



## *La Storia*

Ubicata là dove si dividono le acque del Naviglio Grande, questa antichissima locanda, da sempre chiamata Osteria dell' Angelo, oggi Ristorante al Mago,

venne donata da Filippo Maria Visconti a Oldrado Lampugnano nel 1412.

La locanda fu luogo di fermata per i corrieri postali, per i postiglioni delle diligenze, per i passeggeri del "Barchett de Bufalora" e per incontri e battute di caccia organizzate dai Visconti e dagli Sforza. Si tramanda che in questa stazione di sosta abbia soggiornato anche Leonardo da Vinci, chiamato da Ludovico il Moro a Milano per porre rimedio all'eccessivo scorrimento delle acque del Naviglio Grande nella località Castelletto di Albairate.

Lettere autografate di Filippo Maria Visconti testimoniano le grandiose battute di caccia tenute nei boschi e sulle sponde del Ticino e dei pranzi luculliani avvenuti proprio in questa locanda

## *La Leggenda*

*"Un'antica bara, rappresentante la città di Roma, è gelosamente custodita fra le mura del palazzo dove sorge la locanda. Appoggiando alla bara una pietra purificata dalla luna e dallo scorrere delle acque vive del Naviglio, essa esaudirà un desiderio e diventerà un amuleto propiziatore di fortuna."*

*Non resta che visitare l'antica bara ed esprimere un desiderio...*

*Nel weekend e giorni festivi non riusciremo a dedicare il tempo che merita questa storia.*



## *Le Proposte Fuori Menu e Novità del Periodo*



*Aggiunta di Tartufo Nero fresco*

7

---

*Coperto e Servizio*

2, 50

*Acqua Panna e San Pellegrino 75cl*  
*Non serviamo bibite*

2, 50

*Si prega di richiedere il conto al tavolo.*

*Si avvisa che non effettuiamo conti separati.*



*Seguitici sulle nostre pagine social  
@ristorantealmago*



*Se desiderate essere informati dei nostri eventi e novità lasciate i vostri contatti*



*Far presente al personale di sala se si hanno  
intolleranze o allergie e richiedere il menu degli allergeni*

## *Antipasti*



|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Antipasto Misto</i><br><i>(composti da Affettati con Stuzzichini)</i>                                         | 12 |
| <i>Prosciutto Patanegra</i>                                                                                      | 20 |
| <i>Selezione Salumi Iberici</i><br><i>(Patanegra, Cecina, Salame e Lardo iberico con Pimientos del Piquillo)</i> | 23 |
| <i>Coppa</i>                                                                                                     | 10 |
| <i>Petto d'Oca</i>                                                                                               | 12 |
| <i>Prosciutto Crudo di Parma</i>                                                                                 | 10 |
| <i>Pancetta</i>                                                                                                  | 10 |
| <i>Lardo di Patanegra</i>                                                                                        | 10 |
| <i>Uova Al Tartufo Fresco</i>                                                                                    | 10 |
| <i>Verticale di Formaggi con Confetture e Miele</i>                                                              | 15 |
| <i>Selezione Formaggi Francesi con Gelatine di Vino in abbinamento</i>                                           | 18 |



## *Primi Piatti*



|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Brasatelli con Burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP</i>                                             | 12 |
| <i>Brasatelli con Burro fuso, Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo Nero Fresco</i>                        | 20 |
| <i>Tagliolini con Burro fuso, Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo Nero Fresco</i>                        | 18 |
| <i>Trecce Piacentine con crema di Noci</i>                                                             | 12 |
| <i>Tagliolini con crema di Porcini</i>                                                                 | 10 |
| <i>Pappardelle all'Anatra con Parmigiano Reggiano DOP e scorza d'Arancia</i>                           | 12 |
| <i>Duomo con Burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP<br/>(Tortelloni ripieni di Ossobuco e Zafferano)</i> | 12 |



## Secondi Piatti alla Brace



*Le carni rosse vengono preparate al sangue, se si desidera una cottura diversa si prega di farlo presente al personale di sala*

|            |                                                                                                                                                   |         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>NEW</b> | <i>Costata di Black Angus - La Celtica (Irlanda)</i>                                                                                              | 65-70   |
|            | <i>Costata di Black Angus USA</i>                                                                                                                 | 65-75   |
|            | <i>Costata di Galiziana</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>                       | 90-110  |
|            | <i>Fiorentina di Scottona Bavarese</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>            | 90-110  |
|            | <i>Fiorentina di Black Angus USA o La Celtica</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i> | 95-120  |
| <b>NEW</b> | <i>Fiorentina di Jersey - La Danese</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>           | 100-120 |
| <b>NEW</b> | <i>Fiorentina di Barrosa - La Portuguesa</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>      | 100-120 |
|            | <i>Tomahawk di Black Angus (su disponibilità)</i><br><i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i> | 80-95   |
|            | <i>Costata di Scottona Bavarese</i>                                                                                                               | 35      |
|            | <i>Costata di Scottona Francese</i>                                                                                                               | 35      |
|            | <i>Filetto alla Brace</i>                                                                                                                         | 23      |
|            | <i>Filetto alla Cortigiana</i>                                                                                                                    | 25      |
|            | <i>Filetto alla Cortigiana con Tartufo fresco</i>                                                                                                 | 30      |
|            | <i>Tomahawk di Maiale Iberico</i>                                                                                                                 | 25      |
|            | <i>Grigliata Mista</i>                                                                                                                            | 20      |



## *Secondi Piatti*



|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <i>Carpaccio di Filetto al Grana</i>                         | 18 |
| <i>Carpaccio di Filetto al Grana con Tartufo Nero Fresco</i> | 24 |
| <i>Filetto al Pepe Verde</i>                                 | 25 |
| <i>Filetto alla crema di Porcini</i>                         | 25 |
| <i>Filetto alla crema di Porcini con Tartufo Nero Fresco</i> | 30 |

## *Contorni*



|                                                                  |   |
|------------------------------------------------------------------|---|
| <i>Verdure miste alla Brace (Melanzane, Zucchine e Peperoni)</i> | 4 |
| <i>Melanzane o Zucchine o Peperoni alla Brace</i>                | 4 |
| <i>Medaglioni di Patate</i>                                      | 4 |
| <i>Cipolle alla Cenere</i>                                       | 4 |



## Formaggi



*Consigliati in abbinamento con calice di Vini Passiti o Liquorosi*

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Prato Bianco servito caldo con Marmellata</i>                       | 6  |
| <i>Gorgonzola e Noci</i>                                               | 7  |
| <i>Pecorino Toscano al Tartufo</i>                                     | 7  |
| <i>Grana con Miele e Pepe</i>                                          | 6  |
| <i>Erborinato Rossini con Lonzino di Fichi</i>                         | 8  |
| <i>Erborinato affinato nella vinaccia del passito di Pantelleria</i>   |    |
| <i>Verticale di Formaggi con Confetture e Miele</i>                    | 15 |
| <i>Selezione Formaggi Francesi con Gelatine di Vino in abbinamento</i> | 18 |

## Dessert



*Se si desidera accompagnarli con vini da dessert al calice  
o in bottiglia richiedere la Carta dei vini*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Dolci o Sorbetti Frutta Fresca</i> | 6-8 |
| <i>Caffè</i>                          | 2   |

## Amari e Distillati



*Richiedere la lista completa*

*Amari classici o artigianali, Liquori,  
Grappe, Whisky, Rum, Cognac...*



# Menu Vegetariano



## *Antipasti*

*Vedi "Formaggi"*

*Uovo al Tartufo Fresco* 10

## *Primi*

*Trecce piacentine con crema di Noci* 12

*Tagliolini con Burro fuso, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo Nero fresco* 20

*Tagliolini alla crema di Porcini* 10

## *Secondi*

*Burger Vegetali* 12

*Prato Bianco caldo con Tartufo Nero Fresco* 12

## *Contorni*

*Verdure alla Brace* 4

*Medaglioni di Patate* 4

*Cipolle alla Cenere* 4



# Menu Celiaco



*Con dedizione e rispetto, creiamo piatti senza glutine aderendo scrupolosamente alle direttive a nostra disposizione. Tuttavia, è importante notare che poiché non disponiamo di una cucina esclusivamente dedicata alla preparazione di piatti senza glutine, potrebbe verificarsi una potenziale contaminazione incrociata."*

*Si prega di richiedere il menu degli allergeni*

## *Antipasti*

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <i>Uova Al Tartufo</i>                | 10 |
| <i>Prosciutto Patanegra</i>           | 20 |
| <i>Lardo, Speck, Prosciutto Crudo</i> | 10 |

## *Primi*

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pasta senza Glutine alla Crema di Porcini</i>                                    | 12 |
| <i>Pasta senza Glutine con Burro, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo Nero Fresco</i> | 20 |

## *Secondi*

*Vedi 'Secondi alla Griglia'*

## *Contorni*

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <i>Verdure alla Brace</i>   | 4 |
| <i>Medaglioni di Patate</i> |   |
| <i>Cipolle alla Cenere</i>  |   |

## *Dolci*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <i>Dolci senza Glutine</i>    | 6-8 |
| <i>Sorbetti frutta fresca</i> |     |



# Lista degli Allergeni



*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

## sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                 |                                               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frutta a guscio</b><br>mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ),<br>noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ),<br>noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch),<br>noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ),<br>noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )<br>e i loro prodotti,<br>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di<br>distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. |    | <b>FRUTTA<br/>A GUSCIO</b><br>Nuts                              | <b>GLUTINE</b><br>Cereals containing<br>Wheat |    | <b>Cereali contenenti glutine</b><br>(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut<br>o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,<br>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;<br>Malto destrine a base di grano;<br>Sciroppi di glucosio a base di orzo;<br>Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici,<br>incluso l'alcol etilico di origine agricola.                           |
| <b>Sedano</b><br>e prodotti a base di sedano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>SEDANO</b><br>Celery                                         | <b>CROSTACEI</b><br>Crustaceans               |    | <b>Crostacei</b><br>e prodotti a base di crostacei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Senape</b><br>e prodotti a base di senape.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>SENAPE</b><br>Mustard                                        | <b>UOVA</b><br>Eggs                           |  | <b>Uova</b><br>e prodotti a base di uova.<br>(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Semi di sesamo</b><br>e prodotti a base di semi di sesamo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>SEMI DI<br/>SESAMO</b><br>Sesame                             | <b>PESCI</b><br>Fish                          |  | <b>Pesce</b><br>e prodotti a base di pesce,<br>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto<br>per preparati di vitamine o carotenoidi;<br>gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante<br>nella birra e nel vino.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Anidride solforosa</b><br>e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l<br>espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così<br>come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle<br>istruzioni dei fabbricanti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | <b>ANIDRIDE<br/>SOLFOROSA</b><br>Sulphur Dioxide<br>(Sulphites) | <b>ARACHIDI</b><br>Peanuts                    |  | <b>Arachidi</b><br>e prodotti a base di arachidi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Lupini</b><br>e prodotti a base di lupini.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>LUPINO</b><br>Lupin                                          | <b>SOIA</b><br>Soya                           |  | <b>Soia</b><br>e prodotti a base di soia,<br>tranne: olio e grasso di soia raffinato;<br>tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,<br>tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa<br>naturale a base di soia;<br>oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli<br>esteri a base di soia;<br>estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale<br>a base di soia. |
| <b>Molluschi</b><br>e prodotti a base di molluschi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | <b>MOLLUSCHI</b><br>Molluscs                                    | <b>LATTE</b><br>Milk                          |  | <b>Latte</b><br>e prodotti a base di latte (incluso lattosio),<br>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati<br>alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;<br>latticolo.<br>(sono compresi latte bovino, caprino, ovino,<br>e ogni tipo di prodotto da essi derivato).                                                                                                                |

*In caso di necessità potrebbero essere utilizzati prodotti tenuti sotto freddo intenso.*

