



MENU PRANZO

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

Insalate e zuppe

Insalata pere e zola	V	€ 8,50
Misticanza, gorgonzola naturale, pere, olio, sale, pepe		
Insalata di finocchi e acciughe		€ 8,50
Misticanza, finocchi, pinoli, acciughe, olio, sale, pepe		
Insalata di patate	V	€ 8,50
Misticanza, patate lesse, pomodorini confit, senape, olio, sale, pepe		
Crema di patate porri	V	€ 9,00
Crema di patate e porri con spinaci e pane croccante		
Salmone marinato		
Salmone marinato da noi con insalatina di finocchi, chips di riso venere, maionese all'avocado		€ 11,00

Primi piatti

Pasta all'amatriciana con guanciale toscano		€ 10,00
Tagliolini fatti da noi con seppie su crema di ceci neri		€ 11,00
Gnocchetti sardi con ricotta e zucchine	V	€ 9,00
Fregola sarda con zafferano in pistilli, salsiccia e cavolfiore		€ 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 curry e verdure		€ 10,00
Scaloppine di vitellone al limone		€ 9,00
Sformato di patate e catalogna	V	€ 9,00
Cappello del prete brasato		€ 11,00

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



Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20135 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) € 4,50 - 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.