



M E N U P R A N Z O

(dal 2 al 6 Ottobre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

| | | |
|---|---|---------|
| Insalata belga | V | € 8,50 |
| Insalata mista, insalata belga, noci, gorgonzola, olio, sale, pepe | | |
| Insalata al cavolfiore | | |
| Insalata mista, cavolfiore, ceci, melagrana, acciughe, olio, sale, pepe | | € 8,50 |
| Insalata di zucca | | |
| Insalata mista, zucca al forno, ceci, cipolla, menta, olio, sale, pepe, sesamo | V | € 8,00 |
| Insalata di lenticchie | | |
| Songino, lenticchie, funghi, pomodori confit, 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 alle mele | | |
| Songino, finocchi, mele, noci, grana, olio, sale, pepe, aceto balsam. | V | € 8,50 |
| Crema di zucca | | |
| Crema di zucca con ceci, porri, rosmarino, olio, sale, pepe | 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 sugo di polpette | | € 9,00 |
| Penne rigate gratinate con mandorle e cavolfiore | 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 |
| Polpette al sugo | | € 9,00 |
| Sformato di bietole e patate | V | € 9,00 |
| 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 |
| 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.