



M E N U P R A N Z O

(dal 29 Maggio al 9 Giugno - Si accettano buoni pasto)

Insalate e Tramezzini

Panzanella

Tipica insalata toscana con pane raffermo, pomodoro, cetrioli, basilico, cipollotto. Condimenti: sale, pepe, olio, aceto rosso V € 8,00

Insalata dell'orto

Insalata mista, fagiolini, ravanelli, ceci. Condimenti: senape, miele, olio, sale, pepe V € 7,50

Insalata Caprina

Insalata mista, sedano, noci, mele, fragole, blu di capra. Condimenti: olio, sale, pepe V € 8,50

Tramezzino Tonno AL25

Insalata mista, tonno, pomodorini, grana, maionese alla rucola, sale, pepe ed olio € 8,00

Primi piatti

Penne alla norma con pomodoro fresco, melanzane fritte e ricotta salata siciliana V € 9,00

Farfalle fatte da noi con crema di piselli e pecorino V € 8,00

Rigatoni alla gricia € 8,00

Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano € 8,00

Secondi piatti

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

Parmigiana di melanzane delicata V € 8,00

Ricottina di capra su songino con pesto di rucola, pomodorini confit, nocciole V € 8,00

Straccetti di manzo ai ferri con fagiolini € 7,50

Frutta e Dolci

Coppa di fragole fresche € 3,50

Crostata con marmellata di nostra produzione € 5,00

Torta al cioccolato con crema pasticcera € 4,00

Cantucci € 4,00

Creme brûlée allo zenzero € 5,00

Cheesecake con salsa di fragole fresche € 5,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, lonzino abruzzese, 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. € 5,00

Birre artigianali Birrificio Plurale - 33 cl. € 4,00 - 7,00

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.