



Farben und Geschmack der Mittelmeer

*Produkte und Rezepte aus Ligurien,
den Inseln und Suditalien*



English



Français



Deütsch

Unsere Geschichte seit 1933



Unsere Geschichte beginnt im Jahr 1993,
mit einer vorausschauenden Idee von Gianni, Renato und Mimmo –
den drei jungen Männern auf dem Foto –

im Herzen von Alassio, in einer kleinen Gasse – immer noch dieselbe Vico Berno –,
die wir nie verlassen haben. Kaum zu glauben, aber damals war es ein Motorroller-Parkplatz,
auf dem man sich zum Rauchen eine Zigarette niederließ, während man auf Kundenschaft
wartete und ein Schwätzchen mit den Nachbarn hielte.

Von Anfang an war unser Ziel, ein authentisches Erlebnis zu bieten,
mit echten Aromen in einer geselligen Atmosphäre.

Deshalb haben wir uns entschieden, besondere mediterrane Rezepte und Zutaten anzubieten
ja, das heißt: keine Pizza und nichts Frittiertes!

Doch das war nicht alles – die damals bahnbrechende Idee war, den Abend mit Livemusik zu
begleiten, aber nicht irgendeiner Musik: akustisch gespielt – eine echte Neuheit in jener Zeit
– die mit den Jahren ein fester Bestandteil unserer Identität wurde.

So entstand die Zusammenarbeit mit den Brüdern Rizzo, Luciano und Guido,
mit denen wir über dreißig Jahre lang Seite an Seite gegangen sind.

Heute sind sie immer noch dabei – aber inzwischen mit den Beinen unterm Tisch!

Eine einfache, aber keineswegs banale Atmosphäre,
bei Kerzenlicht, mit liebevoll ausgewähltem Interieur,
das den traditionellen Stil einer mediterranen Osteria widerspiegelt.

Willkommen, nehmen Sie Platz und genießen Sie das Erlebnis...

L'APP EXIT VIEN MANGIANDO

APERITIFSspritz!

Unser Spritz wird mit lokalem Brut Sekt aus Mataoussu - Trauben zubereitet

DAS GELB
mit unserem Limoncello und Bergamotte-Essenz **8**

DAS GRÜN
mit grünem Apfelliör und sicilianischen Zitronen **7**

DAS SCHWARZE **EXCLUSIVE**
mit kalabrischer Lakritze **9**

ORIGINAL
DIE ORANGE
der klassiker mit Aperol **7**

DAS WEIßE
mit weißem Martini und Minze **8**

DAS ROSA
mit Rosensirup und getracknete Rosen **8,5**



DIE BIER

Fassbier "Poretti 4 Luppoli"
in Italien angebaute Hopfensorten
Mittel 6 **Klein 4,5**



von Albenga (SV)

WEISS
(4,8°) hell und klar, weiss stil **7**

ROT
(4,8°) rot und leiclit bitter **6,5**

Flashenbiere
von 33 cl

BRAUEREI

EXUVIA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

von Campo Ligure (GE)

SCONFORT FOOD
(4,5°) klar, zitronig, mit Mandarinenpüree, aromatish mit rosa Salz und grünem Pfeffer **8**

MORNING ROUTINE
(3,5°) klar und leiclit bitter, mit tropischen Aromen (Mango, Papaya und Ananas) **7,5**

SANGRIA

Rezept, das uns seit mehr als 30 Jahren begleitet

1 liter **18**

1/2 liter **13**
Glas **6**

Schnaus

Hackrett mit Aufschnitt und Käse

MIT AUFSCHNITTE

Schweinehals, Filet, Unterdrücktefleischwurst, Fleischwurst und Rustikale Salami



UND KÄSE

Ziegenkäse, Kuhmilch und Schafkäse aus die Regionen Basilikata und Sizilien, serviert mit Marmelade



GROS 36

mit Rinderbraten
(für 3 oder 4 personen)

MITTEL 27

(für 2 oder 3 personen)

KLEIN 18

(für 1 oder 2 personen)

Muscheln

PFEFFRIG MUSCHELN 14,5

Weißwein, Pfeffer, Petersilie und Röstbrote

PESTO MUSCHELN 18

mit Zusatz pesto sauce, kartoffeln und Buschbohnen und Röstbrote

Il Pinzimonio

Verschiedene frische Gemüse mit Olivenpaste, Getrocknete Tomatenpaste, Vinagrette aus Olivenöl und Balsamico-Essig

GROS 29

Serviert mit drei Vinagrette, Sardellenpaste und Grüner Sauce (für 3 oder 4 personen)

MITTEL 21

Serviert mit zwei Vinagrette und Sardellenpaste (für 2 oder 3 personen)

KLEIN 13,5

(for 1 person)

extra Sauce 1

extra Vinagrette 0,50



Carpaccio

Trilogie des Meeres mit Sardellen 19,5

Geräucherter Thunfisch und Schwertfisch, Thunfisch stück in olivenöl und mariniert Sardellen

Sardellengericht 17

Marinierte Sardellen, gesalzene Sardellen, grüne Sauce und Röstbrote

Die Bruschetta

PANEDITRIORA

Zwei Scheiben
geröstetes rustikales Brot
mit den besten Zutaten
der Tradition

ZIEGLEIN 8

Ziegenkäse, Olivenpaste, Tomaten,
Basilikum, Pfeffer

KLASSISCHE 7

Gehaktes Tomaten, Oregano, Knoblauch und aromatisiertes Öl mit Kräutern

ANSCHOVISLEIN 8,5

Sardellen mit grüner Sauce und gehackten Tomaten

Warm:
mit Käse dass mit die anderen Zutaten zusammen Schmelz

MEDITERRAN 9

Olivenpaste, Frischen Tomaten, Käse, Tomatensoße, Sardellen, Oregano

BAEUERIN 7,5

Caciokäse mit Birne, Honig und Waldnuss

PARMIGIANA 8,5

Gegrillte Auberginen, gekochte Schinken, Käse, Tomatensoße, Oregano

Vegetarische & Co...

Ligurische Panissa

(Kickererbsenflan)

GEGRILLT 13

mit Ziegenkäse

Warme Salat 11

mit Frülingzwiebeln



Salate

werden mit Salz und extravergine olivenöl angemacht

CONDIGLIONE 16

Traditioneller ligurischer Salat mit Tomaten, Thunfisch in Öl, geräucherter Thunfisch, Oliven, Paprikaschoten, Zwiebeln und Gurken

VEGETARISCH SALAD 14

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

Gross Vegetarischenteller

Gegrillte gemischte Gemüse mit Gegrillte Knetkäse und suditalienscher Käse 18

Die Nudel

Traditionell

TROFIE MIT PESTO GENUESER ART 16

mit Kartoffeln und Buschbohnen
wei die Original Rezept sagt

LIGURISCHE RAVIOLI 15

Gefüllt mit Frischkäse und Gemüse
in Walnusspaste, Birne und Käse

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN 20

Calamari, Garnelen, Riesengarnelen,
Miesmuscheln Venusmuscheln und
Tomatensoße, Pfeffer und Petersilie

Spezialitäten

SPAGHETTI MIT THUNFISCH 14,5

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

MEER RAVIOLI 18

Mit Tintenfisch, Garnelen und Seehecht
gefüllte Ravioli mit Garnelencreme

GNOCCHI MIT FISCH 16

Grüne Kartoffelgnocchi mit Dorsch,
Kirschtomaten und Oliven

*Im Falle der Nichterfügbarkeit der frische Produkte werden Tiefgefrorene
produkte verwendet*

Kinder Menü



DER SMILEY 13

AUGEN aus geckocitem Schinken, käse und oliven

NASE aus Bruschetta Margherita par

MUND aus Nudel (Tomaten, Pesto sauce, oder öl)



DER FISCHER 16

Gegrillter Schwertfisch mit Ofenkartoffeln

DER HIRTE 14

roastbeef mit kartoffeln

Alle Gerichte
beinhalten ein
dessert ihrer
Wähl:

**SCHOKOLADEN
SALAMI**

oder

**EISCREME MIT
SÜSSIGKEITEN**

Das Geshirr

Aus den Meer

GEMISCHTE FISCH GRILL

PLATTE 24

Thunfisch Filet, Schwertfisch und Calamar

DORSCH 19,5

Filet in dampf Gegart mit Kickererbsenflan warme Salat

ZUGEKNOPFT THUNFISH 21

Spieße mit Käse und Minze, sautiert mit Pinienkernen, Zwiebeln, Rosinen und Susser Wein

SCHWERTFISCH

LIGURISCHE ART 20

Gekocht mit kartoffeln, Oliven, Pinienkernen und Kräutern

Aus den Hügeln das fleische

Fleiche in Ligurische Stil 19

Kalbtasche gefüllt mit Eiern und Gemüse, warme serviert mit grüner Sauce und kartoffeln



RINDERBRATEN 17,5

(Roastbeef)

in warmen Carpaccio, serviert mit grünem Salat und kartoffeln

Die Beilagen

GEBACKENE KARTOFFELN 5

mit Oregano und extravergine olivenöl

PETERSILIE KARTOFFELN 4

Kochen mit Knoblauch und Petersilie

GEGRILLTES GEMÜSE 6

SAISONALE GEMÜSE 7,5

verfügbar je nach Saison

Erhältlich für die Beratung auf der Zutatenliste aller Gerichte hervorzuheben Allergenen, wie dies gesetzlich vorgesehen. Beachte: die Preise sind inkl. Mw. St. (10%)

Der Keller

Wein Angebot im Glas
von 5 Euro bis 8 Euro

Flaschenwein

Die Ligurier

(KELLER: Ramò - IM)

PIGATO 24

Halbe Flasche **15**

VERMENTINO 24

Halbe Flasche **15**

(KELLER: Ruffino - SV)

PIGATO ERNTE SPÄTE 30

LUMASSINA sekt 22

VARIGOTTI schaumwein trauben Mataossu **26**

CRUVIN trauben Crovino **26**

CRUVIN RESERVE in Barrique gealtert **30**

ORMEASCO (Ramò - IM) **22**

Halbe Flasche **15**

SCIAC-TRÀ trauben Ormeasco **22**

Die Sarden

(KELLER: Mancini - OT)

VERMENTINO AUS GALLURA 24

CANNONAU 26

Die Sizilianer

(KELLER: Mandrarossa AG)

ZIBIBBO trockene Moscato aus Alessandria trauben **28**

GRILLO 22

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

ETNA ROT Nerello Mascalese trauben **34**

FRAPPATO frisch serviert **22**

Die Apulier

(KELLER: De Castris - LE)

URSI sekt 22

Verdeca und Chardonnay trauben

SALICE SALENTINO Reserve 34

Schwarze Malvasia nera und Negroamaro trauben

PRIMITIVO AUS MANDURIA 32

NEGROAMARO 24

URSI ROSÉ (sekt) **22**

Einheimische Reben

FIVE ROSES Brut klassische Methode **38**

Negroamaro trauben

SALENTO ROSÉ 28

Negroamaro und Schwarze Malvasia

Die Kampanier

(KELLER: Sannino - NA)

GRECO AUS TUFO 24

FALANGHINA 26

FALANGHINA Sekt 24

GRAGNANO (Sekt) **22**

Aglianico und Piedirocco trauben

AGLIANICO 24

Die Kalabrische

(KELLER: Fezzigna - KR)

CIRÒ Weiß Gaglioppo trauben (bio) **24**

CIRÒ Rot Greco trauben **27**

CIRÒ Rosè Gaglioppo trauben (bio) **22**

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

Wein aus dem Fass



Rot: Rubecchio



Weiß: Diletto



1 liter
20



1/2 liter
12



1/4 liter
9



KAFFE 2,5
mit MOKA



WASSER 2
Das stille und sprudelnde
1 liter