



M E N U P R A N Z O

(dal 20 al 24 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e Tramezzini

Insalata mediterranea

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

Insalata confit

Insalata verde, cavolo cappuccio viola, pere, noci, pomodorino confit, grana. Condimenti: olio, sale, pepe, aceto balsamico di Modena V € 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 tonno AL25

Insalata, filetto di tonno sott'olio, uova sode, olio, sale, pepe, maionese € 8,00

Primi piatti

Tagliatelle fatte da noi con crema di coste e noci V € 7,00

Spaghetti cacio e pepe V € 7,00

Secondi piatti

Carpaccio di manzo con insalata e scaglie di grana € 8,00

Polpettine di patate con formaggio V € 7,50

Dolci

Mousse di caffè € 4,00

Bonét € 6,00

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.