

RISTÖRANTE

ö M a g a z í n



P O R T O F I N O

Menù Pranzo

ANTIPASTI

Starters

Scottata di tonno con caponata di verdure (4,6,9)

Tuna tataki with vegetables caponata

Cozze al pigato e profumo di limone (12,14)

Mussels with white wine, garlic and lemon

Fior di latte, pomodoro, basilico e acciuga salata (4,7)

Mozzarella, tomatoes, basil and salty anchovies

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi e carpaccio di melone (7)

Parma ham D.O.P. 24 months and melon carpaccio

Insalata Nizzarda ö Magazín (3,4)

ö Magazín Niçoise salad

Bruschetta con salmone affumicato, avocado e crème fraîche (1,4,7)

Toast with smoked salmon, avocado and crème fraîche

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti ai tre pomodori con il Reggiano al basilico (1,7)

Spaghetti with three different tomatoes sauce and parmigiano cheese

Pappardelle al pesto o alla Portofino (1,3,5,7,8)

Pappardelle with pesto or Portofino-style

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

Spaghetti Magazín (mussels cream, chilli pepper and bread crumbs)

Spaghetti alle vongole (1,14)

Spaghetti with clams

Taglierini al ragù bianco (3,7,12)

Taglierini with white meat ragù

SECONDI PIATTI

Main courses

Seppia e totano grigliati con olio al salmoriglio e misticanza di campo (9,14)

Grilled cuttlefish and squid with salmoriglio oil and fresh salad

Fritto di totani* (1,2,3,4,5)

Fried squids

Fritturina di novellame di gambero con salsa marinara piccante e salsa tartara (1,2,3,5)

Fried shrimps with spicy marinara sauce and tartar sauce

Orata o branzino alla ligure o alla griglia (4)

Seabream or seabass in the oven with potatoes, olives or grilled

Filetto di manzo piemontese ö Magazín (7,9,10)

Beef fillet with cream and pepper

CONTORNI

Sides

Misticanza di germogli spontanei (9)

Mixed of spontaneous sprouts

Insalata di pomodori con cipolla rossa ed origano

Tomatoes salad with red onions and oregano

Insalata di cocomero e feta (7)

Watermelon and feta salad

Verdure di stagione profumate al timo

Seasonal vegetables with thyme

Patatine fritte (5)

Chips

**Il prodotto potrebbe essere surgelato in base alla reperibilità della stagione*

DOLCI

Desserts

Melone con salsa allo Sciacchetrà

Melon with Sciacchetrà sauce

Tiramisù (1,3,7)

Tiramisù

Frutti di bosco

Mixed berries

Gelato del giorno di ö Magazin Gelateria (3,7,8)

Daily ice-cream from ö Magazin Gelateria

BEVANDE

Beverage

Acqua Minerale delle Fonti Bauda di Calizzano

Water

Caffè

Coffe

Servizio e Coperto

Service and cover

Soft drinks

Soft drinks

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

RISTÖRANTE

ö Magazín



P O R T O F I N O

ö Magazín Ristorante
Calata Marconi, 34, 16034 Portofino - Genova
0185 269178 - info@omagazin.it

