

ÖSTERIA

*ö M a g a z í n*

---



S A N T A M A R G H E R I T A

*Cöse ghè*

# *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

**Pâteca:** Anguria

**Pìnn-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

# *Gli Antipasti*

Cuculli, frisceau con salvia, cipolla e panissa fritta (1,7,13)

*Fried dough with sage, onion and panissa*

€ 13

Focaccette con la Strachinata di Uscio (1,7)

*Focaccia with stracchino cheese*

€ 12

Â çímma alla genovese con la giardiniera (3,7,8,12)  
*Â çímma (stuffed beally veal) with vegetable "giardiniera"*

€ 16

Cabòn Magro con carni bianche di cortile e verdure (1,3,9)

*Cabòn Magro: mix meat salad with vegetables*

€ 18

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*

€ 18

Tortino di acciughe e patate alla ligure (1,3,4,7,8)

*Anchovies and potatoes pie*

€ 16

# *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*

€ 16

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

*Smoked swordfish with green apple and Castel Rezzo cheese*

€ 21

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*

€ 18

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

*Mix selection*

€ 25

# *I Primi*

O pansöto con salsa di noce (1,3,7,8)

*Pansoti with walnuts sauce*

€ 16

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

*Vegetable minestrone with pesto*

€ 15

I ravioli co-o tocco alla genovese con lo stracotto  
di Cabannina al rossese cotto in terracotta (1,3,8,9)

*Ravioli with traditional meat sauce*

€ 16

Mandilli con pesto, fagiolini e patate (1,3,7,8)

*Small lasagna with pesto, green beans and potatoes*

€ 16

# *I Secondi*

Stufato di pecora o agnello con patate e carciofi (1,7,8,9)

*Sheep or lamb stew with potatoes and artichokes*

€ 22

Il gallo nero della Val di Vara alla cacciatora (8)

*Black rooster from Val di Vara at cacciatora style*

€ 22

Seppie in zimino con verdure di stagione (4,8,9,14)

*Cuttlefish in zimino (soup) with seasonal vegetables*

€ 25

Lo stoccafisso accomodato alla genovese (4,8,9)

*Stockfish stew in Genoese style*

€ 22

## *Inoltre...*

Filetto ö Magazin (1,7,9,10)

*Beef fillet with mustard cream*

€ 32

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

*Santa Margherita Ligure red prawns made by your request*

€ 40

# ö Magazin signature

Spaghetti Magazín (crema di cozze, peperoncino e pan grattato) (1,4,8,14)

*Spaghetti Magazín (mussels cream, peperoncino and bread)*

€ 24

Spaghetti ai totanetti (1,14)

*Spaghetti with squids*

€ 25

Fritto misto\* di pesce con salsa marinara piccante (1,2,4,5)

*Mix fish fried with spicy marinara sauce*

€ 26

Pesce spada all'uccelletto (1,4,7,8)

*Swordfish with olives, pine nuts and laurel*

€ 28

# Contorni

€ 8

## I Dolci del Genovesato

Ricotta affinata al miele e lavanda con suprema di datteri (7)

*Honey ricotta with lavender and date*

€ 10

Castagnaccio all'uvetta e pinoli con panna alla cannella (1,7,8)

*Raisin cake with pine nuts and cinnamon cream*

€ 10

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

*Fried sweet milk with cherry jam*

€ 10

Oh Issa

Dolce al cucchiaino crema al mascarpone, biscotti del lagaccio e caffè alla brocca (1,3,7)

*Spoon dessert with Lagaccio biscuits, coffe, mascarpone cream and bitter cacao*

€ 10

Frutta mista

*Mix fruits*

€ 8

---

Acqua Minerale

*Water*

€ 3

Caffè

*Coffe*

€ 3

Servizio e Coperto

*Service*

€ 3



# *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

*\*Secondo la stagione può essere surgelato.  
(\*According to the season could be frozen.)*

ÖSTERIA

*ö Magazin*

---



SANTA MARGHERITA

*Österia ö Magazin*  
*Via Cairoli 3 - 16038 Santa Margherita Ligure*  
*0185 698 962*  
*info@omagazin.it*