



M E N U P R A N Z O

(dal 4 al 15 Dicembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata di branzino	
Misticanza, cipolle confit, filetto di branzino arrosto, mandorle, olio agli agrumi	€ 9,50
Insalata di tonno	
Songino, finocchi, carciofi fritti, tonno, olio, sale, pepe	€ 8,50
Insalata di arance	
Misticanza, arance, finocchi, cipollotto, olive, noci, olio, sale, pepe	V € 8,50
Insalata di manzo	
Straccetti di manzo, uova, maionese alle cime di rapa	€ 9,00
Crema di zucca e zola	
Crema di zucca e zola con crostini di pane	V € 8,50
Pallotte cacio e ovo	
Salmone marinato	V € 9,00
Salmone marinato all'aneto da noi su riso venere con finocchi e salsa alla senape	€ 10,00

Primi piatti

Zuppa di cavolo nero	
Zuppa di cavolo nero	V € 10,00
Penne rigate con noci e zola	
Penne rigate con noci e zola	V € 9,00
Pizzoccheri	
Pizzoccheri	V € 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano	
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano	€ 8,00

Secondi piatti

Arrosto di lonza di maiale agli agrumi	
Arrosto di lonza di maiale agli agrumi	€ 9,00
Spezzatino di vitellone con verdure	
Spezzatino di vitellone con verdure	€ 10,00
Pasticcio di verdure	
Pasticcio di verdure	V € 9,00

Dolci

Crostata con crema pasticcera e kiwi	
Crostata con crema pasticcera e kiwi	€ 6,00
Cantucci	
Cantucci	€ 4,00
Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina) con crema al brandy	
Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina) con crema al brandy	€ 5,00
Tiramisù	
Tiramisù	€ 5,00
Torta con ricotta e cioccolato	
Torta con ricotta e cioccolato	€ 5,00
Panettone con crema chantilly	
Panettone con crema chantilly	€ 6,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, lonzino abruzzese, salsiccia abruzzese essiccata aromatizzata, salame di capra, ventricina abruzzese € 13,00

Selezione di formaggi di capra

capracotta, cacio semi stagionato, crosta lavata, tronchetto di capra, barbaforte V € 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

formagella BIO, salvacremasco, dorella liscia, latteria, rusticone lodigiano BIO V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

formagella BIO, dorella liscia, rusticone lodigiano BIO - capracotta, semi stagionato, barbaforte V € 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, semi stagionato, barbaforte - prosciutto crudo IGP, salame di capra, lardo alle erbe di Norcia € 16,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

formagella BIO, dorella liscia, rusticone lodigiano BIO - prosciutto crudo IGP, salame di capra, 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. € 5,00

Birre artigianali Birrificio Plurale - 33 cl. € 4,00 - 8,00

Vini al calice (chiedere la carta dei vini)

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**, 40 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.