OSTERIA MEZZALUNA

Dal 1993

Colori e sapori del Mediterraneo

Prodotti e ricette dalla Liguria, Isole e Sud

TUTTE LE SERE MUSICA DAL VIVO IN ACUSTICO

Englisch
Deütsch
Français

WI-FI : mezzaluna5ospiti
PW: mezzaluna2013

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

SPRITZzati!

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

Punta CRENA vitivinicultori in varigotti since 1500

TU DI CHE COLORE TI SENTI ?

IL BIANCO con martini bianco e menta fresca 8

IL GIALLO con il nostro limoncello ed essenza al bergamotto 9,5 HOME MADE

ORIGINAL L'ARANCIONE il classico con aperol 8

IL ROSSO l'alternativa al classico con campari 8

IL VERDE al MELIMON liquore alla mela verde e limoni di sicilia 8

EXCLUSIVE IL NERO alla liquirizia calabrese 9,5



LE BIRRE

DEL BIRRIFICIO "LE DUE SORELLE" di Santo Stefano Belbo (CN)
BIRRE AGRICOLE NON FILTRATE E NON PASTORIZZATE

2 SORELLE

		33cl	75cl
Naïf	(4,6%) BIONDA CHIARA LEGGERA, Italian Ale, con note di miele, aromatizzata al mosto d'uva	7,5	-
Wahida	(5,1%) BIANCA SPEZIATA, biere blanche, con semi di coriandolo e scorza di agrumi	7,5	-
Sister Ale	(5,1%) BIONDA AMBRATA CHIARA, farmhouse, dai sapori agrumati e fruttati	7,5	18
Amber	(7,5%) AMBRATA SCURA, biere de garde rustica, profumata di prugne e ciliege	7,5	18
Analcolica	(0,0%) Peroni " Nastro Azzurro"	6	

LA SANGRIA

Ricetta che ci accompagna da piu' di 30 anni



1 Litro 24



1/2 Litro 15



Al Bicchiere 6



Selezione al bicchiere da 6 a 8

SCEGLIETE COME ACCOMPAGNARE IL VOSTRO APERITIVO CONDIVIDENDO I NOSTRI TAGLIERI (PER 2 PERSONE)...

DISPONIBILI SOLO DURANTE L'ORARIO DI APERITIVO, FINO ALLE ORE 12 E FINO ALLE 19

ME PIAXAN TUTTE E CÖSE
(mi piace tutto!)
TAGLIERE con Formaggi, salumi, bruschetta, pinzimonio 12

FÂMOLO BEN
(facciamolo bene !)
Assortimento di bruschette 10

A-O MOMENTO GHE PENSO
(ci penso un momento!)
TAGLIERE con salumi e formaggi 8

Per inizare...

Tagliere misto con salumi e formaggi

PianoDellaSpina

Originari dalla Sicilia , Calabria e Basilicata

Caseificio Genna PECORA D'ORO

IL CONVIVIO

Da condividere 36

(consigliato per 3 o 4 persone)

L'ASSAGGIO

Ideale per togliersi la voglia 24

(consigliato per 1 o 2 persone)

Il Pinzimonio

Sommariva TRADIZIONE AGRICOLA

Verdure fresche accompagnate da intingolo di extravergine, balsamico e sale, patè di olive e di pomodori secchi

IL GIUSTO

Servito con 2 olii e salsa extra di hummus di ceci 24

LO SFIZIOSO

Ideale per togliersi la voglia 15

olio extra 1 salsa extra 2 crema di acciughe del frantoio Sommariva 3

Il Piatto dell'Oste

Piatto Combinato tra Terra e Mare

Carpaccio di spada affumicato con pomodoro e basilico, **Buzzonaglia di tonno** con pomodoro fresco, capperi ,cipolla di Tropea e paté di olive, **Panissa** tiepida al cipollotto ed erba cipollina, **Acciughe** con salsa verde , Ciappa e Burro **18,5**

Le cozze

Servite con le Ciappe

Le piu' CLASSICHE al pepe, aglio e prezzemolo 14,5



AVVANTAGGIATE al pesto di basilico con patatae e fagiolini 19

LE CIAPPE: Caratteristico della cucina ligure sfoglia di pane croccanti e fragranti

Brandacujun

Baccala' mantecato con patate, prezzemolo e aglio 18

La Panissa

sorella gemella della farinata 12,5

Sformatino di farina di ceci cotto alla griglia servita con maionese di ceci

---

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

Le Bruschette

Pane rustico di Triora tostato con ingredienti a crudo

Capretta Patè di olive, pomodoro fresco, formaggio di capra basilico e pepe 8

La Classica Pomodoro cuore di bue, aglio, origano, olio alle erbe di Sommariva 7,5

Acciugotta Pomodoro fresco, acciughe e salsa verde 9,5

Tonnina Buzzonaglia di tonno, pomodoro, capperi,olive e cipolla 8,5

Pane bianco con formaggio,che si fonde con i suoi ingredienti, cotte al forno

Mediterranea Paté di olive, pomodoro fresco, scamorza, acciuga e origano 9,5

Contadina Composta di Pere, caciocavallo, noci e miele 7,5

Parmigiana Melanzane grigliate, prosciutto cotto, scamorza , salsa di pomodoro e origano 8,5

La Pasta

Trofie al pesto genovese
accomodate con patate e fagiolini 16

Pansotti delle nostre fasce
ripieni di ricotta ed erbette in salsa di noci e caciocavallo 17

Tagliolini del Pignurin
con calamari, gamberi e gamberone, cozze, vongole, salsa di pomodoro, pepe e prezzemolo 22

Tagliolini alla tonnarotta
buzzonaglia di tonno, olive, capperi, pomodoro fresco e prezzemolo 16

Zembi di mare
ravioli ripieni di calamari, nasello e gamberi in salsa di crostacei 18



BUZZONAGLIA: Taglio di tonno di colore scuro, morbido, dal gusto saporito ma delicato.

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco verra' utilizzato il surgelato

Le Pietanze

Dal Mare

Tris Alla Griglia 24

Filetto di Tonno, Pesce Spada e calamari

Il Baccala' 19,5

'Panissa e Baccalà' cotto al vapore servito con panissa e cipollotto in insalata tiepida

Tonno abbottonato 22,5

Spiedini con inserti di caciocavallo e menta , spadellati con uva passa, cipolla di tropea e marsala

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

Pesce Spada 21

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

Dalle Colline

Cima alla Savonese 20

Tasca di vitello farcita con uova e verdure servita tiepida a fette con salsa verde

"A çimma" come canta De Andre'
Tipica di Genova ma è diffusa in tutta la Liguria, con qualche leggera differenza; nel Savonese, ad esempio, vengono usate più verdure e meno uova .



Coniglio alla ligure 22

Disossato in umido con olive e pinoli come da tradizione

IL Vegetariano 18

Verdure grigliate e scamorza fusa

Abbina il CONTORNO che preferisci !

Patate al forno 5,5
profumate al rosmarino e olio extravergine

Patate lesse 5
in salsa verde

Verdure grigliate 6,5

Verdura di stagione 7,5

La cantina

Selezione al bicchiere da 6 a 8

I LIGURI

(CANTINA : Ramò- IM)

PIGATO 25 Mezza Bottiglia 16

VERMENTINO 25 Mezza Bottiglia 16

(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

(CANTINA : Ramò- IM)

ORMEASCO di Pornassio 25 Mezza Bottiglia 16

(CANTINA : Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROSSA 28 Mezza Bottiglia 17

(CANTINA : Ramò- IM)

SCIAC-TRA' uve Ormeasco 25 Mezza Bottiglia 16

(Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROSE' BRUT metodo classico 38

I SARDI

(CANTINA:Mancini -AG)

VERMENTINO di Gallura 26

CANNONAU 28

I PUGLIESI

(CANTINA: Decastris -LE)

SALICE SALENTINO Riserva 32

Uve Malvasia nera e Negroamaro

PRIMITIVO DI MANDURIA 34

NEGROAMARO 26

ROSATO DEL SALENTO 30

Uve negroamaro e Malvasia Nera

I CAMPANI

(CANTINA: Sannino - NA)

GRECO DI TUFO 26

FALANGHINA 24

FALANGHINA Frizzante 25

GRAGNANO (Rosso Brioso) 25

Uve Aglianico e Piedirosso

AGLIANICO 24

I SICILIANI

(CANTINA: Mandrarossa- AG))

ZIBIBBO secco BIO 28

Uve Moscato d'Alessandria

GRILLO 24

ETNA ROSSO 36

Nerello Mascalese Affinato in Barrique

NERO D'AVOLA BIO 24

FRAPPATO (Servito Freddo) 22

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

L'ACQUA Depurata e purificata da 1 litro 2,5

DA NOI IL COPERTO NON SI PAGA !!

Liquori e Distillati

DIGESTIVI ALLA FRUTTA

LIMONCELLO 5
MIRTO ROSSO 5,5
MIERTO VERDE 5
MELIMON 5
LIQUIRIZIA 4,5
CREMA LIQUOROSA ALLE MANDORLE 5
CREMA LIQUOROSA AL CIOCCOLATO 5
LIQUORE DELLA CASA 5,5

DIGESTIVI ALLE ERBE

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

GRAPPE
dI Monovitigno

PIGATO (secca bianca) 5
VERMENTINO SARDO (morbida bianca) 5
NERO D'AVOLA (morbida gialla) 6

BRANDY

CARDINAL MENDOSA 6,5
VECCHIA ROMAGNA 5

WHISKY

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

RHUM

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

Quale Gin per il tuo TONIC?

GORDON
TANQUERAY
HENDRICK'S (Neptunia)
BE! GIN alla begonia

GIN TONIC

FLOREALE Be!gin ai fiori di Begonia 13
CLASSICO Gin Gordon senza pretese 8
ROSMARINO Gin Tanquery, sciroppo al rosmarino e lime 10



ALTRI DISTILLATI:

TEQUILA (Josè Cuervo), PORTO ROSSO , VODKA ABSOLUTE,
PASTIS 51, MARTINI (Bianco, Rosso, dry) 6,5

I DOLCI

OTELLO 6,5
Coppa di gelato Fior di Panna, savoiardi alla menta e crema liquorosa al cioccolato

TIRAMISU' alla frutta 8,5
Con frutta fresca , crema chantilly, savoiardi al limoncello

SALAME al cioccolato 6,5

FRUTTINI del Salernitano 14,5
Produzione Artigianale di frutta Italiana farcita del proprio sorbetto

DESDEMONA 7
Coppa di gelato Fior di Panna, amaretti al caffè e crema liquorosa alle mandorle

TORTE
NUTELLA con gelato al fior di panna 7
LIMONE con crema chantilly 7,5
STAGIONALE con gelato al fior di panna 8

SORBETTO naturale alla frutta 6
A scelta tra: Limone e Salvia
Mandarino
Mele Verdi
Frutta di stagione

PANNA COTTA a scelta con cioccolato, fragole o caramello 7

DOLCE A TEMA
Piatto Combinato per una proposta completa : dolce, gelato e liquore tutto allo stesso gusto!

Cioccolato
Salame al Cioccolato, Torta di Nutella, Gelato panna e cioccolato, Crema Liquorosa al Cioccolato 12

Agrumi
Torta al Limone, Crema Chantilly, Sorbetto di Agrumi e liquore agli agrumi 11

Latte
Panna Cotta, Gelato Fior di Panna, Crema liquorosa alla Mandorla 10

Stagionale
Torta di stagione, Sorbetto e Liquore di stagione 11

PASSITO DI PANTELLERIA DOC Serapias
Uve Zibibbo di pantelleria
Servito con Cantucci Pugliesi alle Mandorle 8



IL CAFFE' 2,5
Torreffazione "La genovese" di Albenga (SV) servito con la MOKA, come si faceva una volta .

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO, GRAZIE