



M E N U P R A N Z O

(dal 18 al 29 Settembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata Settembrina

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

Insalata al cavolfiore

Insalata mista, fagiolini, cavolfiore, uova sode, olio, sale, pepe V € 8,50

Insalata di zucca

Insalata mista, zucca al forno, ceci, cipolla, menta, olio, sale, pepe V € 8,00

Insalata ai funghi

Insalata mista, funghi, noci, grana, olio, sale, pepe V € 8,50

Insalata di melanzane

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

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, salsa yogurt € 10,00

Primi piatti

Spaghetti con bottarga di tonno € 15,00

Maccheroni alla chitarra fatti da noi con radicchio e noci € 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

Salsiccia al forno con patate e zucca € 9,00

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

Orto in forno V € 8,00

Sformato di finocchi con besciamella integrale 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



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.