



## Insalate e Tramezzini

### Insalata mediterranea

Insalata, cavolo cappuccio viola, finocchi, arance, aringa affumicata, sedano, noci, olive. Condimenti: sale, pepe ed olio V € 9,00

### Insalata di salmone e riso Venere

Insalata, riso Venere, salmone marinato da noi, sedano, carote. Condimenti: olio, sale, pepe, salsa yogurt € 8,00

### Tramezzino cacio e pere

Insalata, cavolo cappuccio viola, noci, pere, pane croccante, cacio di capra semi stagionato, senape, olio, sale, pepe V € 7,00

### Tramezzino salmone

Insalata, salmone marinato da noi, sedano, carote, olio, sale, pepe, salsa yogurt € 8,00

## Primi piatti

Tagliatelle al rosmarino con salsiccia € 7,00

Penne rigate con broccolo romano e pane profumato alle erbe V € 7,00

## Secondi piatti

Mondeghili di verdure con maionese ed insalata V € 7,50

Involtini di verza con pancetta e formaggio € 8,00

## Dolci

Mousse di caffè € 4,00

Cantucci € 4,00

Birramisù € 3,50

Sbrisolona € 4,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



## Selezioni di salumi e formaggi

### Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, soppressa veneta, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia, ventricina abruzzese € 13,00

### Selezione di formaggi di capra

capracotta, cacio semi stagionato, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu V € 16,00

### Selezione di formaggi di vaccino BIO

bianco del lago BIO, formagella BIO, nostrano BIO, latteria BIO, camamberta BIO V € 14,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

bianco del lago BIO, nostrano BIO, camamberta BIO - capracotta, crosta lavata, capra blu V € 18,00

### Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, crosta lavata, capra blu - prosciutto crudo IGP, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia € 16,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

bianco del lago BIO, nostrano BIO, camamberta BIO - prosciutto crudo IGP, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia € 15,00

## Bevande

Acqua depurata (naturale o gasata) - 75 cl. € 0,50

Acqua in bottiglia (naturale o gasata) - 50 cl. € 1,00

Coca cola, Coca zero, Fanta - 33 cl. € 2,50

Acqua tonica Schweppes - 20 cl. € 2,50

Birra Menabrea (chiara o ambrata) - 33 cl. € 4,00

Birre artigianali Birrificio Plurale - 33 cl. € 5,00

Vini al calice (chiedere la carta dei vini) € 3,50 - 6,00

## Chi siamo

ALventicinque è la fusione delle passioni di **Alberto**, 35 anni, abruzzese, chef di professione da 15 ed ex primo chef di un ristorante nell'hinterland milanese e **Luigi**, 39 anni, siciliano, informatico ed ex bancario, Sommelier AIS.

La nostra cucina è fortemente caratterizzata dalla stagione in corso ed attenta alla qualità delle materie prime, i prodotti che usiamo sono freschi di giornata e per almeno il 70%derivanti da filiera corta.

Il contatto diretto con il produttore e la costante ricerca di fornitori che rispettino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, infatti, sono alla base di tutte le nostre proposte.