



M E N U P R A N Z O

(dal 4 al 8 Settembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata Settembrina

Insalata mista, pere, noci, pane croccante, salsa yogurt. **V** € 8,50

Condimenti: Olio, sale, pepe

Insalata all'uva

Insalata mista, uva, mele, pinoli, grana. Condimenti: olio, sale, **V** € 8,50

pepe, miele)

Insalata crudocotta

Insalata mista, cetrioli, finocchi, carote, patate, pomodorini. **V** € 9,00

Condimenti: olio, sale, pepe, vinaigrette all'acquiaga

Insalata greca

Pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, peperoni dolci, feta, olive, **V** € 7,50

basilico. Condimenti: olio, sale, pepe, origano

Insalata di melanzane

Songino, melanzane al forno condite con olio, sale, pepe, aglio, **V** € 9,00

menta, pomodoro, pane carasau

Insalata di riso venere

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

Plume cake salato alle pere, con salame ciauscolo e zola € 9,00

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

Penne rigate con zucca e salsiccia € 9,00

Tagliatelle al rosmarino fatte da noi con funghi e zucchine **V** € 9,00

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

pecorino romano

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

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



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. € 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.