OSTERIA MEZZALUNA

Seit 1993

Farben und Aromen des Mittelmeers

Produkte und Rezepte aus Ligurien, den Inseln und dem Süden

JEDEN ABEND LIVE-AKUSTIKMUSIK &

Français
Englisch
Italiano

WI-FI : mezzaluna5ospiti
PW: mezzaluna2013

DER APPETIT KOMMT BEIM ESSEN

AperitifsSPRITZ

Alle unsere Spritz werden mit lokalem Schaumwein der Weinbauern aus Varigotti

WELCHE FARBE REIZT DICH HEUTE?

Weiß mit Martini weissem und Frische Minze 8

Gelb mit unserem Limoncello und Bergamotte-Essenz 9,5

ORIGINAL **Orange** der Klassiker mit Aperol 8

Rot der Klassiker mit Campari 8

Grün mit "Melimon" (Grüner Apfel- und Sizilianische Zitronenlikör) 8

EXCLUSIVE **Schwarz** mit kalabrischer Lakritze 9,5



DIE BIERE

VON DER BRAUEREI "LE DUE SORELLE" aus Santo Stefano Belbo (CN)
UNGEFILTERTE UND UNPASTORISIERTE HOFBIERE

		33cl	75cl
Naïf	(4,6%) HELLES, LEICHTES BLONDES, Italian Ale, mit Honignoten, aromatisiert mit Traubenmost	7,5	-
Wahida	(5,1%) GEWÜRZTES WEISSBIER, Bière Blanche, mit Koriandersamen und Zitusschalen	7,5	-
Sister Ale	(5,1%) HELLES BERNSTEINBLONDES, Farmhouse Ale, mit fruchtigen Zitrusaromen	7,5	18
Amber	(7,5%) DUNKLES BERNSTEINBIER, rustikales Bière de Garde, duftend nach Pflaumen und Kirschen	7,5	18
Alkoholfrei	(0,0%) Peroni " Nastro Azzurro"	6	

DIE SANGRIA

Ein Rezept, das uns seit mehr als 30 jahren begleitet



1 Liter 24



1/2 Liter 15



Glasweise 6



Weinauswahl im Glas: von 6 bis 8

BEGLEITUNG FÜR IHREN APERITIF
ZUM TEILEN UNSERER CORNER-BRETTCHEN (FÜR 2 PERSONEN)

NUR WÄHREND DER APERITIF-ZEIT VERFÜGBAR, BIS 12:00 UHR UND BIS 19:00 UHR

ME PIAXAN TUTTE E CÖSE
(Ich mag alles!)
Brettchen mit Käse, Aufschnitt, Bruschetta, Pinzimonio 12

FÂMOLO BEN
(Ich mag alles!)
Sortiment an verschiedenen Bruschette 10

A-O MOMENTO GHE PENSO
(Ich überlege kurz!)
Brettchen mit Aufschnitt und Käse 8

Zum Anfangen...

Gemischtes Brettchen mit Aufschnitt und Käse

PianoDellaSpina

Aus Sizilien, Kalabrien und der Basilikata

Caseificio Genna PECORA D'ORO

ZUM TEILEN
(für 3–4 Personen) 36

Die Verkostung
(für 1–2 Personen) 24

Pinzimonio

Sommariva TRADIZIONE AGRICOLA

frisches Gemüse mit einem Dip aus nativem Olivenöl extra, Balsamico und Salz, Olivenpaté und getrockneter Tomatencreme

MITTEL 24
Serviert mit 2 Ölen und einer Extra-Salsa aus Kichererbsen-Hummus

KLEIN 15
Ideal, um den ersten Heißhunger zu stillen

Extras: Extra Öl: 1 | Extra Sauce: 2 | Sardellencreme aus der Ölmühle Sommariva: 3

Der Hausteller des Gastwirts

Kombinationsteller aus Land und Meer

GERÄUCHERTES SCHWERTFISCH-CARPACCIO mit Tomaten und Basilikum, **THUNFISH IN Olivenöl** mit frischen Tomaten, Kapern, Tropea-Zwiebeln und Olivenpaté, **LIGURISCHE PANISSA** Kichererbsenmehlkuchen mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch, **SARDELLEN** mit grüner Sauce, röstbrote und Butter **18,5**

Die muscheln

Die ganz KLASSISCHEN mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie 14,5

SPEZIAL mit pesto genueser, Kartoffeln und grünen Bohnen 19

Brandacujun

Cremig gerührter Stockfisch mit Kartoffeln, Petersilie und Knoblauch 18

La Panissa

Die „Zwillingsschwester" der Farinata. 12,5

Kichererbsenmehl-Schnittchen vom Grill, serviert mit Kichererbsen-Mayonnaise

---

Sollten Sie besondere Unverträglichkeiten oder Allergien haben, fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte – wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Bruschette

Geröstetes rustikales Brot aus Triora mit frischen Zutaten belegt

Zieglein Olivenpaté, frische Tomaten, Ziegenkäse, Basilikum und Pfeffer 8

Klassiche Fleischtomaten, Knoblauch, Oregano, Kräuteröl von Sommariva 7,5

Anschovislein Frische Tomaten, Sardellen und grüne Sauce 9,5

Thunfisch in olivenöl, Tomaten, Kapern, Oliven und Zwiebeln 8,5

Weißbrot mit Käse, der im Ofen mit den Zutaten verschmilzt

Mediterran Olivenpastete, frische Tomaten, Käse, Sardellen und Oregano 9,5

Baeuerin Birne, Käse, Walnuss- und Honigkompott 7,5

Parmigiana Gegrillte Aubergine, gekochter Schinken, Käse, Tomatensoße und Oregano 8,5

Die Nudel

Trofie mit pesto genueser art

Traditionell zubereitet mit Kartoffeln und grünen Bohnen 16

Ligurische Ravioli

Gefüllte Teigtaschen mit Frischkäse
und Kräutern in Walnusssauce und Käse 17

Spaghetti mit meeresfruchten

Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Kräutern in Walnusssauce und Käse 22

Tagliolini mit thunfisch

Mit dunkles Thunfischfilet, Oliven, Kapern, frischen
Tomaten und Petersilie 16

Meer ravioli

Ravioli gefüllt mit Tintenfisch, Seehecht und Garnelen in einer Krustentiersauce 18

Wenn das frische Produkt nicht verfügbar ist, wird die tiefgekühlte Variante verwendet.

HAUPTGERICHTE

Aus dem Meer

Gemischte fisch grill platte 24
Grillteller mit Thunfischfilet, Schwertfisch und Tintenfisch

Dorsch 19,5
Gedämpfter Kabeljau, serviert mit Kichererbsenmehl-Flan in warmem Salat

Zugeknopft thunfisch 22,5
Thunfischspieße gespickt mit Käse und Minze, in der Pfanne geschwenkt mit Rosinen, Tropea-Zwiebeln und Marsala-Wein



Oder besser gesagt „ammuttunato“: Aus dem sizilianischen Dialekt versteht man darunter das Einschneiden des Fischfleisches mit kleinen Schnitten, um die Gewürze in das Innere hineinzudrücken.

Schwertfisch ligurische art 21
Schwertfischfilet mit Kräutern, Pinienkernen, Oliven und Kartoffeln

Aus den Hügeln



Fleiche in ligurische stil 20
Mit Ei und Gemüse gefüllte Kalbsbrust, lauwarm in Scheiben serviert mit grüner Sauce



„A çimma“, wie De André singt, ist typisch für Genua, aber in ganz Ligurien verbreitet, mit einigen kleinen Unterschieden; in der Provinz Savona zum Beispiel werden mehr Gemüse und weniger Eier verwendet

Kaninchen nach ligurischer Art 22
Entbeintes Kaninchen geschmort mit Oliven und Pinienkernen nach traditioneller Art

Der Vegetarier 18
Gegrilltes Gemüse mit geschmolzenem Käse

Kombiniere deine Lieblingsbeilage dazu!

Ofenkartoffeln
mit Rosmarin und nativem Olivenöl extra 5,5

Gekochte Kartoffeln
in grüner Sauce 5

Gegrilltes Gemüse 6

Gemüse der Saison 7,5

Der Keller

Offene Weinselektion von 6 bis 8

DIE LIGURER

(WEINKELLER : Ramò- IM)

PIGATO 25 Halbe Flasche 16

VERMENTINO 25 Halbe Flasche 16

(WEINKELLER : Ruffino- SV)

PIGATO SPÄTLESE 30

LUMASSINA Perlend 22

VARIGOTTI schaumwein aus mataossu trauben 26

CRUVIN aus crovino-trauben 26

CRUVIN RESERVE im barrique gereift 30

(WEINKELLER : Ramò- IM)

ORMEASCO 25 Halbe Flasche 16

(WEINKELLER : Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROT 28 Halbe Flasche 17

(WEINKELLER : Ramò- IM)

SCIAC-TRA' aus Ormeasco-trauben 25 Halbe Flasche 16

(WEINKELLER : Roccavignale- SV)

GRANACCIA ROSE' BRUT traditionelle methode 38

DIE SARDEN

(WEINKELLER :Mancini -AG)

VERMENTINO aus der Gallura 26

CANNONAU 28

DIE APULIER

(WEINKELLER : Decastris -LE)

SALICE SALENTINO Reserve 32

Malvasia schwarze- und Negroamaro-Trauben

PRIMITIVO AUS MANDURIA 34

NEGROAMARO 26

SALENTO ROSE' 30

Malvasia schwarze- und Negroamaro-Trauben

DIE KAMPANIER

(WEINKELLER : Sannino - NA)

GRECO DI TUFO 26

FALANGHINA 24

FALANGHINA Perlend 25

GRAGNANO (Lebhafter Rotwein) 25

Aglianico- und Piedirosso-Trauben

AGLIANICO 24

DIE SIZILIANER

(WEINKELLER : Mandrarossa- AG))

ZIBIBBO trockener BIO 28

Moscato aus Alessandria Trauben

GRILLO 24

ETNA ROT 36

im Barrique gereifter Nerello Mascalese

NERO D'AVOLA BIO 24

FRAPPATO (kalt serviert) 22

Nehmen Sie den restlichen Wein mit nach Hause! Wir geben Ihnen Korken und Tüte.

DAS WASSER gereinigt und gefiltert, 1 Liter 2,5

BEI UNS WIRD KEINE COPERTO-GEBÜHR (GEDECK) VERRECHNET!!

LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

FRUCHT-DIGESTIFS

LIMONCELLO 5
ROTER MIRTO 5,5
GRÜNER MIRTO 5
MELIMON grüner Apfel-Zitronen-Likör 5
LAKRITZLIKÖR 4,5
MANDEL-CREMELIKÖR 5
SCHOKOLADEN-CREMELIKÖR 5
HAUSGEMACHTER LIKÖR 5,5

KRÄUTER-DIGESTIFS

KALABRISCHER BITTERLIKÖR 4,5
CAMATTI (Genua) 4,5
S. MARIA AL MONTE (Genua) 5,5
BRAULIO 5
AMARO DEL CAPO 4
MONTENEGRO 5,5
RAMAZZOTTI,BRANCAMENTA 5
JÄGERMEISTER, FERNET 5

GRAPPE
Sortenreiner

PIGATO (Trocken) 5
VERMENTINO SARDO (Milder weißer) 5
NERO D'AVOLA (Milder gelber) 6

BRANDY

CARDINAL MENDOSA 6,5
VECCHIA ROMAGNA 5

WHISKY

GLENFIDDICH 12y 7,5
(Scotch Single Malt)
LAGAVULLIN 16y 9
(Torf-Gersten)
JACK DANIEL 7
BAYLES 6

RHUM

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

Welcher Gin für dein TONIC?

GORDON
TANQUERAY
HENDRICK'S (Neptunia)
BE! GIN mit Begonienblüten

GIN TONIC

Florale
Klassisch
Rosmarin

Be!gin mit Begonienblüten 13
Gin Gordon Schlicht und einfach 8
Gin Tanquery, Rosmarin-Limetten-Sirup 10



"Andere Spirituosen" TEQUILA (Josè Cuervo), PORTO ROT , VODKA ABSOLUTE, PASTIS 51, MARTINI (Weiß , Rot, trocken) 6,5

DESSERTS

OTELLO 6,5
Sahne eis mit Minz-Löffelbiskuits und Limoncello-Creme

FRUCHT-TIRAMISU' 8,5
Mit frischen Früchten, Chantilly-Creme und Löffelbiskuits mit Limoncello

SCHOKOLADENSALAMI 6,5

FRÜCHTE AUS SALERNO 14,5
Handgemachte italienische Früchte, gefüllt mit ihrem eigenen Sorbet

DESDEMONA 7
Sahne eis mit Kaffee-Amaretti und Mandelcreme

KUCHEN
NUTELLA -Kuchen mit Sahne eis 7
ZITRONENKUCHEN mit Chantilly-Creme 7,5
SAISONALE Torte mit Sahne eis 8

Natürliches Fruchtsorbet 6
Wahlweise : Zitrone & Salbei,
Mandarine,
Grüner Apfel
Saisonfrüchte

GEKOCHTE SAHNE
Wahlweise mit Schokolade, Erdbeere oder Karamell 7

THEMEN-DESSERTTELLER

Kombinierte Teller mit Kuchen, Eis und Likör – alles in einer Geschmacksrichtung:

SCHOKOLADE
Schokoladensalami, Nutella-Kuchen, Schokoladen-eis, Schokoladenlikör 12

ZITRUSFRÜCHTE
Zitronenkuchen, Chantilly-Creme, Zitrusfruchtsorbet, Zitruslikör 11

MILCH
Gekochte sahne, Sahne eis, Mandellikör 10

SAISONAL
Saisonkuchen, Sorbet und Likör der Saison 11

SÜSSER LIKÖRWEIN AUS PANTELLERIA Serapias
Dessertwein aus Zibibbo-Trauben

serviert mit apulischen Mandel-Cantucci 8



DER KAFFEE 2,5
Rösterei „La Genovese“ aus Albenga (SV), serviert in der traditionellen Moka-Kanne

BITTE FRAGEN SIE NACH DER RECHNUNG AM TISCH, DANKE