



M E N U P R A N Z O

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

Insalate e zuppe

Frisella

Tipica ciambella di pane pugliese con pomodoro, basilico, aglio. **V** € 7,00

In aggiunta, a scelta: olive, acciughe, scaglie di grana

Insalata di patate nuove

Ins. mista, fagiolini, patate nuove lesse, tonno, olio, sale, pepe € 8,50

Insalata di melanzane

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

Insalata di riso venere

Riso venere, zucchine, fagioli piattoni, pomodorini, menta, olio, **V** € 9,00
sale, pepe, zenzero

Prosciutto, fichi e caprino

Prosciutto crudo di Norcia IGP, fichi e caprino freschi € 9,00

Salmone marinato

Salmone marinato da noi con fragole, cetrioli, salsa yogurt, € 10,00
maggiorana, menta

Gazpacho

Zuppa fredda con pomodoro, cipolla, peperone, aglio, cetriolo, pane. **V** € 9,00
Condimenti: olio, sale, pepe, aceto rosso, crostini di pane

Primi piatti

Caserecce con pesto trapanese **V** € 9,00

Penne rigate con zucchine, caprino, olive **V** € 8,00

Maltagliati fatti da noi con prosciutto crudo, rucola, aceto € 9,00
balsamico, cialda di grana

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

Secondi piatti

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

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

L'orto in forno - Patate, zucchine, melanzane, peperoni e cipolle **V** € 8,00
cotti in forno con aromi e gratinati con pan grattato e pecorino

Baccalà e peperoni € 10,00

Dolci

Coppetta di frutta fresca € 3,50

Mousse al cioccolato bianco, lime e yogurt € 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, tronchetto di capra, barbaforte V € 16,00

Selezione di formaggi di vaccino e pecora

salvacremasco, dorella liscia, magretto stagionato, parmigiano reggiano DOP 36 mesi, pecorino Selinunte V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

salvacremasco, dorella liscia, parmigiano reggiano DOP 36 mesi - capracotta, crosta lavata, barbaforte V € 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

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

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

Salvacremasco, dorella liscia, parmigiano reggiano DOP 36 mesi - 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

Birre artigianali Birrificio Plurale - 33 cl. € 5,00

Vini al calice (chiedere la carta dei vini) € 4,00 - 7,00

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.