



# M E N U P R A N Z O

(dal 11 al 15 Settembre - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e zuppe

### Insalata Settembrina

Insalata mista, pere, noci, pane croccante, salsa yogurt, olio, sale, **V** € 8,50  
pepe

### Insalata al cavolfiore

Insalata mista, fagiolini, cavolfiore, mandorle, olio, sale, pepe, **V** € 8,50  
aceto di mele)

### Insalata crudocotta

Insalata mista, cetrioli, finocchi, carote, patate, pomodorini, olio, **V** € 9,00  
sale, pepe, vinaigrette all'acciuga

### Insalata greca

Pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, peperoni dolci, feta, olive, **V** € 7,50  
basilico, olio, sale, pepe, origano

### Insalata di melanzane

Songino, polpa di melanzane, olio, sale, pepe, aglio, menta, **V** € 9,00  
pomodoro, pane carasau

### Insalata di riso venere

Riso venere, pesche, ceci, salmone marinato, olio, sale, pepe € 9,00

### Insalata alle mele

Songino, finocchi, mele, noci, grana, olio, sale, pepe, aceto balsam. **V** € 8,50

### Salmone marinato

Salmone marinato da noi con mele ed insalata belga essiccate, € 10,00  
salsa yogurt

## Primi piatti

Spaghetti con bottarga di tonno € 15,00

Maccheroni alla chitarra fatti da noi con salsiccia e funghi € 9,00

Caserecce con broccoli **V** € 8,50

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

## Secondi piatti

Magatello con patate rosse al forno € 10,00

Bresaola di tonno al profumo di agrumi con mirtilli e pane caras. € 12,00

Orto in forno **V** € 8,00

Sformato di zucca con crema di grana **V** € 8,50

## 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

Crostata di mele amaretti € 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](http://www.al25.it)

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano



## Selezioni di salumi e formaggi

### Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, lonzino abruzzese, salsiccia abruzzese essiccata aromatizzata, salame di capra, 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, semi stagionato, barbaforte V € 18,00

### Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, semi stagionato, barbaforte - prosciutto crudo IGP, salame di capra, 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, salame di capra, 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.