

**Ö S T E R I A**

**ö M a g a z í n**

---



*Cucina Genovese di Riconoscenza*

**Cöse ghé**



## A MÆ GÈNTE...

La porto sulla pelle, è una questione fatta di sale e di vento, di profumi e di colori...

L'essere genovesi, è una naturale propensione all'essere ed al fare, mestieranti della vita, naviganti e conquistatori di terre e di anime...

Sentimento unico il mio, forte come lo scoglio che cinge le mura sul mare della superba, storia che non finirà mai di essere raccontata abbastanza.

Cantilene che sono per me musica in pensieri e parole, là dove in mezzo ai caruggi che sanno di fatica e di mare, la macaia è una mediterranea saudade che solo noi conosciamo...

Tra strade, vicoli e palazzi allo sventolare profumato del bucato, filtra una luce color blue Genova, inconfondibile ed unica, là dove un belin non è una parolaccia, ma un valore aggiunto.

Credo che questa sia la mia cucina

*Edo Ferrera*

**Chêugo**

# *O diçionâio pe-o forèsto*

A' Çimma: La cima

Capélllo: Cappello

Chêugo: Cuoco

Còrnabùggia: Origano

Cöse t'äe combinou:: Cosa hai combinato

Diçionâio: Dizionario/vocabolario

Forèsto: Persona non del luogo

In sciâ töa: Sulla tavola

Leitûga: Lattuga

Lóngo: Lungo

Menèstra: Minestra

Menestrün: Minestrone

Òrdêuvre: Antipasto

Mèlon: Melone

Neigra: Nera

Nôxe: Noce

Pansöto: Pansoto

Pàteca: Anguria

Pinn-a: Ripiena

Præve: Prete

Prìmmo: Primo piatto

Pitànse: Pietanze

Raieu: Raviolo

Sàrsa: Salsa

Tagiæn: Taglierino

Tocco: Sugo

Tocco de Fónzo: Sugo di funghi

Tommaxelle: Involtino di carne

Abbiamo voluto inoltre dare risalto all'Arte Bianca Ligure che troppe volte viene offuscata dalla nostra celeberrima Focaccia.

Ed ecco che il nostro cestino del pane si va ad arricchire con pani rurali che ne impreziosiscono la nostra tavola...

Il Pane di Triora, Il Pane di Chiavari, Le Ciappe Liguri, Il pane di patate di Pignone diventano protagonisti di questa storia ligure di Acqua e Farina assieme alla nostra immancabile focaccia.

## Gli Antipasti

Lingua di Vitella con salmoriglio (9)

*Veal tongue with salmoriglio*

Focaccette con la Strachinata di Uscio (1,7)

*Focaccia with stracchino cheese*

Focaccia, Frittata di Muscoli di La Spezia e Machetto di acciughe (1,3,4,6,14)

*Focaccia, La Spezia mussels omelette and anchovies machetto*

Â çimma alla genovese

con la giardiniera degli orti di San Salvatore dei Fieschi (3,7,8,12)

*Â çimma (stuffed beally veal) with vegetable "giardiniera"*

Polpo pescato all'anfora del Monte di Portofino,  
patate, fagiolini e gocce di pesto (4,7,8,9)

*Octopus from Portofino, potatoes, green beans and pesto drops*

Insalata di Stoccafisso con Capperi, taggiasche e pinoli (4,8)

*Stockfish salad with capers, taggiasche olives and pine nuts*

Pane Burro della Val d'Aveto Acciughe di Monterosso (1,4,7)

*Bread, butter and anchovies from Monterosso*

## La selezione della nostra Salumeria di Mare

### *Our Seafood “salumeria” selection*

Il Mosciame di Tonno con la Rossa Belendina di Andora (4)

*Tuna “Mosciame” with red onion from Andora*

Lo Spada Affumicato con le Mele Verdi e il Castel Rezzo stagionato (4,7)

*Smoked swordfish with green apple and Castel Rezzo cheese*

Lardo di Calamaro con miele al rosmarino, peperoncino  
e zeste di Limonina del Parco di Portofino (4,14)

*Squid lard with rosemary honey, chilli pepper and limonina zest from Portofino*

Crostino al Foie Gras di Baccalà e composta di cipolle in agrodolce (1,4)

*Cod foie gras toast and onion marmellade*

Il tagliere misto (1,4,7,14)

*Mix selection*

## I Primi

Il Tagiæn verde a-o Tocco de Fónzo (1,3,8,9)  
*Green taglierini with mushrooms sauce*

O pansöto co-a sàrsa de nôxe (1,7,8)  
*Pansoti with walnuts sauce*

Il Menestrün alla Genovese [tiepido] con il pesto al mortaio (7,8,9)  
*Vegetable minestrone with pesto*

I raieu co-o tocco de Capéllo do Præve (1,3,8,9)  
*Ravioli with traditional meat sauce*

Le Trenette al Pesto con fagiolini e patate (1,7,8)  
*Trenette with pesto, green beans and potatoes*

Scuccuzzo del Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia  
risottato ai Muscoli di La Spezia, zucchini trombetta e fondo di Gamberi di Santa  
(1,2,4,7,12,14)  
*Scuccuzzo pasta from Valle Scrivia with mussels, zucchini and Santa Margherita Ligure prawns base*

Linguina affumicata del Pastificio Agricolo Mancini  
con colatura di prescinseua e arselle al profumo di arancia e bottarga (1,4,7,14)  
*Smoked linguina with prescinseua cheese, small clams, orange and bottarga*

## I Secondi

Coniglio alla Ligure (8,9,12)

*Rabbit at Ligurian style*

Vitella all'Oxelletto con purè di patate alla salvia  
e ristretto di Sciacchetrà (1,7,12)

*Veal at "uccelletto" with sage smashed potatoes and Sciacchetrà reduction*

Il Fritto di Mare dell'Österia con Baccalà in pastella,  
pesce di paranza e gamberi (1,2,4)

*Österia mix fish fried with cod, mix local fish and prawns*

Pesce a scabeccio

[Pesce azzurro conciato in sale, aceto e verdure in agrodolce] (1,4,9,12)

*Fish at "scabeccio" [Fish marinated in salt and vinegar with sweet-sour vegetables]*

## Inoltre...

La Tartare di Cabannina della Val d'Aveto al piatto  
con capperi di salina, scalogno, senape di Digione,  
rosso d'uovo di bianca livornese (3,10)

*Ligurian beef Tartare with capers, shallot, mustard and egg yolk*

La Fiorentina di Vacca Vecchia Razza Bruna della Val di Vara  
affinata 75 giorni nel burro della Val d'Aveto –  
servita con misticanza o patate al rosmarino

Taglio da kg 1.200/1.300 [consigliato per 2 persone]

*75 days dry aged Fiorentina steak from Val di Vara –*

*with mix salad or rosemary potatoes*

*kg 1.200/1.300 [suggested X2]*

Il Gambero Rosso di Santa a vostro piacere (2,4)

*Santa Margherita Ligure red prawns made by your request*



## I Dolci del Genovesato

Semifreddo alla “pànera” (7)  
*Coffe semifreddo*

Il Latte Dolce Fritto con l’Amarascata Luxardo (1,7)  
*Fried sweet milk with cherry jam*

Oh Issa  
Dolce al cucchiaino con i Biscotti del Lagaccio, caffè,  
crema al mascarpone, cacao amaro (1,7)  
*Spoon dessert with Lagaccio biscuits, coffe, mascarpone cream and bitter cacao*

La Sacripantina (1,7,12)  
*Sacripantina cake*

La ricotta del latte di Cabannina affinata alla lavanda angustifolia  
“IMPERIA” e dattero “kapudan paşa” (7)  
*Flavored lavender ricotta cheese “kapudan paşa” date*

Pe polìse a bócca...  
[La Frutta]

La Lupara d’Albaro con la Panna Montata -  
Patêca e Melón [Anguria e Melone] (7)  
*The “Lupara d’Albaro” with whipped cream – Melon and watermelon*

La Morositas - Macedonia dell’Österia  
con lo sciroppo di rose Romanengo ghiacciato  
*The “Morositas” -Österia mix fruits with frozen rose syrup*

---

Acqua Minerale delle Fonti Bauda di Calizzano

*Water*

Caffè  
*Coffe*

Servizio e Coperto  
*Service*

# Ö S T E R I A



## 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)