



M E N U P R A N Z O

(dal 18 al 22 Dicembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata di tonno		€ 8,50
Songino, finocchi, uova sode, tonno, olio, sale, pepe		
Insalata di puntarelle		€ 8,50
Puntarelle, acciughe, pecorino romano, olio, sale, pepe		
Insalata di manzo		€ 9,00
Straccetti di manzo, uova sode, maionese alle cime di rapa		
Insalata di mele	V	€ 8,50
Misticanza, mele, noci, zola, aceto balsamico, olio, sale, pepe		
Crema di castagne	V	€ 8,50
Crema di castagne e patate con crostini di pane		
Salmone marinato		
Salmone marinato all'aneto da noi su riso venere con finocchi e salsa alla senape		€ 10,00

Primi piatti

Zuppa di cavolo nero	V	€ 10,00
Lasagne con broccoli e besciamella di farina integrale	V	€ 9,00
Pizzoccheri fatti da noi	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 8,00

Secondi piatti

Arrosto di lonza di maiale con funghi e polenta		€ 9,00
Spezzatino di vitellone con verdure		€ 10,00
Torta salata con ricotta e spinaci	V	€ 8,50
Pasticcio di verdure	V	€ 9,00

Dolci

Crostata con crema pasticcera e kiwi		€ 6,00
Cantucci		€ 4,00
Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina) con crema al brandy		€ 5,00
Tiramisù		€ 5,00
Torta con ricotta e cioccolato		€ 5,00
Panettone con crema chantilly		€ 6,00

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. € 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**, 36 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.