



# M E N U P R A N Z O

(dal 19 al 23 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e zuppe

<b>Insalata di tonno e avocado</b>	€ 8,50
Insalata mista, avocado, tonno, uova, olio, sale, pepe	
<b>Insalata di pollo</b>	
Misticanza, straccetti di pollo, sesamo, carote, olio, sale, pepe, aceto balsamico	€ 8,50
<b>Insalata di cavolo cappuccio rosso</b>	
Misticanza, cavolo cappuccio rosso, mele, noci, grana, olio, sale, pepe, aceto di mele	V € 8,50
<b>Insalata di spinaci</b>	V € 8,50
Spinaci, grana, pere, pinoli, olio, sale, pepe	
<b>Crema di cavolfiore e patate</b>	€ 9,00
Crema di cavolfiore e patate con pane e pancetta croccanti	
<b>Salmone marinato</b>	
Salmone marinato da noi con insalatina di finocchi, chips di riso venere, maionese all'avocado	€ 11,00

## Primi piatti

<b>Minestra di pasta con verdure fresche e legumi</b>	V € 10,00
<b>Orecchiette di semola fatte da noi con puntarelle burrata e pomodorini confit</b>	V € 10,00
<b>Pasticcio di pasta al forno</b>	V € 9,00
<b>Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano</b>	€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure su crema di formaggio</b>	V € 9,00
<b>Involtini di maiale ripieni di verdure e formaggio</b>	€ 10,00
<b>Scaloppine di vitellone al marsala</b>	€ 9,00
<b>Frittata con catalogna</b>	V € 9,00

## Dolci

<b>Crema di mascarpone (senza uova) con pere e crumble di noci</b>	€ 6,00
<b>Cantucci</b>	€ 4,00
<b>Bonè</b>	€ 6,00
<b>Sbrisolona</b>	€ 5,00
<b>Mousse al caffè</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, sbriciolona toscana, salame di capra, lardo alle erbe di Norcia € 14,00

### Selezione di formaggi di capra

Formagella, capracotta, cacio semi stagionato, quartirolo, crosta lavata, V € 16,00

### Selezione di formaggi di vaccino

formagella BIO, caciocavallo pugliese, 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, crosta lavata V € 18,00

### Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, semi stagionato, crosta lavata - prosciutto crudo di Norcia IGP, sbriciolona toscana, ventricina abruzzese € 16,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

formagella BIO, caciocavallo pugliese, rusticone lodigiano BIO - prosciutto crudo di Norcia IGP, sbriciolona toscana, 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.