OSTERIA MEZZALUNA

Depuis 1993

Couleurs et saveurs de la Méditerranée

Produits et recettes de Ligurie, des Îles et du Sud

TOUS LES SOIRS MUSIQUE LIVE EN ACOUSTIQUE

Englisch
Italiano
Deütsch

WI-FI : mezzaluna5ospiti
PW: mezzaluna2013

L'APPETIT VIENT EN MANGEANT

Place aux SRITZ !

Tous nos spritz sont préparés avec du vin mousseux local de cépage Mataossu

Punta CRENA vitivinicultori in varigotti since 1500

Et vous, de quelle couleur vous sentez-vous ?

LE BLANC avec Martini blanc et menthe 8

LE JAUNE avec notre limoncello et essence de bergamote 9,5 — HOME MADE

ORIGINAL L'ORANGE le classique à l'Aperol 8

LE ROUGE le classique au Campari 8

LE VERT au MELIMON : liqueur de pomme verte et citrons de Sicile 8

EXCLUSIVE LE NOIR à la réglisse de Calabre 9,5

Les Bières



De la brasserie artisanale "Le Due Sorelle" (Santo Stefano Belbo CN)

Bières agricoles, non filtrées et non pasteurisées

		33cl	75cl
Naïf	(4,6%) Blonde claire et légère (Italian Ale), notes de miel, aromatisée au moût de raisin	7,5	-
Wahida	(5,1%) Blanche épicée (Bière blanche), graines de coriandre et écorces d'agrumes	7,5	-
Sister Ale	(5,1%) Blonde ambrée claire (Farmhouse), saveurs d'agrumes et de fruits	7,5	18
Amber	(7,5%) Ambrée foncée (Bière de garde rustique), parfums de pruneaux et de cerises	7,5	18
Sans Alcool	(0,0%) Peroni " Nastro Azzurro"	6	-

LA SANGRIA

Une recette maison qui nous accompagne depuis plus de 30 ans !



1 Litre 24



1/2 Litre 15



Au Verre 6



SÉLECTION AU VERRE da 6 a 8

ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF EN PARTAGEANT NOS PLANCHES (POUR 2 PERSONNES)

DISPONIBLES UNIQUEMENT DURANT LES HEURES DE L'APÉRITIF (JUSQU'À 12H ET JUSQU'À 19H).

ME PIAXAN TUTTE E CÖSE
TOUT ME PLAÎT !
Planche de fromages, charcuteries, bruschetta et crudités 12

FÂMOLO BEN
FAISONS-LE BIEN !
Assortiment de bruschettas variées 10

A-O MOMENTO GHE PENSO
J'Y PENSE UN INSTANT !
Planche de charcuteries et fromages 8

Pour Commencer...

La Planche Mixte

Charcuteries et fromages originaires de Sicile, Calabre et Basilicate

LE CONVIVE

À partager 36
(recommandé pour 3 ou 4 personnes)

LA DÉGUSTATION

Idéal per se faire plaisir 24
(recommandé pour 1 ou 2 personnes)

Le Pinzimonio

Légumes frais accompagnés d'une vinaigrette à l'huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique et sel, pâté d'olives et de tomates séchées.

Le Juste

Servi avec 2 huiles et une portion de houmous de pois chiches 24

Le Gourmand

Idéal pour s'ouvrir l'appétit 15

(Suppléments : huile extra +1 | sauce extra +2 | crème d'anchois du moulin Sommariva +3)

L'Assiette de l'Aubergiste

(Terre & Mer)

Carpaccio d'espadon fumé aux tomates et basilic, **Thon à l'huile** aux tomates fraîches, câpres, oignons de Tropea et pâté d'olives, **panissa** Petit flan de farine de pois chiches tiède aux cébettes et ciboulette **anchois** à la sauce verde servis avec une croûtons de pain et du beurre 18,5

Les Moules

Les plus CLASSIQUES au poivre, ail et persil 14,5

GARNIES de pistou, avec des pommes de terre et des haricots verts 19

Brandacujun

Morue (brandade) pochée et émulsionnée aux pommes de terre, persil et ail 18

La Panissa

Sœur jumelle de la farinata 12,5

Petit flan de farine de pois chiches cuit au gril, servi avec sa mayonnaise de pois chiches

---

Si vous avez des intolérances ou des allergies particulières, demandez à notre personnel le manuel des allergènes, nous sommes à votre entière disposition.

Les Bruschette

Pain rustique de Triora grillé avec des ingrédients frais

Chèvre Pâté d'olives, tomate fraîche, fromage de chèvre, basilic et poivre 8

Classique Tomates cœur de bœuf, ail, origan, huile aux herbes fines 7,5

Aux anchois Tomate fraîche, anchois et sauce verde 9,5

Au thon thon à l'huile, tomate, câpres, olives et oignon 8,5

Pain blanc garni de fromage fondu au four

Méditerranéenne Pâté d'olives, tomate fraîche, fromage, anchois et origan 9,5

Campagnarde Compotée de poires, fromage, noix et miel 7,5

Parmigiana Aubergines grillées, jambon blanc, fromage, sauce tomate et origan 8,5

Les Pâtes

Trofie au Pistou

Servies dans la pure tradition avec des pommes de terre et des haricots verts 16

Raviolis de Ligurie

Raviolis typiques farcis au fromage frais et aux herbes fines, servis avec une sauce aux noix et fromage 17

Spaghettis aux fruits de mer

Aux calmars, crevettes, gambas, moules, palourdes, sauce tomate, poivre et persil 22

Spaghettis au thon

Thon à l'huile, olives, câpres, tomates fraîches et persil 16

Raviolis de la mer

Raviolis farcis aux calmars, colin et crevettes, nappés d'une sauce de crustacés 18

En cas d'indisponibilité de produits frais, des ingrédients surgelés de première qualité pourront être utilisés.

Les Plats principaux

De la Mer

Trio de Grillades 24
Filet de thon, espadon et calmar grillés

La Morue 19,5
Morue cuite à la vapeur, servie avec de flan de farine de pois chiches tiède aux cébettes et ciboulette

Thon "Abbottonato" 22,5
Brochettes de thon piquées de fromage et de menthe fraîche, sautées à la poêle avec des raisins secs, des oignons de Tropea et vin doux

"ammuttunato" Du dialecte sicilien, cela signifie "inciser la chair du poisson pour y insérer les condiments"

Espadon 21
Filet d'espadon aux herbes aromatiques, pignons de pin, olives et pommes de terre

De nos Collines

Cima de Ligurie 20
Poche de veau farcie aux œufs et aux légumes, servie tiède en tranches avec sa sauce verde



"A çimma" célébrée par le chanteur Fabrizio De André, est une spécialité de Gênes répandue dans toute la Ligurie. À Savone, la variante locale intègre plus de légumes et moins d'œufs

Lapin à la Ligurienne 22
Lapin désossé et mijoté à l'étouffée avec des olives et des pignons de pin, selon la tradition

Le Végétarien 18
Assortiment de légumes grillés et fromage fondue

Associez l'ACCOMPAGNEMENT que vous préférez !

Pommes de terre au four 5,5
au romarin et à l'huile d'olive vierge extra

Pommes de terre vapeur 5
En sauce verte au persil

Légumes grillés 6,5

Légumes de saison 7,5

La Cave & Boissons

Sélection de vins au verre : de 6 à 8

DE LIGURIE

(Domaine : Ramò- IM)

PIGATO 25 Demie 16

VERMENTINO 25 Demie 16

(Domaine : Ruffino- SV)

Pigato Vendanges Tardives 30

LUMASSINA pétillant 22

VARIGOTTI vin mousseux cépage Mataossu 26

CRUVIN cépage Crovino 26

CRUVIN SUPERIEUR élevé en barrique 30

(Domaine : Ramò- IM)

ORMEASCO superieur de Pornassio 25 Demie 16

(Domaine : Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROUGE 28 Demie 17

(Domaine : Ramò- IM)

SCIAC-TRA' cépage Ormeasco 25 Demie 16

(Domaine : Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROSE' BRUT méthode classique 38

de Sardaigne

(Domaine :Mancini -AG)

VERMENTINO de Gallura 26

CANNONAU 28

Des Pouilles

(Domaine : Decastris -LE)

SALICE SALENTINO Réserve 32

cépages Malvoisie noire et Negroamaro

PRIMITIVO DE MANDURIA 34

NEGROAMARO 26

ROSATO DU SALENTO 30

cépages negroamaro et Malvasia Noir

De Campanie

(Domaine : Sannino - NA)

GRECO DE TUFO 26

FALANGHINA 24

FALANGHINA Pétillant 25

GRAGNANO (Rouge Pétillant) 25

cépages Aglianico et Piedirosso

AGLIANICO 24

I SICILIANI

(cépages : Mandrarossa- AG))

ZIBIBBO sec BIO 28

Cépage Muscat d'Alessandria

GRILLO 24

ETNA ROSSO 36

Nerello Mascalese Élevé en Barrique

NERO D'AVOLA BIO 24

FRAPPATO (Servi Frais) 22

Emportez les bouteilles qu'il vi reste ! Nous vi fournissons le bouchon et le sac.

L'EAU Purifiée et filtrée de 1 litre 2,5

Chez nous, le couvert n'est pas payant !

Liqueurs et Spiritueux

DIGESTIVI ALLA FRUTTA

LIMONCELLO 5
Liqueur de Myrte Rouge 5,5
Liqueur de Myrte Verte 5
Liqueur à la pomme verte et limoncello 5
Liqueur de Réglisse 4,5
Crème de Liqueur aux Chocolat 5
Crème de Liqueur aux Amandes 5
Liqueur Maison 5,5

DIGESTIFS AUX HERBES

AMARELLO CALABRESE 4,5
CAMATTI (Gênes) 4,5
S. MARIA AL MONTE (Gênes) 5,5
BRAULIO 5
AMARO DEL CAPO 4
MONTENEGRO 5,5
RAMAZZOTTI,BRANCAMENTA 5
JAGERMEISTER, FERNET 5

GRAPPAS
de cépage unique

PIGATO (blanche sèche) 5
VERMENTINO SARDO (blanche ronde) 5
NERO D'AVOLA (ambrée ronde) 6

BRANDY

CARDINAL MENDOSA 6,5
VECCHIA ROMAGNA 5

WHISKY

GLENFIDDICH 12y 7,5
(Scotch Single Malt)
LAGAVULLIN 16y 9
(Malt d'orge tourbé)
JACK DANIEL 7
BAYLES 6

RHUM

MATUSALEM 7y 8
ZACAPA 23y 9
BACARDI CHIARO 6
HAVANA 3y 6
PAMPERO ESPECIAL 6

Quel Gin pour votre TONIC?

GORDON
TANQUERAY
HENDRICK'S (Neptunia)
BE! GIN au bégonia

GIN TONIC

FLOREALE Be!gin aux fleurs de bégonia 13
CLASSICO Gin Gordon 8
ROSMARINO Gin Tanqueray, sirop de romarin et citron vert 10



ALTRI DISTILLATI: TEQUILA (Josè Cuervo), PORTO ROUGE, VODKA ABSOLUTE, PASTIS 51, MARTINI (Blanc, Rouge, Dry) 6,5

LES DESSERTS

OTELLO 6,5
Coupe de glace à la crème
biscuits savoiardi à la menthe
et crème de liqueur au
limoncello

TIRAMISU AUX FRUITS 8,5
Avec fruits frais, crème chantilly
et biscuits savoiardi au
limoncello

Saucisson au chocolat 6,5

FRUITS de Salerne 14,5
Production Artisanale de fruits
italiens farcis de leur propre
sorbet

DESDEMONA 7
Coupe de glace à la crème,
biscuits amaretti au café et
crème de liqueur aux amandes

TARTES DE LA MAISON
NUTELLA avec glace à la crème 7
CITRON avec crème chantilly 7,5
SAISONNIER avec glace à la crèm 8

SORBET AU NATUREL AUX FRUITS 6
Au choix : Citron et Sauge
Mandarine
Pommes Vertes
Fruits de saison

PANNA COTTA Au choix : chocolat, fraises ou caramel 7

DESSERT À THÈME

Assiette Combinée pour une formule complète : dessert, glace et liqueur, le tout avec la même saveur !

Chocolat
Saucisson au chocolat, Gâteau au Nutella, Glace crème et chocolat, Crème de liqueur au chocolat 12

Agrumes
Gâteau au citron, Crème chantilly, Sorbet aux agrumes et Liqueur aux agrumes 11

Lait
Panna Cotta, Glace à la crème, Crème de liqueur aux amandes 10

Saisonnière
Gâteau de saison, Sorbet et Liqueur de saison 11

Vin de liqueur de Pantelleria DOC « Serapias »
Cépage Zibibbo de Pantelleria
Servi avec des Cantucci des Pouilles aux amandes 8



LE CAFÉ 2,5
Torréfaction « La Genovese » d'Albenga (SV),
servi avec la MOKA, comme autrefois.

Veuillez demander l'addition à table, s'il vous plaît.