



Osteria *de* i Magri

ALPINE FOOD AND MORE

Perchè la vita va vissuta appieno, fai sempre ciò che ti dà gioia, che sia un bel ristorante, un bel viaggio, un bel concerto, la buona compagnia delle amiche e degli amici, la presenza della famiglia, una buona azione, tutto ciò che si è in grado di fare va fatto!! Non sprechiamo tempo ad odiare, a provare astio e a rimanere bloccati in meccanismi che non portano a niente se non a uno spreco di tempo e di energia. Tempus fugit e le occasioni perse peseranno tantissimo quando purtroppo non ci sarà più niente da fare... **A.F.**

QUÌ DA NOI CI SI DIMENTICA DI AVERE FRETTA

Abbiamo grande rispetto dei nostri collaboratori, ragion per cui vi chiediamo gentilmente di non soffermarvi oltre l'orario di chiusura del ristorante: pranzo ore 15.00, cena ore 24.00. Grazie di cuore per la comprensione.

Degustazione dalla terra

Benvenuto dello chef

Chef's welcome

Lingua di vitello, tartare di barbabietola in
agrodolce, zuccina allo yuzu e mandorle

Veal tongue, sweet and sour beetroot tartare, yuzu zucchinis and almonds

Raviolo ai finferli, crema di cavolfiore,
tarassaco croccante e aglio nero fermentato

Chanterelle mushroom raviolo, cauliflower cream,
crispy dandelion and fermented black garlic

Petto d'oca 56°, zenzero all'aceto, involtino di bieta al taroz

Goose breast cooked at 56°C, ginger in vinegar,
Swiss chard roll with taroz cheese

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Dessert dello Chef

Chef's dessert

Menu degustazione: 60 € a persona

Full menu: 60 € per person

Abbinamento vini: 30 € (5 calici)

Wine pairing for each course: 30 € (5 glasses)

Il menù degustazione è disponibile solo se ordinato da tutti i commensali.

The tasting menu is available only for the entire table.

Degustazione dal mare

**Battuta di di spigola di mare aperto,
anguria lime e pepe di Sichuan**

Mediterranean seabass tartare with
watermelon, lime and Sichuan pepper

**Culurgiones, datterino, salicornia,
crudo di scampo e pistacchio**

Sardinian culurgiones stuffed with potato, pecorino
and mint, samphire, pistachio and raw langustine tartare

**Cernia alla vernaccia di Oristano, crema di piselli, pomodoro
secco, maionese all'avocado e segale croccante al timo**

Grouper with Vernaccia di Oristano, pea cream,
dried tomato, avocado mayonnaise, and crispy rye with thyme

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Dessert dello Chef

Chef's dessert

Menu degustazione: 65 € a persona

Full menu: 65 € per person

Abbinamento vini: 30 € (5 calici)

Wine pairing for each course: 30 € (5 glasses)

Il menù degustazione è disponibile solo se ordinato da tutti i commensali.

The tasting menu is available only for the entire table.

Selezione di 3 pecorini Sardi con mostarda di frutta 16
Selection of Sardinian Pecorino cheese with fruit mustard

Lingua di vitello, tartare di barbabietola in agrodolce, zuccina allo yuzu e mandorle 18
Veal tongue, sweet and sour beetroot tartare, yuzu zucchinis e almonds

Gambero saltato, finocchio finissimo, pesca e taggiasche 25
Sautéed prawn, shaved fennel, peach and Taggiasca olives

Battuta di spigola del Mediterraneo, anguria, lime e pepe di Sichuan 22
Mediterranean seabass tartare with watermelon, lime and Sichuan pepper

Carpaccio di cervo smoked, maionese alla nocciola, caviale all'aceto di lampone, semini croccanti e profumo di tartufo 23
Smoked venison carpaccio, hazelnut mayonnaise, assorted seeds, dehydrated raspberry and truffle aroma

Plateau Royale di crudi di mare (per 2 persone) 55
Tasting of raw seafood (for 2 persons)

PER NON ALTERARE L'EQUILIBRIO DEI PIATTI SI PREGA DI NON RICHIEDERNE MODIFICHE

Coperto / Service Charge: € 3,50 - Acqua Km 0 / Water: € 3,00 - Bibite / Soft drinks: € 3,00

* alcuni prodotti sono sottoposti a freddo intenso - Some products are subjected to intense cold

- | | | |
|---|---|-----------|
| <p>I pizzoccheri della nonna
 Lidia serviti nel tipico Laveç
 Typical buckwheat tagliatelle from Valtellina
 according to Grandma Lidia's recipe</p> |   | <p>16</p> |
| <p>Risotto al rosmarino e pesteda, spinacino selvatico
 crocante, zest di limone e balsamico sferico
 Rosemary and "pesteda" spiced risotto, wild baby
 spinach crisps, lemon zest and balsamic pearls</p> |  | <p>22</p> |
| <p>Raviolo ai finferli, crema di cavolfiore,
 tarassaco croccante e aglio nero fermentato
 Chanterelle mushroom raviolo, cauliflower cream,
 crispy dandelion and fermented black garlic</p> |  | <p>23</p> |
| <p>Culurgiones ripieno di patate, pecorino e menta,
 datterino, salicornia, pistacchio e crudo di scampo
 Sardinian culurgiones stuffed with potato, pecorino and mint,
 sweet tomato, samphire, pistachio and raw langustine tartare</p> |   | <p>24</p> |
| <p>Pacchero all'astice, asparago, datterino,
 bottarga di muggine e profumo di limone
 Pacchero with lobster, asparagus, cherry tomato,
 grey mullet bottarga and lemon scint</p> |    | <p>36</p> |

PER NON ALTERARE L'EQUILIBRIO DEI PIATTI SI PREGA DI NON RICHIEDERNE MODIFICHE

Coperto / Service Charge: € 3,50 - Acqua Km 0 / Water: € 3,00 - Bibite / Soft drinks: € 3,00

* alcuni prodotti sono sottoposti a freddo intenso - Some products are subjected to intense cold

Zuppetta di mare

Mix seafood soup



28

Petto d'oca 56°, zenzero all'aceto, involtino di bieta al taroz



28

Goose breast cooked at 56°C, ginger in vinegar,
Swiss chard roll with taroz cheese

Cernia alla vernaccia di Oristano, piselli in crema, pomodoro disidratato, maionese all'avocado e segale croccante al timo



30

Grouper with Vernaccia di Oristano, pea cream, dried
tomato, avocado mayonnaise, and crispy rye with thyme

Tagliata di maialino iberico, porcino reale e chips di topinambur

30

Iberian pork shoulder tagliata, king porcini
mushrooms, and Jerusalem artichoke chips

Capriolo al cacao, mirtillo secco, lampone e novella

35

Venison with cocoa, dried blueberry,
raspberry, and new potatoes

PER NON ALTERARE L'EQUILIBRIO DEI PIATTI SI PREGA DI NON RICHIEDERNE MODIFICHE

Coperto / Service Charge: € 3,50 - Acqua Km 0 / Water: € 3,00 - Bibite / Soft drinks: € 3,00

* alcuni prodotti sono sottoposti a freddo intenso - Some products are subjected to intense cold

**Selezione dei nostri 4 migliori formaggi,
pera caramellata e confetture**

Selection of our finest cheeses, caramelized pear, and asphodel honey

 16

Seadas al miele

Raviolone di semola e strutto fritto,
ripieno di formaggio e copertura di miele

Fried semolina raviolone with cheese filling and honey drizzle

  8

Il Percorso nel Sottobosco

Sassi di cioccolato bianco e gianduia,
cuore al lampone e crumble al cioccolato

White chocolate and gianduia stones, raspberry, chocolate crumble

  10

L'albicocca allo yogurt

Cremoso allo yogurt e morbido all'albicocca

Creamy yogurt and soft apricot cake

 10

Il palloncino al cioccolato bianco, cocco e mango

Bavarese al cocco, cuore e sorbetto al mango

Crunchy white chocolate shell, coconut bavarois, mango heart and sorbet

10

Il Pistacchiolush

Lingotto con mousse al pistacchio, morbido
alla vaniglia e concentrato di pistacchio

Chocolate bar, pistachio mousse, soft white chocolate sponge and pistachio cream

 11

PER ACCOMPAGNARE I DESSERT / DESSERT WINES

Vernaccia di Cabras 6

Passito di Pantelleria 8

Pellegrino

Recioto della Valpolicella 8

Mizzon

Moscato Rosa 10

Franz Hass

Passito di Valtellina Vertemate 11

Mamete Prevostini

Passito di Pantelleria Ben Rye 13

Donnafugata

Eiswein Kracker 19

Icewine



Il ristorante è stato ricavato da una struttura del 1600 dove era situata fino alla metà degli anni '80 la stalla della nonna Lidia e del nonno Lino Castellazzi, meglio conosciuto a Bormio con il nome di Lino “Magro”, soprannome dato sin dai primi del '900 alla nostra famiglia e all'intera casa.

The restaurant was created from a structure from the year 1600, where grandmother Lidia and grandfather Lino Castellazzi's (pictured in the photo) stable was situated until the mid 80's , better known in Bormio by the name of Lino “Magro” , from the his family “I Magri” , a nickname given to them since the early 1900, which the entire house is named after.

info@osteriadeimagri.it