



M E N U P R A N Z O

(dal 13 al 17 Novembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata di branzino	
Misticanza, cipolle confit, filetto di branzino arrosto, mandorle, olio agli agrumi	€ 9,50
Insalata di tonno	
Songino, fagiolini, uova, tonno, olio, sale, pepe	€ 8,50
Insalata di arance	
Misticanza, arance, finocchi, cipollotto, olive, noci, olio, sale, pepe	V € 8,50
Caponata di carciofi alla siciliana	
Carciofi, olive, capperi, sedano, cipolla, pomodoro, agrodolce	V € 9,00
Crema di ceci e lenticchie	
Crema di ceci e lenticchie con cavolo nero saltato	€ 8,50
Pallotte cacio e ovo	
Salmone marinato	V € 9,00
Salmone marinato all'aneto da noi su riso venere con mele e salsa alla senape	€ 10,00

Primi piatti

Zuppa di ceci con salsiccia sbriciolata	
Zuppa di castagne, patate e funghi	V € 9,00
Pizzoccheri	V € 9,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano	€ 8,00

Secondi piatti

Arrosto di lonza di maiale alle mele con cavolo nero	€ 9,00
Involtini di verza ripieni di carne	€ 9,00
Pasticcio di verdure	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
Tortino di carote con crema chantilly	€ 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

formagella BIO, salvacremasco, dorella liscia, latteria, rusticone lodigiano BIO V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

formagella BIO, dorella liscia, rusticone lodigiano BIO - 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

formagella BIO, dorella liscia, rusticone lodigiano BIO - 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.

Birre artigianali Birrificio Plurale - 33 cl. € 5,00

Vini al calice (chiedere la carta dei vini) € 4,00 - 8,00

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.