



Couleurs et saveurs de la Méditerranée

*Produits et recettes de la Ligurie,
des îles et du Sud*



English



Français



Deutsch

Notre histoire depuis 1993

Comme toujours... vous faire sentir comme chez vous



Notre histoire commence en 1993,

grâce à une idée visionnaire de Gianni, Renato et Mimmo, les trois jeunes hommes sur la photo, au cœur d'Alassio, dans une petite ruelle – toujours ce Vico Berno – que nous n'avons jamais quittée.

Vous aurez peut-être du mal à y croire, mais à l'époque, c'était un parking pour scooters, que l'on utilisait comme bancs pour fumer une cigarette en attendant les clients et discuter avec les voisins.

Dès le début, notre volonté a été de proposer une expérience authentique, faite de saveurs sincères dans une ambiance conviviale.

C'est ainsi que nous avons choisi d'offrir des recettes et des ingrédients méditerranéens peu communs – eh oui, pas de pizza ni de friture !

Mais ce n'est pas tout : l'idée, alors novatrice, d'accompagner la soirée avec de la musique live – pas n'importe quelle musique – a vu le jour.

De l'acoustique, une rareté à l'époque, qui est devenue avec le temps une partie intégrante de notre identité. C'est ainsi qu'est née la collaboration avec les frères Rizzo, Luciano et Guido, avec qui nous avons cheminé pendant plus de trente ans. Aujourd'hui, ils sont toujours là... mais les jambes sous la table !

Une ambiance simple mais jamais banale, à la lueur des bougies, avec un mobilier soigné, reflétant le style traditionnel d'une osteria méditerranéenne.

Bienvenue, installez-vous et vivez l'expérience...

L'APP EXIT VIEN MANGIANDO

SPRIZZati!

Nos spritz sont préparés avec
du vin mousseux Mataossu
DE QUELLE COULEUR ES-TU?

ORIGINAL

LE JAUNE

avec notre Limoncello et
l'essence de bergamote **8**

LE VERTE

avec MELIMON, liqueur de pomme verte
et citrons **7**

LE NOIR

avec Règlisse de Calabre **9**

EXCLUSIVE

L'ORANGE

le classique avec Aperol **7**

LE BLANC

avec Martini blanc et menthe **8**

LE ROSE

avec du sirop de rose et
des roses séchées **8,5**



BIÈRE

Pression "Poretti 4 Luppoli"

blond lager, houblon italien

Moyenne **6**

Petite **4,5**

bière artisanale
33 cl



de Albenga (SV)

BLANC

(4,8°) style weiss, claire et léger **7**

ROUGE

(4,8°) peu amer **6,5**

EXUVIA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

de Campo Ligure (GE)

SCONFORT FOOD

(4,5°) clair, citronné avec purée de mandarine,
sel rose et poivre vert **8**

MORNING ROUTINE

(3,5°) bitter clair et léger avec arômes tropicaux
(mangue, papaye et ananas) **7,5**

SANGRIA

1 litre **18**

1/2 litre **13**

au verre **6**

Convivial

Planche à découper mixtes avec salami et fromages

AVEC VIANDES

Cou, Fil, Brawn, Saucisse et Salami rustique



ET FROMAGES

de chèvre, vache et brebis de la Basilicate et Sicilie, servi avec confiture



GRAND 36

avec rôti de boeuf (pour 3 ou 4 personne)

MOYENNE 27

(pour 2 ou 3 personne)

PETITE 18

(pour 1 ou 2 personne)

Moules

Moules Poivré 14,5

poivre, vin blanc, persil et croûtons de pain

Moules au Pistou 18

avec pistou, pommes de terre et haricots verts

Pinzimonio

Les légumes frais accompagnés de sauces, pâté d'olives, paté de tomates séchées, huile émulsionnée avec vinaigre balsamique

GRAND 29

Servi avec trois huiles emulsionnée, crème d'anchois et sauce verte au persil (pour 3 ou 4 personne)

MOYENNE 21

Servi avec deux huiles emulsionnée avec vinaigre balsamique (pour 2 ou 3 personne)

PETITE 13,5

(pour 1 personne)

sauce supplémentaire 1

huile supplémentaire 0,50



Trilogie de mer avec anchois 19,5

Espadon et thon fumé, thon dans l'huile et anchois marinées

Assiette d'anchois 17

Anchois marinés, anchois salés, sauce verte et croûtons de pain

Bruschette

Deux tranches de pain grillé rustique avec les meilleurs ingrédients traditionnels

CHÈVRE 8

fromage de chèvre, pâté d'olives, tomates, basilic et poivre

CLASSIQUE 7

tomates hachées, ail, origan et huile aromatisée aux herbes

ANCHOIS 8,5

anchois, tomates, sauce persil, ail

Chaud: avec le fromage
qui se marie avec tous
les autres ingrédients

MEDITERRANÉE 9

pâté d'olives, tomate fraîche, fromage, sauce tomate, anchois et origan

PAYSAN 7,5

fromage, poires, miel et noix

PARMESAN 8,5

aubergine grillées, jambon, fromage, sauce tomate et origan

Végétarien & Co...

Panissa

pois chiche

GRILLÉ 13

avec fromage de chèvre

SALADE CHAUD 11

avec oignons nouveaux

parfait
accompagné
ensemble



Salades

Toutes les salades sont servies avec du sel et huile d'olive extravierge

CONDIGLIONE 16

salade traditionnelle avec tomates, thon dans l'huile, céleri, olives, poivrons, oignons, concombres et thon fumé

VÉGÉTARIENNE 14

variété de légumes de saison, légumes grillés, fruits sec et fromage frais aux herbes

Grand Végétarien

avec un mélange de légumes grillés avec fromage scamorza grillé, et fromage caciocavallo grillé 18

Les Pâtes

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

Traditionnel

TROFIE AU PISTOU 16

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

RAVIOLI DE LIGURIA 15

farcis à la fromage blanc et légumes,
garnie de sauce aux noix et fromage

SPAGHETTI AVEC FRUITS DE MER 20

avec calamars, crevettes,
gambas, moules, palourdes,
sauce tomates, poivre et persil

Spécial

SPAGHETTI AU THON 14,5

thon dans l'huile, olives, câpres,
tomates fraîches et persil

RAVIOLI DE LA MER 18

ravioli farcis de calamars, gambas
et colin à la crème de crevettes

GNOCCHI AVEC POISSON 16

gnocchi de pommes de terre
avec morue, olives et tomates

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

Le plat enfants



PETIT VISAGE 13

yeux yambon et fromage, mez de bruschetta pizza
et bouche de pâtes à la sauce
tomato ou pesto



LE PÊCHEUR 16

espadon grillé avec pommes de terre au four

LE BERGER 14

rôti de boeuf avec pommes
de terre au four

tous les assiettes
comprennent
un dessert avec

**GLACES
A LA CREME
AVEC BONBONS
or
SALAMI AU
CHOCOLAT**

Les Assiettes

De la mer

GRILLADE DE POISSON

ASSORTIES 24

Filet de Thon, Espadon et Calamares avec pommes de terre au four

LA MORUE 19,5

Le filet vapeur avec le pois chiche en salade chaud avec oignons nouveaux

BOUTTONEÈ 21

a la brochette avec Fromage et menthe, cuit avec pignons de pin, oignons, raisins sec et vin doux

FILET D'ESPADON 20

cuit dans la poêle avec herbes, olives, pignons de pin et persil

De la colline

CIMA DE LA LIGURIE 19

poche de veau farcie de légumes avec garniture de salade, pommes de terre et sauce verte



RÔTIE DE BOEUF 17,5

carpaccio chaud avec pommes de terre et salade verte

The contours

POMMES DE TERRE AU FOUR 5

avec de l'origan et de l'huile d'olive extra vierge

POMMES DE TERRE AU PERSIL 4

dans une salade parfumée à l'ail et au persil

LÉGUMES GRILLÉS 6

LÉGUMES DE SAISON 7,5

disponible selon la saisonnalité

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 IVA (10%)

Bouteille

vin au verre
de 5 à 8

Les Ligures

(CAVE: Ramò - IM)

PIGATO 24

Demi-bouteille **15**

VERMENTINO 24

Demi-bouteille **15**

(CAVE: Ruffino - SV)

PIGATO DE RÉCOLTE TARDIVE 30

LUMASSINA pétillant **22**

VARIGOTTI (Mousseux) raisins Mataossu **26**

CRUVIN raisins Crovino **26**

CRUVIN SUPÉRIEUR

raisins Crovino vieilli en barrique **30**

ORMEASCO de Pornassio (Ramò - IM) **22**

Demi-bouteille **15**

SCIAC-TRÀ Rosè raisins Ormeasco **22**

Les Sardes

(CAVE: Mancini - OT)

VERMENTINO DE GALLURA 24

CANNONAU 26

Les Siciliens

(CAVE: Mandrarossa AG)

ZIBIBBO SEC raisins Muscat d'Alexandrie **28**

GRILLO 22

NERO D'AVOLA BIOLOGIQUE 22

ETNA ROUGE raisins Nerello Mascalese **34**

FRAPPATO servi froid **22**

Ramenez chez vous les vins que vous avez laissés! On vous donne la casquette et le sac

Les vins de la barrique



Rouge: Rubecchio



Blanc: Diletto



1 lt
20



1/2 lt
12



1/4 lt
9



CAFFÈ 2,5
au MOKA



EAU 2
purifiée et épurée
1 lt

Les Pouilles

(CAVE: De Castris - LE)

URSI blanc vif **22**

raisins Verdecia et Chardonnay

SALICE SALENTINO Réservé 34

raisins Malvasia noir et Negroamaro

PRIMITIVO DE MANDURIA 32

NEGROAMARO 24

URSI ROSÉ (pétillant) **22**

vignes indigènes

FIVE ROSES Brut méthode champenoise **38**

raisins Negroamaro

ROSÉ DE SALENTO 28

raisins Negroamaro et Malvasia noir

Les Campanies

(CAVE: Sannino - NA)

GRECO DI TUFO 24

FALANGHINA 26

FALANGHINA pétillant 24

GRAGNANO (Rouge vif) **22**

raisins Aglianico et Piedirocco

AGLIANICO 24

Les Calabrais

(CAVE: Fezzigna - KR)

CIRÒ Blanc (bio) raisins Gaglioppo **24**

CIRÒ Rouge raisins Greco **27**

CIRÒ Rosé (bio) raisins Gaglioppo **22**