



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> <i>(composti da Affettati con Stuzzichini)</i>	12
<i>Prosciutto Patanegra</i>	20
<i>Selezione Salumi Iberici</i> <i>(Patanegra, Cecina, Salame e Lardo iberico con Pimientos del Piquillo)</i>	23
<i>Petto d'Oca</i>	12
<i>Prosciutto Crudo di Parma</i>	10
<i>Lardo di Patanegra</i>	12
<i>Salame di Varzi</i>	12
<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> <i>(Brie, Blue De Moncenis, Roquefort)</i>	18
NEW <i>Selezione Formaggi Lombardi con Mostarda</i> <i>(Quartirolo, Taleggio, Gorgonzola)</i>	18
NEW <i>Selezione Formaggi di Capra</i> <i>(Robiola di Roccaverano, Chèvre Buche, Blu di Capra)</i>	18
NEW <i>Lumache Trifolate</i>	22
NEW <i>Carpaccio di Picanha</i>	24



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 (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

NEW Costata di Black Angus - La Celtica (Irlanda)	65-75
Costata di Black Angus USA	65-75
Costata di Galiziana servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	90-110
Fiorentina di Scottona Bavarese servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	105-125
Fiorentina di Black Angus USA servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	110-130
NEW Fiorentina di Jersey - La Danese servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	110-140
NEW Fiorentina di Barrosa - La Portuguesa servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	110-130
Tomahawk di Black Angus (su disponibilità) servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	80-100
Costata di Scottona Bavarese	35
Costata di Scottona Francese	35
Filetto alla Brace	23
Filetto alla Cortigiana	25
Filetto alla Cortigiana con Tartufo fresco	30
Tomahawk di Maiale Iberico con agrodenso alla mela	25
Grigliata Mista	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
NEW <i>Carpaccio di Picanha</i>	24

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

Gorgonzola e Noci	7
Pecorino Toscano al Tartufo con miele al Tartufo	7
Parmigiano Reggiano DOP con Miele e Pepe	7
Erborinato Rossini	8
Erborinato affinato nella vinaccia del passito di Pantelleria	8
Verticale di Formaggi con Confetture e Miele	15
Selezione Formaggi Francesi con Gelatine di Vino in abbinamento (Brie, Blue De Moncenis, Roquefort)	18
NEW Selezione Formaggi Lombardi con Mostarda (Quartirolo, Taleggio, Gorgonzola)	18
NEW Selezione Formaggi di Capra (Robiola di Roccaverano, Chèvre Buche, Blu di Capra)	

Dessert



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

Dolci o Sorbetti Frutta Fresca	6-8
Caffè	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 18

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>vedi 'formaggi' e 'salumi'</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>	18

Secondi

Vedi 'Secondi alla Griglia'

Contorni

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

Dolci

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



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

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,
tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape
e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites)

Lupini
e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE
Cereals containing Wheat



Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei
e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova
e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce
e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi
e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia
e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE
Milk



Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

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

