



M E N U P R A N Z O

(dal 29 Gennaio al 2 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata di manzo	€ 9,00
Misticanza, nocciole, sedano, tartare di manzo, aceto balsamico	
Insalata di zucca	
Misticanza, zucca al forno, grana, noci, aceto balsamico, olio, sale, pepe	€ 8,50
Insalata di cavolo cappuccio rosso	
Misticanza, cavolo cappuccio rosso, mele, noci, grana, olio, sale, pepe, aceto di mele	€ 8,50
Insalata di patate	€ 8,50
Misticanza, patate, sedano, olio, sale, pepe, senape	
Crema di cicerchie	€ 9,00
Crema di cicerchie con cicoria saltata	
Salmone marinato	€ 11,00
Salmone marinato da noi con finocchi, pinoli, olive, lime, pane carasau	

Primi piatti

Zuppa di ceci, patate e farro	€ 10,00
Orecchiette di semola fatte da noi con cime di rapa	€ 10,00
Crêpes fatte da noi con verdure fresche e besciamella	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano	€ 9,00

Secondi piatti

Polpette di verdure su crema di formaggio	€ 9,00
Trippa in umido profumata alla menta	€ 10,00
Scaloppine di vitellone al marsala	€ 9,00

Dolci

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

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

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

formaggella 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

formaggella 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.