



M E N U P R A N Z O

(dal 12 al 16 Giugno - Si accettano buoni pasto)

Insalate e Tramezzini

Frisella

Tipica ciambella di pane pugliese con pomodoro, basilico, aglio. In aggiunta, a scelta: olive, acciughe, scaglie di grana V € 7,00

Insalata dell'orto

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

Insalata di melanzane

Songino, melanzane al forno condite con olio, sale, pepe, aglio, menta, pomodoro V € 8,50

Tramezzino Tonno AL25

Insalata mista, tonno, pomodorini, maionese all'avocado, sale, pepe ed olio € 8,00

Primi piatti

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

Anellini alla pecorara, con sugo di pomodoro e melanzane, zucchine e peperoni fritti, mantecati con ricotta di capra V € 10,00

Bucatini all'amatriciana con pomodoro fresco € 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

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

Sfilacci di manzo e zucchine marinati al Marsala serviti con crema di zola e Marsala € 8,50

Frutta e Dolci

Coppa di fragole o ciliegie fresche € 3,50

Crostata con marmellata di nostra produzione € 5,00

Torta fredda di albicocche € 5,00

Cantucci € 4,00

Creme brûlée allo zenzero € 5,00

Cheesecake con salsa di fragole fresche € 5,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani

Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20139 Milano

Tel. 02 36767672 - www.al25.it

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano



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 alla birra, V € 16,00
tronchetto di capra, barbaforte

Selezione di formaggi di vaccino

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

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

bianco del lago BIO, salvacremasco, Blu del lago BIO - capracotta, V € 18,00
crosta lavata, barbaforte

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, crosta lavata, barbaforte - prosciutto crudo IGP, € 16,00
capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

bianco del lago BIO, nostrano BIO, salvacremasco - prosciutto crudo € 15,00
IGP, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia

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.