



# *Farben und Geschmack der Mittelmeer*

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



*English*



*Français*



*Deutsch*



# *Unsere Geschichte seit 1933*



*Unsere Geschichte beginnt im Jahr 1933,  
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 Kundschaft  
wartete und ein Schwätzchen mit den Nachbarn hielt.  
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'APERITIVO VIEN MANGIANDO

## APERITIFSpritz!

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

### DAS GELB

mit unserem Limoncello  
und Bergamotte-Essenz 8

### DAS GRÜN

mit grünem Apfellikör und  
sicilianischen Zitronen 7

### DAS SCHWARZE

mit kalabrischer Lakritze 9

EXCLUSIVE

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

tastee.it

## DIE BIER

### Fassbier "Poretti 4 Luppoli"

in Italien angebaute Hopfenserten

Mittel 6

Klein 4,5

Flashenbiere  
von 33 cl

BRAUEREI



von Albenga (SV)

### WEISS

(4,8°) hell und klar, weiss stil 7

### ROT

(4,8°) rot und leicht bitter 6,5

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 leicht 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**

*Sommariva*  
TRADIZIONE JOSEPHINA

## 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



Zwei Scheiben  
geröstetes rustikales Brot  
mit den besten Zutaten  
der Tradition

## **ZIEGLEIN 8**

Ziegenkäse, Olivenpaste, Tomaten,  
Basilikum, Pfeffer

## **KLASSISCHE 7**

Gehacktes 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 Walnuss

## **PARMIGIANA 8,5**

Gegrillte Auberginen,  
gekochte Schinken, Käse,  
Tomatensoße, Oregano

## Vegetarische & Co...

### Ligurische Panissa

(Kickererbsenflan)

### **GEGRILLT 13**

mit ZiegenKäse

### **WARME SALAT 11**

mit Frühlingszwiebeln

perfekt  
beilagen

### 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  
wie 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 Nichtverfügbarkeit der frische Produkte werden Tiefgefrorene  
produkte verwendet*

## Kinder Menü



**DER SMILEY 13**  
**AUGEN** aus gekochtem 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  
Wahl:

**SCHOKOLADEN  
SALAMI**  
oder

**EISCREME MIT  
SÜSSIGKEITEN**

# Das Geschirr

## 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. MwSt. (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 Piediroso trauben

**AGLIANICO 24**


### Die Kalabrische

(KELLER: Fezzigna - KR)

**CIRÒ Weiße 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**



**KAFEE 2,5  
mit MOKA**



**WASSER 2**

Das stille und sprudelnde  
1 liter