



M E N U P R A N Z O

(dal 28 Agosto al 1 Settembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata all'avocado	V	€ 8,50
Insalata mista, spinacino, avocado, pecorino		
Insalata all'uva		
Insalata mista, uva, mele, pinoli, grana. Condimenti: olio, sale, pepe, miele)		
Insalata crudocotta		
Insalata mista, cetrioli, finocchi, carote, patate, pomodorini. Condimenti: olio, sale, pepe, vinaigrette all'acciuga		
Insalata greca	V	€ 7,50
Pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, peperoni dolci, feta, olive, basilico. Condimenti: olio, sale, pepe, origano		
Insalata di melanzane		
Songino, melanzane al forno condite con olio, sale, pepe, aglio, menta, pomodoro, pane carasau		
Insalata di riso venere		€ 9,00
Riso venere, pesche, ceci, salmone marinato, olio, sale, pepe		
Prosciutto, fichi e caprino		€ 9,00
Prosciutto crudo di Norcia IGP, fichi e caprino freschi		
Salmone marinato		€ 10,00
Salmone marinato da noi con mele ed insalata belga essiccate, salsa yogurt		

Primi piatti

Linguine alle vongole		€ 10,00
Sagne fatte da noi con pomodoro fresco e ventricina abruzzese		
Penne rigate con melanzane e ricotta	V	€ 9,00
Tagliatelle al rosmarino fatte da noi con funghi e zucchine	V	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 8,00

Secondi piatti

Magatello con involtini di fagiolini e pancetta		€ 10,00
Ricottina di capra su songino con pesto di rucola, pomodorini confit, nocciole	V	€ 8,00
Bresaola di tonno al profumo di agrumi con mirtilli e pane carasau		€ 12,00
Orto in forno	V	€ 8,00

Dolci

Torta fredda all'uva		€ 5,00
Cantucci		€ 4,00
Cestino di pasta fillo con fichi freschi e cioccolato fuso		€ 5,00
Cheesecake con salsa di mirtilli		€ 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.