



ALventicinque

OFFICINA ENOGASTRONOMICA

Benvenuti nel nostro ristorante

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**, 41 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 osservino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, sono alla base di tutte le nostre proposte.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

Alberto e Luigi



Antipasti

Tartare di manzo con capperi, cialda di grana e maionese alla rucola		€ 12,00
Pallotte cacio e ovo con salsa di pomodoro (ricetta tipica abruzzese)	V	€ 10,00
Vellutata di carote e zenzero con ceci neri e panna acida	V	€ 9,00
Salmone marinato da noi con insalatina di finocchi, chips di riso venere, maionese all'avocado		€ 11,00

Primi piatti

Risotto all'arancia e scamorza affumicata		€ 14,00
Paccheri con pesto di gamberi, pistacchi, arance e scaglie di cioccolato fondente		€ 14,00
Tagliatelle al vino rosso con sugo di brasato al cioccolato		€ 12,00
Farfalle fatte da noi con cacio, pepe e fave fresche	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Baccalà mantecato su farinata di ceci e chips di patate		€ 14,00
Brasato di maiale al cioccolato fondente con peperoni e spezie		€ 12,00
Involtini di carne alla siciliana		€ 14,00
Mondeghili di verdure con senape	V	€ 9,00
Rustico con ricotta di capra e asparagi	V	€ 10,00

Dolci

Crema al mascarpone (senza uova) con pere e crumble di noci		€ 6,00
Cantucci		€ 4,00
Bonet		€ 6,00
Birramisù		€ 5,00
Mousse al cioccolato bianco con yogurt e lime		€ 6,00
Passito di Pantelleria - calice		€ 6,00

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 2,00

V - piatti vegetariani
VG - piatti vegani



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

L'assortimento sui taglieri potrebbe variare a seconda della disponibilità delle materie prime

*Questo alimento potrebbe essere surgelato

Il pane che ricevete al tavolo è di nostra produzione (salvo quando diversamente specificato). Durante la lavorazione potrebbe essere seguito un processo di abbattimento della temperatura e successiva doratura.



Birre, Bevande, amari e distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali <i>Birrificio Beautiful Rebels</i>	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50		
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	Wheat/California 33 cl	€ 6,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	IPA/Red 33 cl	€ 8,00
Acqua tonica Schweppes	€ 2,50	Wheat/California 75 cl	€ 15,00
Succo di frutta	€ 2,50	IPA/Red 75 cl	€ 16,00

Liquori e distillati	Prezzo	Caffè	Prezzo
Amaro alle erbe Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Normale o macchiato	€ 1,00
Amaro Segesta Amaro siciliano	€ 4,00	Orzo/Ginseng	€ 1,50
Amaro Florio Amaro siciliano	€ 5,00		
Ratafia Liquore abruzzese a base di amarene e vino Montepulciano d'Abruzzo DOC	€ 4,00		
Grappa bianca/ambrata di Timorasso Con vinacce di uve Timorasso della cantina Claudio Mariotto	€ 6,00	Acqua	Prezzo
Grappa bianca Bassano Distilleria Capovilla	€ 4,00	Nat/Gas filtrata 75 cl.	€ 0,50
Grappa di Barolo Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00	Nat/Gas PET 50 cl.	€ 1,00
Whisky The Glenrothes Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00	Nat/Gas PET 1 lt.	€ 2,00
Whiskey Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Diplomatico Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00		
Brandy Leone Bianchi Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00		



I nostri produttori

Uova, frutta e verdura

Az. Agricola Zanlungo Davide
Via Lella, 7
27057 - Varzi (PV)
Mail: zanlungo.71@libero.it

Società Agricola Fruttitalia
Basilicata, Italia

Formaggi e salumi

Az. Agricola Mapelli Claudio
Via degli Olmi 30
Cassano d'Adda
Mail: linda.luppi@hotmail.com

Società Agricola La Fontana di
Comazzo
Cascina Molino Torchio
26833 Comazzo (LO)
Web: www.lafontanadicomazzo.it

Az. Agricola Il Boscasso, di Maria
Chiara Onida
Località Boscasso
27040 - Ruino (PV)
Mail: boscasso@infinito.it
Web: www.ilboscasso.it

Az. Agricola BIO Lago Scuro
Via Pagliari, 54
26049 - Stagno Lombardo (CR)
Mail: info@cascinalagoscuro.it
Web: www.cascinalagoscuro.it

Caseificio Dedè Alberto
Loc. Propio
26812 - Borghetto Lodigiano (LO)
Mail: caseificiodede@tiscali.it
Web: www.caeificiodede.it

Norcinerie - Morelli srl
Via Monte Patino, 1
06046 Norcia (PG)
Mail: info@norcinerie.it
Web: www.norcinerie.it

Altobello Carni
S.S 364 n. 12
CAP 66046
Tornareccio (CH)
Mail: info@altobellocarni.com

Salumi Gombitelli
Via dei Norcini, 4719/4725
Loc. Gambitelli - 55041 Camaiore
(LU)
Web: www.salumigombitelli.it
Mail: info@salumigombitelli.it

Carni

Azienda Agricola San Francesco
Cascina Fornaci
20070 - Cerro al Lambro (MI)
Mail: gabrielepapetti@aziendaagrico-lasanfrancesco.it

Pesce

ACE srl
Prodotti Ittici Zermini 1907
Via C. Lombroso n.53
20137 Milano
Web: www.acesrl.net

DE GUSTIBUS
Via Circonvallazione
Siculiana (AG) 92010
Mail: info@degustibuspiro.it
Web: www.degustibuspiro.it



Riso e semole

Azienda Agricola Riso del Castello
Gattinara (VC)
Punto vendita a Nerviano S.S. 33 del
Sempione, 1
Località Costa S.Lorenzo (MI)
Mail: info@risodelcastello.it
Web: www.risodelcastello.com

Zafferano

Società Agricola Agritaly s.s.
Via San Biagio, 35
20060 - Cornelianò Bertario (MI)
Mail: info@agritaly.eu
Web: www.agritaly.eu

Olio, olive, peperoncino

Azienda Agricola Tommaso
Masciantonio
Caprafico - Casoli (CH)
Mail: info@trappetodicaprafico.com
Web: www.trappetodicaprafico.com

Società Agricola Giardini di Giulio di
Chiara De Amicis & C.
Via Municipio, 20
65028 Tocco da Casauria (PE)

Az. Agricola Diodati Nicola
Via Cararola, 99
27029 Vigevano (PV)
Mail: agricolapetrarella@alice.it
Web: www.agricolapetrarella.it

Birrifici

Birrifificio Beautiful Rebels
Via Puccini, 4 20010 Arluno (MI)
web: www.beautifulrebels.org
mail: birraribelle@gmail.com

Vini (contatti diretti)

Azienda Agricola Anteo
Località Chiesa
27040 Rocca de' Giorgi (PV)
Mail: info@anteovini.it
Web: www.anteovini.it

Az Agricola La Viranda
Regione Corte, 69, 14050
San Marzano Oliveto (AT)
Web: www.laviranda.it

Claudio Mariotto, Vignaiolo in
Vho
Strada per Sarezzano, 29
15057 Tortona (AL)
Mail: info@claudiomariotto.it
Web: www.claudiomariotto.it

Cantina Lunaria Orsogna
Via Ortonese, 29
66036 Orsogna (CH)
Web: www.lunaria.bio

Wifi

Connettetevi alla nostra rete per navigare gratuitamente ad alta
velocità

Nome rete: "AL 25 - Officina Enogastronomica"

Password: FilieraCorta2016