



# M E N U P R A N Z O

(dal 13 al 17 Marzo - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e Tramezzini

### Insalata di pollo

Insalata, cavolo cappuccio viola, filetti di pollo, pane croccante, grana, olive. Condimenti: senape, sale, pepe ed olio € 8,50

### Insalata di quinoa

Insalata verde, cavolo cappuccio viola, quinoa, pomodorini confit, carote, sedano, zucchine, ravanelli. Condimenti: olio, sale, pepe V € 7,50

### Tramezzino pollo

Insalata, cavolo cappuccio viola, filetti di pollo, grana, olive. senape, sale, pepe ed olio € 7,50

### Tramezzino bufalino

Insalata, zucchine arrostiti, pomodorini confit, cipolle confit, scamorza di bufala, olio, sale, pepe V € 8,00

## Primi piatti

Tagliolini fatti da noi con salsiccia, zucchine e zafferano € 8,00

Crepes con broccoli e besciamella di farina integrale V € 7,00

## Secondi piatti

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

### Petto di pollo:

cotoletta con patate al forno € 8,00

arrostito con insalata € 7,00

Filetto di branzino al forno con pane profumato ed insalata € 9,00

## Dolci

Crostata con marmellata di nostra produzione € 5,00

Bonét € 6,00

Cantucci € 4,00

Birramisù € 3,50

Sbrisolona € 4,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani

Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20139 Milano

Tel. 02 36767672 - [www.al25.it](http://www.al25.it)

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano



## 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, tronchetto di capra, 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.