

All Mago

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.

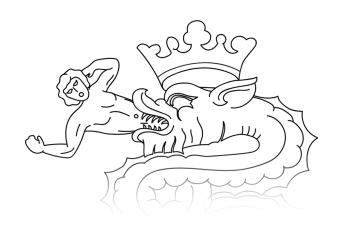
La locanda fu luogo di fermata per i corrieri postali, per i postiglioni delle diligenze, per i passeggeri del "Barchett de Bufalora" e per incontri e battute di caccia organizzate dai Visconti e dagli Sforza. Si tramanda che in questa stazione di sosta abbia soggiornato anche Leonardo da Vinci, chiamato 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.



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

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

Primi Piatti

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

Secondi Piatti alla Brace



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

Costata di Angus Irlanda	60 -65
Costata di Black Angus USA	60 - 65
Costata di Galiziana servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	85-95
Fiorentina di Scottona Bavarese servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	90-100
Fiorentina di Black Angus o Sashi Finlandese servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	95-120
Tomahawk di Angus o Black Angus (su disponibilità) servito con Boccetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci	80-95
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	25
Grigliata Mista	20

Secondi Piatti

Carpaccio di Filetto al Grana	18
Carpaccio di Filetto al Grana con Tartufo Nero Fresco	24
Filetto al Pepe Verde	25
Filetto alla crema di Porcini	25
Filetto alla crema di Porcini con Tartufo Nero Fresco	30

Contorni

Verdure miste alla Brace (Melanzane, Zucchine e Peperoni)	4
Melanzane o Zucchine o Peperoni alla Brace	4
Medaglioni di Patate	4
Cipolle alla Cenere	4



Consigliati in abbinamento con calice di Vini Passiti o Liquorosi

Prato Bianco servito caldo con Marmellata	6
Gorgonzola e Noci	7
Pecorino Toscano al Tartufo	7
Grana con Miele e Pepe	6
Erborinato Rossini con Lonzino di Fichi 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	18
Dessert	
Se si desidera accompagnarli con vini da dessert al calice o in bottiglia richiedere la Carta dei vini	

Amari e Distillati

6-8

2

Richiedere la lista completa

Dolci o Sorbetti Frutta Fresca

Caffè

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

Uova Al Tartufo	10
Prosciutto Patanegra	20
Lardo, Speck, Prosciutto Crudo	10
Primi	
Pasta senza Glutine alla Crema di Porcini	12
Pasta senza Glutine con Burro, Parmigiano Reggiano Dop e Tartufo Nero Fresco	20
Secondi	
Vedi 'Secondi alla Griglia'	
Contorni	
Verdure alla Brace Medaglioni di Patate Cipolle alla Cenere	4
Dolci	
Dolci senza Glutine Sorbetti frutta fresca	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



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

