



M E N U P R A N Z O

(dal 10 al 14 Aprile - Si accettano buoni pasto)

Insalate e Tramezzini

Insalata di farro

Farro, Insalata, cavolo cappuccio viola, pomodorini, zucchine, ravanelli, olive, menta. Condimenti: sale, pepe ed olio V € 8,00

Insalata cacio e pere

Insalata verde, cavolo cappuccio viola, pere, grana, cipollotto. Condimenti: senape, miele, 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 cacio e pere

Insalata verde, cavolo cappuccio viola, pere, grana, cipollotto, senape, miele, olio, sale, pepe V € 7,50

Primi piatti

Tagliatelle di semola integrale fatte da noi con pomodorini, pancetta, olive € 8,00

Caserecce con ricotta ed asparagi V € 8,00

Secondi piatti

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

Tartare di ortaggi con ricotta e pane croccante V € 8,00

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

Tiramisù € 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.

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**, 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.