



# M E N U P R A N Z O

(dal 30 Ottobre al 10 Novembre - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e zuppe

### Insalata autunnale

Songino, radicchio, melagrana, feta, noci, olio, sale, pepe, aceto di mele **V** € 8,50

### Insalata di tonno

Songino, fagiolini, uova, tonno, olio, sale, pepe € 8,50

### Insalata di castagne

Insalata mista, castagne, finocchi, mele, mandorle, olio, sale, pepe, aceto balsamico **V** € 8,50

### Caponata di melanzane alla siciliana

Melanzane, olive, capperi, sedano, cipolla, pomodoro, agrodolce **V** € 9,00

### Crema di zucca

Crema di zucca con ceci, porri, rosmarino, olio, sale, pepe **V** € 8,50

### Zuppetta di cipolle

Zuppetta di cipolle con caciocavallo e crostini di pane **V** € 9,00

### Salmone marinato

Salmone marinato all'aneto da noi su riso venere con mele e salsa alla senape € 10,00

## Primi piatti

Zuppa di legumi con pancetta croccante € 9,00

Maccheroni alla chitarra fatti da noi con cacio, pepe e carciofi **V** € 9,00

Zuppa di castagne, patate e funghi **V** € 9,00

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

## Secondi piatti

Arrosto di lonza di maiale con crema di verza e castagne e patate al forno € 9,00

Involtini di verza ripieni di carne € 9,00

Sformato di patate e spinaci con Salva Cremasco **V** € 9,00

## Dolci

Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco € 6,00

Cantucci € 4,00

Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina) con crema al brandy € 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, latteria, 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 - 8,00

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.