



# *Colori e Saperi del Mediterraneo*

*Prodotti e ricette di Liguria,  
Isole e Sud*



*English*



*Français*



*Deutsch*

# *La nostra storia dal 1993*

*Come sempre... farvi sentire a casa*



*La nostra storia inizia nel 1993,  
da una lungimirante idea di Gianni, Renato e Mimmo, i tre giovanotti  
nella foto, nel cuore di Alassio in un piccolo carruggio, sempre questo Vico  
Berno, da cui non ci siamo mai allontanati, forse non ci crederete, ma era  
un parcheggio di motorini, usati come panchine per fumarsi una sigaretta  
nell'attesa dei clienti e fare chiacchere con il vicinato.*

*La volontà è stata quella di proporre esperienza autentica, di sapori  
genuini in un'atmosfera di convivialità, così la scelta di proporre ricette e  
ingredienti mediterranei non comuni, ebbene si niente pizza e fritto!  
Non solo, pionieristica idea fu di accompagnare la serata con musica dal  
vivo, non una musica qualunque, in acustico, per quegli anni una novità  
assoluta, che con il tempo è diventata parte integrante della nostra identità.*

*Nasce la collaborazione con i fratelli Rizzo, Luciano e Guido,  
con cui abbiamo camminato insieme per ben trent'anni,  
oggi sempre presenti ma con le gambe sotto al tavolo.*

*Atmosfera semplice, ma non scontata, a lume di candele, con arredi  
ricercati, che riflettono lo stile tradizionale di un'osteria mediterranea.*

***Benvenuti, accomodatevi e vivete l'esperienza...***

# L'APP EXIT VIEN MANGIANO

## SPRIZZati!

tutti i nostri spritz sono preparati con spumante locale  
di uva Mataossu

TU DI CHE COLORI TI SENTI?

### IL GIALLO

con il nostro limoncello ed  
essenza di bergamotto 8

### IL VERDE

al MELIMON, liquore alla mela  
verde e ai limoni di Sicilia 7

### IL NERO

alla liquizia calabrese 9

EXCLUSIVE

ORIGINAL

### L'ARANCIONE

il classico, con Aperol 7

### IL BIANCO

con Martini Bianco e menta 8

### IL ROSA

con sciroppo alle rose e  
rose essiccate 8,5



## LE BIRRE

### Alla Spina Poretti 4 Luppoli

bionda lager, varietà di luppoli coltivati in Italia

Media 6

Piccola 4,5

Selezione di Birre Artigianali  
da 33 cl



di Albenga (SV)

### BIANCA

(4,8°) leggera e chiara, stile Weiss 7

### VITALIA

(4,8°) rossa e poco amara 6,5

### EXUVIA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

di Campo Ligure (GE)

### SCONFORT FOOD

(4,5°) chiara, agrumata, con purea di mandarino,  
aromatica, con sale rosa e pepe verde 8

### MORNING ROUTINE

(3,5°) bitter chiara e leggera, con aromi tropicali  
(mango, papaya e ananas) 7,5

## LA SANGRIA

Ricetta che ci accompagna da più di 30 anni

1 litro 18

1/2 litro 13

al bicchiere 6

# *Il Convivio*

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

## Tagliere misto con salumi e formaggi

Originari di Sicilia,  
Calabria e Basilicata

### I SALUMI

Capocollo, sopressata,  
salsiccia , salame rustico, filetto



### I FORMAGGI

caprini, vaccini e pecorini aromatizzati,  
serviti con confettura



### GRANDE 36

con roastbeef  
(consigliato per 3 o 4 persone)

### MEDIO 27

(consigliato per 2 o 3 persone)

### PICCOLO 18

(consigliato per 1 o 2 persone)

## Le cozze

Accompagnate con le tipiche CIAPPE  
per fare scarpetta!!

### IMPEPATE 14,5

Le piu' classiche sfumate al vino  
bianco, pepe e prezzemolo

### AVVANTAGGIATE 18

Al pesto di basilico con  
fagiolini e patate



LE CIAPPE: sono un tipo di pane  
caratteristico della cucina ligure  
sfoglie di pasta croccanti e fragranti

La focaccia la facciamo noi con olio extra vergine di oliva.  
QUI IL COPERTO NON SI PAGA!

## Il Pinzimonio

Verdure fresche accompagnate da  
salse di frantoio.

Tutti con intingolo d'olio aceto e sale,  
pate' di pomodori secchi e olive

### L'ABBONDANTE 29

Servito con tre olii, salsa extra di  
acciughe e verde  
(consigliato per 3 o 4 persone)

### IL GIUSTO 21

Servito con due olii  
e salsa extra di acciughe  
(consigliato per 2 o 3 persone)

### LO SFIZIOSO 13,5

Per togliersi la voglia  
(consigliato per 1 persona)

salsa extra 1  
olio extra 0,50



## Trilogia di mare 19,5

Carpaccio di PESCE SPADA  
con pomodoro e basilico,

TONNO AFFUMICATO  
con patate prezzemolate,

ALICI MARINATE e

BUZZONAGLIA di tonno



BUZZONAGLIA: particolare conserva di  
tonno il cui pezzo si trova a contatto con  
la lisca centrale, risulta di colore scuro,  
molto morbido, dal gusto saporito.

## Pesce Azzurro 17

Alici marinate con salsa verde e  
Acciughe salate con CIAPPE e burro



PANEDITRIORA

# Le Bruschette



Due fette di pane  
rustico di Triora tostato con...  
ingredienti a crudo

## CAPRETTA 8

Patè di olive, pomodoro fresco a fette  
formaggio caprino di capra  
basilico e pepe

## LA CLASSICA 7

Pomodoro cuore di bue, aglio,  
origano, olio alle erbe del  
Frantoio Sommariva

## ACCIUGOTTA 8,5

Pomodoro fresco, acciughe sott'olio,  
salsa verde

Due fette di  
pane bianco di Moglio...  
tutto cotto al forno  
con il formaggio che si fonde...

## MEDITERRANEA 9

Paté di olive, pomodoro fresco,  
scamorza, acciuga e origano

## CONTADINA 7,5

Cacio con le pere, miele e noci

## PARMIGIANA 8,5

Melanzane grigliate,  
prosciutto cotto, scamorza,  
salsa di pomodoro e origano

# Vegetariando

## Panissa Ligure

PANISSA: sorella gemella  
(diversa) della farinata...  
Sformatino di farina di ceci.

## GRIGLIATA 13

semplice e salutare,  
arricchita con  
caprino spalmabile

## IN INSALATA TIEPIDA 11

Insaporita con cipollotto  
ed erba cipollina,  
olio sale e pepe



## Insalate

già condita con sale e olio

## CONDIGLIONE 16

insalata tradizionale ligure  
pomodoro, buzzonaglia,  
tonno affumicato, sedano,  
olive, peperoni, cipolla rossa  
e cetrioli

## VEGETARIANA 14

tris di insalate: verde,  
trevisana e belga, pomodoro,  
melanzane e zucchine grigliate,  
mandorle, noci,  
caprino alle erbe

# Gran Vegetariano

verdure grigliate con scamorza e caciocavallo fusi,  
melanzane, zucchine, peperoni, trevisana, belga, cipolle,  
carote, patate, finocchi 18

# La Pasta

## Tradizionali

### TROFIE AL PESTO GENOVESE 16

accomodate con patate e fagiolini secondo la ricetta tradizionale

### PANSOTTI DELLE NOSTRE FASCE 15

ripieni di ricotta ed erbette serviti con salsa di noci, secondo ricetta tradizionale ligure e caciocavallo

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA DEL PIGNURIN 20

con calamari, gamberi e gamberoni, cozze, vongole, salsa di pomodoro, pepe e prezzemolo

 U PIGNURIN: Chi è? Pescatore - poeta dialettale conteso tra Alassio e Laigueglia di fine 800, soprannominato così per il suo fisico asciutto come i pignuretti, pesciolini da friggere del Mar Ligure

## Speciali

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA 14,5

### ALLA TONNAROTTA

buzzonaglia di tonno, olive, capperi pomodoro fresco e prezzemolo

### ZEMBI DI MARE 18

ravioli ripieni di calamari, nasello e gamberi in crema di crostacei



La parola ZEMBI deriverrebbe dall'arabo "zembil" che si riferisce ai canestri di foglie di paglia utilizzati per il trasporto del pesce; a Genova, Zembo è una persona con la gobba

### GNOCCHI DI PARANZA 16

gnocchi verdi di patate con baccalà, olive, pomodorini, cipolla di Tropea e pepe

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato*

## Menù Bimbi



### LA FACCINA 13

OCCHI di prosciutto cotto, formaggio e olive

NASO di bruschetta margherita

BOCCA di pasta (pomodoro, pesto oppure olio?)



### IL PESCATORE 16

pesce spada ai ferri con patate al forno

### IL PASTORE 14

roastbeef sale e olio con patate al forno

Tutti i piatti comprendono il dolce a scelta tra

**SALAME AL CIOCCOLATO**

o

**GELATO FIORDILATTE CON LE CARAMELLE**

# Le Pietanze

## Dal Mare

### **TRIS ALLA GRIGLIA 24**

filetto di Tonno, Pesce Spada e Calamaro con patate al forno

### **IL BACCALÀ 19,5**

"Panissa e Baccalà" cotto al vapore servito con panissa in insalata

### **TONNO ABBUTTONATO 21**

spiedini con inserti di caciocavallo e menta, spadellati con uva passa, cipolla di Tropea e Marsala



o meglio "ammuttunatu" dal dialetto siciliano si intende l'operazione di incidere la carne del pesce con piccoli taglietti e spingere all'interno i condimenti

### **PESCE SPADA 20**

filetto di Pesce Spada alle erbe con pinoli, olive e patate

## Dalle Colline

### **CIMA ALLA SAVONESE 19**

tasca di vitello farcita con uova e verdure, servita tiepida a fette con salsa verde e patate lessate



"A cimma" come canta De Andrè tipica di Genova ma diffusa in tutta la Liguria, con qualche leggera differenza; nel Savonese, ad esempio, vengono usate più verdure e meno uova

### **ROASTBEEF 17,5**

in carpaccio tiepido servito con insalata verde e patate al forno

## I Contorni

### **PATATE AL FORNO 5**

all'origano e olio extravergine di oliva

### **PATATE PREZZEMOLATE 4**

in insalata insaporite all'aglio e prezzemolo

### **VERDURE GRIGLIATE 6**

### **VERDURA DI STAGIONE 7,5**

disponibili secondo stagionalità

**Se hai particolari intolleranze o allergie chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a completa disposizione.**

# La Cantina

Selezione al bicchiere  
da 5 a 8

## I Liguri

(CANTINA: Ramò - IM)

**PIGATO 24**

Mezza bottiglia **15**

**VERMENTINO 24**

Mezza bottiglia **15**

(CANTINA: Ruffino - SV)

**PIGATO DI VENDEMMIA TARDIVA 30**

LUMASSINA frizzante **22**

VARIGOTTI spumante di uva Mataossu **26**

CRUVIN uve Crovino **26**

**GRAN CRUVIN** affinato in barrique **30**

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

Mezza bottiglia **15**

SCIAC-TRÀ uve Ormeasco **22**

## I Sardi

(CANTINA: Mancini - OT)

**VERMENTINO DI GALLURA 24**

CANNONAU **26**

## I Siciliani

(CANTINA: Mandrarossa AG)

ZIBIBBO SECCO uve Moscato d'Alessandria **28**

**GRILLO 22**

NERO D'AVOLA (biologico) **22**

ETNA ROSSO Nerello Mascalese **34**

FRAPPATO servito fresco **22**

## I Pugliesi

(CANTINA: De Castris - LE)

**URSI bianco vivace 22**

uve Verdeca e Chardonnay

**SALICE SALENTO Riserva 34**

uve Malvasia nera e Negroamaro

**PRIMITIVO DI MANDURIA 32**

**NEGROAMARO 24**

**URSI ROSATO** (frizzante) **22**

Vitigni Autoctoni

**FIVE ROSES Brut metodo classico 38**

Uve Negroamaro

**ROSATO DEL SALENTO 28**

Uve Negroamaro e Malvasia Nera

## I Campani

(CANTINA: Sannino - NA)

**GRECO DI TUFO 24**

**FALANGHINA 26**

**FALANGHINA Frizzante 24**

**GRAGNANO** (Rosso Brioso) **22**

Uve Aglianico e Piedirocco

**AGLIANICO 24**

## I Calabresi

(CANTINA: Fezzigna - KR)

**CIRÒ Bianco** uve Gaglioppo (bio) **24**

**CIRÒ Rosso** uve Greco **27**

**CIRÒ Rosato** uve Gaglioppo (bio) **22**



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

## Vino delle Botti di Casa



Rosso: Rubecchio



Bianco: Diletto



1 litro  
**20**

1/2 litro  
**12**

1/4 litro  
**9**



**IL CAFFÈ 2,5**

Il nostro caffè è servito  
con la MOKA, come si  
faceva una volta



**L'ACQUA 2**

Depurata e purificata  
da 1 litro

**DOLCE?**

Non dimenticarti di lasciare lo spazio per lui. Chiedi la lista dedicata.