



M E N U P R A N Z O

(dal 27 al 31 Marzo - Si accettano buoni pasto)

Insalate e Tramezzini

Insalata di tacchino

Insalata, cavolo cappuccio viola, filetti di tacchino, 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 tacchino

Insalata, cavolo cappuccio viola, filetti di tacchino, 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

Tagliatelle di semola integrale fatte da noi con sugo alle olive e mandorle V € 8,00

Spaghetti cacio, pepe e menta V € 7,00

Secondi piatti

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

Rollatina di tacchino ripiena di zucchine e bufalino € 9,00

Petto di tacchino ai ferri € 7,00

Straccetti di manzo ai ferri con zucchine al forno € 7,50

Dolci

Crostata con marmellata di nostra produzione € 5,00

Bonét € 6,00

Cantucci € 4,00

Birramisù € 3,50

Cheesecake marmorizzata al cioccolato € 5,00

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, tronchetto di capra, capra blu V € 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

bianco del lago BIO, formagella BIO, nostrano BIO, salvacremasco, Blu del Lago BIO V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

bianco del lago BIO, salvacremasco, Blu del lago 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, salvacremasco - 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.