



# ALventicinque

## OFFICINA ENOGASTRONOMICA

Benvenuti nel nostro ristorante

**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 osservino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, sono alla base di tutte le nostre proposte.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

*Alberto e Luigi*



## Antipasti

Tartare di manzo con pesche, zenzero e tabasco		€ 12,00
Strudel di pasta fillo con patate al rosmarino su crema di funghi	V	€ 9,00
Bresaola di tonno al profumo di agrumi con finocchi, mirtilli e pane carasau		€ 12,00
Salmone marinato da noi con mele essiccate, insalata belga e salsa yogurt		€ 10,00

## Primi piatti

Risotto con zucca mantovana e crema di zola	V	€ 12,00
Spaghetti con bottarga di tonno		€ 15,00
Lasagnetta bianca ai funghi con besciamella integrale	V	€ 10,00
Maccheroni alla chitarra fatti da noi con ragù di carne		€ 12,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano		€ 8,00

## Secondi piatti

Tortino di alici fresche e patate ripieno di caponata siciliana		€ 12,00
Magatello di vitello con ortaggi al forno		€ 14,00
Costine di maiale cotte sottovuoto con tortino di zucca e patate		€ 12,00
Insalata di melanzane con menta, aglio, pomodoro e pane carasau	V	€ 9,00

## 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
Crostata di mele e amaretti		€ 5,00

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 1,50

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

## Aperitivo (18:00 - 20:00)

Piattino del giorno con sfizi creati dallo chef € 3,50

Per le birre, le bevande ed i vini consultare il seguito del menu

## Wifi

Connettetevi alla nostra rete per navigare gratuitamente ad alta velocità

Nome rete: "AL 25 - Officina Enogastronomica"

Password: FilieraCorta2016



## Birre, Bevande, amari distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali <i>Birrificio Plurale</i>	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50	Golden Ale 33 cl.	€ 5,00
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	India Pale Ale 33 cl.	€ 5,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	White Ale 33 cl.	€ 5,00
Acqua tonica Schweppes	€ 2,50	Winter/Summer Ale 33 cl.	€ 5,00

Liquori e distillati	Prezzo	Caffè	Prezzo
<b>Amaro alle erbe</b> Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Normale o macchiato	€ 1,00
<b>Amaro Segesta</b> Amaro siciliano	€ 4,00	Orzo	€ 1,50
<b>Amaro Florio</b> Amaro siciliano	€ 5,00	Ginseng	€ 1,50

<b>Ratafià</b> Liquore abruzzese a base di amarene e Vino Montepulciano d'Abruzzo DOC	€ 4,00		
<b>Grappa bianca Bassano</b> Distilleria Capovilla	€ 4,00	<b>Acqua</b>	<b>Prezzo</b>
<b>Grappa di Barolo</b> Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00	Naturale filtrata 75 cl.	€ 0,50
<b>Whisky The Glenrothes</b> Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00	Gassata filtrata 75 cl.	€ 0,50
<b>Whiskey Smokehead</b> Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
<b>Diplomatico</b> Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00	Naturale PET 50 cl.	€ 1,00
<b>Brandy Leone Bianchi</b> Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00	Gassata PET 50 cl.	€ 1,00
		Naturale PET 1 lt.	€ 2,00
		Gassata PET 1 lt.	€ 2,00



## I nostri produttori

### Uova, frutta e verdura

Az. Agricola Zanlungo Davide  
Via Lella, 7  
27057 - Varzi (PV)  
Mail: [zanlungo.71@libero.it](mailto:zanlungo.71@libero.it)

Az. Agricola F.lli Scotti  
Cascina Pizzo  
20060 - Pizzo MI (Mediglia)  
Mail:  
[info@aziendaagricolascotti.it](mailto:info@aziendaagricolascotti.it)  
Web: [www.aziendaagricolascotti.it](http://www.aziendaagricolascotti.it)

### Formaggi e salumi

Az. Agricola Il Boscasso, di Maria  
Chiara Onida  
Località Boscasso  
27040 - Ruino (PV)  
Mail: [boscasso@infinito.it](mailto:boscasso@infinito.it)  
Web: [www.ilboscasso.it](http://www.ilboscasso.it)

Az. Agricola BIO Lago Scuro  
Via Pagliari, 54  
26049 - Stagno Lombardo (CR)  
Mail: [info@cascinalagoscuro.it](mailto:info@cascinalagoscuro.it)  
Web: [www.cascinalagoscuro.it](http://www.cascinalagoscuro.it)

Az. Agricola Mapelli Claudio  
Via degli Olmi 30  
Cassano d'Adda  
Mail: [linda.luppi@hotmail.com](mailto:linda.luppi@hotmail.com)

Caseificio Dedè Alberto  
Loc. Propio  
26812 - Borghetto Lodigiano (LO)  
Mail: [caseificiodede@tiscali.it](mailto:caseificiodede@tiscali.it)  
Web: [www.caseificiodede.it](http://www.caseificiodede.it)

Norcinerie - Morelli srl  
Via Monte Patino, 1  
06046 Norcia (PG)  
Mail: [info@norcinerie.it](mailto:info@norcinerie.it)  
Web: [www.norcinerie.it](http://www.norcinerie.it)

Altobello Carni  
S.S 364 n. 12  
CAP 66046  
Tornareccio (CH)  
Mail: [info@altobellocarni.com](mailto:info@altobellocarni.com)

### Carni

Azienda Agricola San Francesco  
Cascina Fornaci  
20070 - Cerro al Lambro (MI)  
Mail:  
[gabrielepapetti@aziendaagricola-sanfrancesco.it](mailto:gabrielepapetti@aziendaagricola-sanfrancesco.it)

### Pesce

ACE srl  
Prodotti Ittici Zermini 1907  
*Via C. Lombroso n.53*  
*20137 Milano*  
Web: [www.acesrl.net](http://www.acesrl.net)

DE GUSTIBUS  
Via Circonvallazione  
Siculiana (AG) 92010  
Mail: [info@degustibuspiro.it](mailto:info@degustibuspiro.it)  
Web: [www.degustibuspiro.it](http://www.degustibuspiro.it)



### **Riso e semole**

Azienda Agricola Riso del  
Castello  
Gattinara (VC)  
Punto vendita a Nerviano S.S. 33  
del Sempione, 1  
Località Costa S.Lorenzo (MI)  
Mail: [info@risodelcastello.it](mailto:info@risodelcastello.it)  
Web: [www.risodelcastello.com](http://www.risodelcastello.com)

### **Zafferano**

Società Agricola Agritaly s.s.  
Via San Biagio, 35  
20060 - Corneliano Bertario (MI)  
Mail: [info@agritaly.eu](mailto:info@agritaly.eu)  
Web: [www.agritaly.eu](http://www.agritaly.eu)

### **Olio ed olive**

Azienda Agricola Tommaso  
Masciantonio  
Caprafico - Casoli (CH)  
Mail:  
[info@trappetodicaprafico.com](mailto:info@trappetodicaprafico.com)  
Web: [www.trappetodicaprafico.com](http://www.trappetodicaprafico.com)

Società Agricola Giardini di  
Giulio di Chiara De Amicis & C.  
Via Municipio, 20  
65028 Tocco da Casauria (PE)

AZ. Agricola Diodati Nicola  
Via Cararola, 99  
27029 Vigevano (PV)  
Mail: [agricolapetrarella@alice.it](mailto:agricolapetrarella@alice.it)  
Web: [www.agricolapetrarella.it](http://www.agricolapetrarella.it)

### **Birrifici**

Birrificio Plurale s.a.s.

### **Vini (contatti diretti)**

Azienda Agricola Anteo  
Località Chiesa  
27040 Rocca de' Giorgi (PV)  
Mail: [info@anteovini.it](mailto:info@anteovini.it)  
Web: [www.anteovini.it](http://www.anteovini.it)

Az Agricola La Viranda  
Regione Corte, 69, 14050  
San Marzano Oliveto AT, Italia  
Web: [www.laviranda.it](http://www.laviranda.it)