



# M E N U P R A N Z O

(dal 5 al 9 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e zuppe

<b>Insalata di puntarelle</b>	€ 8,50
puntarelle, acciughe, pecorino romano, olio, sale, pepe, aceto	
<b>Insalata di zucca</b>	
Misticanza, zucca al forno, grana, noci, aceto balsamico, olio, sale, pepe	V € 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 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
<b>Orecchiette di semola fatte da noi</b> con cime di rapa e sugo di brasato	€ 10,00
<b>Crêpes fatte da noi</b> con verdure fresche e besciamella	V € 9,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> 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>Mondeghili di carne</b> al forno con spinaci e senape	€ 10,00
<b>Scaloppine di vitellone</b> al marsala	€ 9,00

## Dolci

<b>Crema di mascarpone (senza uova)</b> con pere e crumble di noci	€ 6,00
<b>Cantucci</b>	€ 4,00
<b>Torta al cioccolato (senza burro, latte, farina)</b> con crema al brandy	€ 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

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.