,00 Sortiment von Obst mit Frucht Eis gefüllt |
| <i>Rum Babà</i> € 5,00 Mit Chocolate und Creme füllung mit Eis serviert | <i>Themen-Dessert</i> € 8,00 Kuchen, Eis und Likör in einem einzigen Thema |
| <i>Otello</i> € 5,00 Sahne Eis, Minze Löffelbiskuits und warme Schokolade mit Limoncello | <i>Süsse Likörweine</i> serviert mit Mandel Cantucci Kekse |
| <i>Desdemona</i> € 5,00 Sahne Eis, Kafee Makronen und Mandelcreme mit Limoncello | <i>Passito Wein von Pantelleria</i> ... € 5,00 |
| <i>Hausgemachten Kuchen</i> € 6,00 Chocolat, Nutella, Apfel, Mandel, Zitrone | <i>Zibibbo, Malvasia,</i> € 4,50 <i>Mandelwein,</i> |
| <i>Auswahl an hausgemachten</i> ... € 7,50 <i>Kuchen mit Eis serviert</i> | <i>Susser Wein Flasche</i> <i>Moscato</i> € 16,00 (muss in Garung) |
| <i>Natürlichen Früchten Sorbet</i> € 5,00 | <i>Malvasia aus Casorzo</i> € 16,00 roten trauben Malvasia Az. F.lli Natta (At) |

Liköre und Schäpse

| | |
|---|---|
| <i>Liköre</i> € 4,00 Limoncello, Mirten Grunen oder Rot, Calabrische Kräuterlikor, Orange Melone | <i>Spezielle Liköre</i> € 5,00 Lakrizie Melimon (Apfel+Zitrone), Honig Kamille Ligurische Santa Maria Krauterlikor |
| <i>Einzelne Rebsorte Grappe</i> .. € 5,00 Pigato Vermentino Malvasia | <i>Gealterte Grappa</i> € 6,00 Nero d'Avola Zibibbo 18 Mond |
| <i>Aromatisierte Grappe</i> € 5,00 Williams Birne, Nessel, Wacholder, Latschenkiefer | <i>Brandy</i> € 4,50 Vecchia Romagna Carlos Primero, Cardinal Mendoza ... € 6,00 |
| | <i>Süsse Likörcreme</i> € 4,50 Schokolade, Mandel |

Erhältlich für die Beratung auf der Zutatenliste aller Gerichte
hervorzuheben Allergene, wie dies gesetzlich vorgesehen.

Beachte: die Preise sind inkl. MwSt. (10%)