

Ö S T E R I A

ö M a g a z í n



Cucina Genovese di Riconoscenza

Il Menù

Un progetto che nasce da una presa di coscienza e la voglia di incominciare a chiudere quei cerchi dove la tradizione e un territorio, ne diventano incipit e soprattutto contenuto.

La mia terra...

La Liguria avamposto “Terra Fronte Mare” della nostra Italica beltà, ne diviene naturale costituente di quello che oggi è il mio presente culinario apparecchiandone il futuro.

Edo Ferrera

Chêugo

Cöse ghé

O diçionâio pe-o forèsto

‘A Çimma: la cima

Capéllo: cappello

Chêugo: cuoco

Còrnabùggia: origano

Diçionâio: dizionario/vocabolario

Forèsto: persona non del luogo

Leitûga : lattuga

Lóngo: lungo

Menestrün: minestrone

Nôxe: Noce

Pansöto: pasta ripiena

Pìnn-a : ripiena

Præve: prete

Raieu: raviolo

Sàrsa: Salsa

Tagiæn: taglierino

Tocco: sugo

Tocco de Fónzo: sugo di funghi

Tommaxelle: involtino di carne



Gli Antipasti

La Panissa ripassata in padella con cipollotto di Loano
machtetto di acciughe (4,6)
*con la Farina dello storico Molino di Pegli

Insalata di Seppie, Nervetti e Fagioli Bianchi di Conio (4) 🍷

Scorzonerà, trippa di stoccafisso e salmoriglio (1,4,7,9)

La Trippa accomodata con le Fagiolane della Val Borbera (4,9) 🍷

'A Çimma alla Genovese con spuma di patate Quarantine
prezzemolate, sott'olio di porcini e giardiniera dei nostri orti (3,9) 🍷

Il Mosciame di Tonno con la Rossa Belendina di Andora
e còrnabùggia

Dalla Credenza al tagliere... da Levante a Ponente

Selezione di Formaggi delle nostre Valli con le composte dei nostri orti

Flor di Rezzo: Caciotta di vacca Cabannina 3
o giorni di stagionatura (Alta Valle Arroscia)

Rusciu: Tometta di capra da fieno di pascolo affinata alle more fermentate

Castelrezzo 100% capra, 4 mesi di stagionatura in cantina

Toma da fieno di pascolo 100% capra, stagionatura di 20 giorni

Prescinseua di vacca Cabannina

Caprebuggiun, tometta fresca di capra pascolante tra il prebuggiun e cagliata
con le erbe dello stesso prebuggiun

Antica Tometta di cantina da vacca Cabannina

Selezione di Salumi Liguri con la giardiniera dei nostri orti

La Testa in Cassetta di Castiglione Chiavarese

Salame di vacca vecchia, stagionato 50 giorni, zero nitrati

Salsiccia secca di pecora e aglio di Vessalico, zero nitrati

Slinzega della Val d'Arroscia di vacca vecchia

La Mostardella di Sant'Olcese della Famiglia Parodi

I Primi

O raieu lóngo [Tagiæn] verde a-o Tocco de Fónzo (1,3,8,9)

O pansöto co-a sàrsa de nôxe (1,7,8)

Il Menestrün alla Genovese (8,9)

I raieu co-o tocco de Capéllo do Præve (1,3,8,9)

Gli Gnocchi di Farina di Castagne
essiccate nei Tecci di Calizzano 🍷
al Pesto e Prescinsêua (8)

Reginette Accomodate dell'Alta Valle Scrivia
al fondo di Stocco e Bacilli (1,3,4,8)

Leitûga pinn-a di Rossetti
in brodetto di mare al profumo di maggiorana (1,3,4,7)

I Secondi

Stufato di Pecora Brigasca 🍷
con Carciofi di Perinaldo 🍷 e Patate Quarantine della Val Graveglia

Gallo Nero della Val di Vara 🍷
alla Cacciatora (8)

Le Tommaxelle di vitella alla Genovese (3,9)

La Trippa dell'Antica Tripperia Genovese "Mario",
accomodata con le Fagiolane della Val Borbera (4,9)

Le Acciughe di Monterosso impanate e fritte (4,9)

Lo Stocco accomodato del Forte di San Martino (4,8,9)

Il Gambero Rosso di Santa a vostro piacere (4)

I Dolci del Genovesato

Il Bianco Mangiare (7)

La Sacripantina (1,3,7)

Il Latte Dolce Fritto con l'Amarascata Luxardo (1,3,7)

Oh Issa

Dolce al cucchiaino con i Biscotti del Lagaccio, caffè,
crema al mascarpone, cacao amaro (1,3,7)

Il Pandolce alla Genovese (1,3,7,8)

Ö S T E R I A
ö M a g a z í n


Cucina Genovese di Riconoscenza

LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati



Österia ö Magazin

via Cairoli 3 - 16038 Santa Margherita Ligure

0185 698 962

[info @ omagazin.it](mailto:info@omagazin.it)