



# M E N U P R A N Z O

(dal 15 al 19 Gennaio - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e zuppe

<b>Insalata di manzo</b>		€ 9,00
Misticanza, nocciole, sedano, tartare di manzo, aceto balsamico		
<b>Insalata di mele</b>	V	€ 8,50
Misticanza, mele, noci, zola, aceto balsamico, olio, sale, pepe		
<b>Insalata di cavolfiori</b>		
Songino, cavolfiori, carote, patate, ceci, noci, olio, sale, pepe, aceto di mele	V	€ 8,50
<b>Insalata di arance</b>		
Songino, arance, finocchi, cipollotto, olive, noci, olio, sale, pepe	V	€ 8,50
<b>Crema di cicerchie</b>	V	€ 9,00
Crema di cicerchie con cicoria saltata		
<b>Salmone marinato</b>		
Salmone marinato da noi con finocchi, pinoli, olive, lime, pane carasau		€ 11,00

## Primi piatti

<b>Zuppa di ceci, patate e farro</b>	V	€ 10,00
Orecchiette di semola fatte da noi con cime di rapa		€ 10,00
Lasagne al forno con zucca, noci e zola	V	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure</b> su crema di formaggio	V	€ 9,00
<b>Spezzatino di vitellone</b> con verdure		€ 10,00
<b>Pollo alla birra</b> con patate		€ 9,00

## Dolci

<b>Crema di mascarpone (senza uova) con pere e crumble di noci</b>		€ 6,00
<b>Cantucci</b>		€ 4,00
<b>Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina) con crema al brandy</b>		€ 5,00
<b>Tiramisù con panettone</b>		€ 6,00
<b>Torta con ricotta e cioccolato</b>		€ 5,00
<b>Passito di Pantelleria - calice</b>		€ 6,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



## Selezioni di salumi e formaggi

### Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, capocollo abruzzese, lonzino abruzzese, salame di capra, lardo alle erbe di Norcia € 14,00

### 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 di Norcia IGP, salsiccia di cinghiale di Norcia, ventricina abruzzese € 16,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

formagella BIO, dorella liscia, rusticone lodigiano BIO - prosciutto crudo di Norcia IGP, salsiccia di cinghiale di Norcia, ventricina abruzzese € 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 16 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.