



M E N U P R A N Z O

(dal 3 al 7 Luglio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Frisella

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

Insalata di patate nuove

Insalata mista, fagiolini, patate nuove lesse, tonno. Condimenti: olio, sale, pepe € 8,50

Insalata di melanzane

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

Insalata di farro

Zucchine, fagioli piatti, pomodorini, menta, olio, sale, pepe **V** € 8,00

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, maggiorana, menta € 10,00

Gazpacho

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

Primi piatti

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

Sagne fatte da noi con pomodoro fresco e fagioli piatti **V** € 7,50

Linguine con pomodorini, olive, acciughe € 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

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

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 brulée 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 - 20135 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

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, 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

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.