



M E N U P R A N Z O

(dal 12 al 16 Marzo - Si accettano buoni pasto)

Insalate e zuppe

Insalata di pollo

Misticanza, straccetti di pollo, sesamo, carote, olio, sale, pepe, aceto balsamico € 8,50

Insalata di cavolo cappuccio rosso

Misticanza, cavolo cappuccio rosso, mele, noci, grana, olio, sale, pepe, aceto di mele V € 8,50

Insalata di patate

Misticanza, patate lesse, pomodorini confit, senape, olio, sale, pepe V € 8,50

Crema di patate porri

Crema di patate e porri con spinaci e pane croccante V € 9,00

Salmone marinato

Salmone marinato da noi con insalatina di finocchi, chips di riso venere, maionese all'avocado € 11,00

Primi piatti

Minestra di pasta con verdure fresche e legumi V € 10,00

Tagliolini fatti da noi con seppie su crema di ceci neri € 11,00

Gnocchetti sardi con ragù di salsiccia € 9,00

Tagliatelle al vino rosso fatte da noi con sugo di brasato di maiale (brasato al cioccolato fondente con peperoni e spezie) € 11,00

Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano € 9,00

Secondi piatti

Polpette di verdure su crema di formaggio V € 9,00

Spezzatino di pollo con olive taggiasche € 10,00

Scaloppine di vitellone al marsala € 9,00

Sformato di patate e catalogna V € 9,00

Rustico con ricotta V € 9,00

Dolci

Crema di mascarpone (senza uova) con pere e crumble di noci € 6,00

Cantucci € 4,00

Bonè € 6,00

Sbrisolona € 5,00

Mousse al caffè € 5,00

Passito di Pantelleria - calice € 6,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



Scan me

Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20139 Milano

Tel. 02 36767672 - www.al25.it

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano



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.

Birre artigianali Birrificio Beautiful Rebels - 33 cl. € 6,00 / € 8,00

Birre artigianali Birrificio Beautiful Rebels - 75 cl. € 15,00 / € 16,00

Vini al calice (chiedere la carta dei vini) € 4,00 - 8,00

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.