

## I NOSTRI LUNCH BOX

### DISNÂ A-ÖMÂ

Abbiamo deciso di venire al mare con voi, personalizzando il vostro pranzo in un goloso lunch box con soluzioni sane e bilanciate dove la nostra cucina di terra fronte mare ne è la protagonista.

### NIASCA

Insalata ai cinque pomodori e basilico  
Mosciami di tonno con macchetto di acciughe e rossa di Zerli fermentata  
Insalata di melone bianco e basilico  
4,6  
+ 1 bottiglia di mandarinata di Portofino

### LA SANTA

Condiglione di pomodoro, patate, fagiolini, tonno e uova sode  
Insalata fredda di fregola, polipo e gocce di pesto  
Tagliata di arance e finocchi  
3,4,1,7,8  
+ 1 bottiglia di limonata di Portofino

### LA NOZAREGO

Insalata di germogli e maionese al miele  
Frittata di zucchine trombetta  
Crostatina di albicocca e rosmarino  
1,6,7,10  
+ 1 bottiglia di chinotto di Portofino



## IL LABORATORIO DELL'ÖSTERIA

Österia ö Magazin presenta il nuovo laboratorio di pasta fresca artigianale, un piccolo tempio dal gusto sfizioso.

I veri pansoti e ravioli genovesi in abbinamento ai sughi della tradizione ligure (pesto, noci e molto altro) a due passi dall'Österia.

Potrete ordinare e personalizzare golosi lunch box per i vostri pranzi in riva al mare.



Prenotazioni pasta fresca:  
dalle 9 alle 18- ritiro il giorno dopo



Per ordinazioni:  
0185 698962 / [info@omagazin.it](mailto:info@omagazin.it)  
Via Cairoli 3, Santa Margherita Ligure

Mercoledì chiuso.

Ci trovi anche su *Cosaporto!*



# IL LABORATORIO DELL'ÖSTERIA LA PASTA FRESCA



## PREBOGGION

€ 28 kg

Erbe selvatiche spontanee, prescinseua, aglio di Vessalico, Parmigiano Reggiano 24 mesi, sale, noce moscata, erba persa

*1,3,7*

## ALLA GENOVESE

€ 28 kg

Cappello del prete, animelle di vitella, cervella, laccetti, borragine, maggiorana, aglio di Vessalico, Parmigiano Reggiano 24 mesi

*1,3,7*

## STOCCO A CHI TOCCA

€ 30 kg

Stoccafisso, patate quarantine, pinoli, olive taggiasche

*1,3,4,7,8*

## GENOVA PER NOI

€ 26 kg

Patate quarantine, fagiolini, pesto alla genovese

*1,3,7,8*

## À CIMMA

€ 30 kg

Carne di vitella, animelle di vitella, cervella, laccetti, borragine, maggiorana, aglio di Vessalico, Parmigiano Reggiano 24 mesi, piselli

*1,3,7,8*

Pesto 45€ al Kg / Salsa di Noce 38€ al kg  
Tocco 38€ al Kg / Sugo di Funghi 43€ al Kg

LA NOSTRA SFOGLIA È TIRATA E RIEMPITA AL MOMENTO  
ED È FATTA CON LA RIPARTIZIONE 1-2  
(DUE UOVA PER CHILO DI FARINA)