



# Ristorante Al 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*



---

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

<i>Coperto</i>	<i>2</i>
<i>Acqua Panna e San Pellegrino 75cl</i>	<i>2, 50</i>

*Si prega di richiedere il conto al tavolo.*



*Seguitici sulle nostre pagine social  
@ristorantealmago*



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

# *Antipasti*



<i>Antipasto Misto</i> <i>(composti da Affettati con Stuzzichini vari di stagione)</i>	12
<i>Prosciutto Patanegra</i>	18
<i>Selezione Salumi Iberici</i> <i>(Patanegra, Cecina, Salame e Lardo iberico)</i>	20
<i>Coppa</i>	10
<i>Petto d'Oca</i>	10
<i>Prosciutto Crudo</i>	10
<i>Pancetta</i>	10
<i>Lardo</i>	10
<i>Uova Al Tartufo Fresco</i>	10
<i>Verticale di Formaggi</i>	13

## *Primi Piatti*



<i>Brasatelli con Burro fuso e Parmigiano</i>	12
<i>Brasatelli con Burro fuso, Parmigiano e Tartufo Fresco</i>	18
<i>Tagliolini con Burro fuso, Parmigiano e Tartufo Fresco</i>	15
<i>Trecce Piacentine con crema di Noci</i>	10
<i>Tagliolini con crema di Porcini</i>	10
<i>Pappardelle alla Lepre</i>	10
<i>Tris di primi</i> <i>(Brasatelli, Pappardelle alla Lepre, Treccia Piacentina con crema di Noci)</i>	12

## Secondi Piatti alla Brace



<i>Costata di Angus Irlanda</i>	60 -65
<i>Costata di Black Angus USA</i>	60 - 65
<i>Costata di Scottona Bavarese</i>	30
<i>Costata di Scottona Francese</i>	30
<i>Costata di Galiziana</i> <i>servito con Bocchetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	80-95
<i>Taglio alla Fiorentina di Scottona Bavarese</i> <i>servito con Bocchetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	85-95
<i>Taglio alla Fiorentina di Black Angus o Sashi Finlandese</i> <i>servito con Bocchetta 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 Bocchetta 30ml di Olio Extra Vergine Monocultivar Moraiolo - azienda Locci</i>	80-95
<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

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

## Secondi Piatti



<i>Carpaccio di Filetto al Grana</i>	18
<i>Carpaccio di Filetto al Grana con Tartufo Fresco</i>	26
<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>Rossini con Confettura di Fichi</i> <i>Erborinato affinato nella vinaccia di uve del passito di Pantelleria</i>	8
<i>Verticale di Formaggi</i>	13

## 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* 10

*Tagliolini con Burro fuso, Parmigiano e Tartufo fresco* 15

*Tagliolini alla crema di Porcini* 10

## *Secondi*

*Burger Vegetali* 12

*Prato Bianco caldo con Verdure alla brace* 8

## *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>Patanegra</i>	18
<i>Lardo, Speck, Prosciutto Crudo</i>	10

## *Primi*

<i>Pasta senza Glutine alla Crema di Porcini</i>	10
<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

<b>Frutta a guscio</b> 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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts	<b>GLUTINE</b> Cereals containing Wheat		<b>Cereali contenenti glutine</b> (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.
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.		<b>SEDANO</b> Celery	<b>CROSTACEI</b> Crustaceans		<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.		<b>SENAPE</b> Mustard	<b>UOVA</b> Eggs		<b>Uova</b> e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.		<b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame	<b>PESCI</b> Fish		<b>Pesce</b> 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.
<b>Anidride solforosa</b> 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.		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> Sulphur Dioxide (Sulphites)	<b>ARACHIDI</b> Peanuts		<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.		<b>LUPINO</b> Lupin	<b>SOIA</b> Soya		<b>Soia</b> 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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.		<b>MOLLUSCHI</b> Molluscs	<b>LATTE</b> Milk		<b>Latte</b> 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.

