



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 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 (composti da Affettati con Stuzzichini)</i>	12
<i>Prosciutto Patanegra</i>	20
<i>Selezione Salumi Iberici (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</i>	10
<i>Pancetta</i>	10
<i>Lardo</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 Fresco</i>	18
<i>Tagliolini con Burro fuso, Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo Fresco</i>	15
<i>Trecce Piacentine con crema di Noci</i>	12
<i>Tagliolini con crema di Porcini</i>	10
<i>Pappardelle alla Lepre</i>	10
<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

<i>Costata di Angus Irlanda</i>	60 -65
<i>Costata di Black Angus USA</i>	60 - 65
<i>Costata di Galiziana</i> <i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	80-95
<i>Fiorentina di Scottona Bavarese</i> <i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	85-95
<i>Fiorentina di Black Angus o Sashi Finlandese</i> <i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	90-100
<i>Tomahawk di Angus o Black Angus (su disponibilità)</i> <i>servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	80-95
<i>Costata di Scottona Bavarese</i>	30
<i>Costata di Scottona Francese</i>	30
<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>	18



Secondi Piatti



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

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 e Tartufo fresco 15

Tagliolini alla crema di Porcini 10

Secondi

Burger Vegetali 12

Prato Bianco caldo con Tartufo 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 e Tartufo Fresco</i>	15

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

Fruita a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti. <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, <i>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.</i>
Sedano e prodotti a base di sedano.		SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Senape e prodotti a base di senape.		SENAPE Mustard	UOVA Eggs		Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish		Pesce e prodotti a base di pesce. <i>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.</i>
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)	ARACHIDI Peanuts		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Lupini e prodotti a base di lupini.		LUPINO Lupin	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia, <i>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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello.</i> (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.

