



M E N U P R A N Z O

(dal 28 Maggio al 1 Giugno - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti freddi

Insalata agrodolce

Lattuga, melanzane sott'olio, pomodorini confit, pane croccante, **V** € 8,50
olio, sale, pepe

Insalata di agretti

Lattuga, agretti, noci, aceto balsamico, olio, sale, pepe **V** € 8,50

Insalata di farro e fagiolini

Farro, fagiolini, patate, menta, olio, sale, pepe **V** € 8,50

Insalata greca

Pomodori, cetrioli, cipollotto, olive, feta, olio, sale, pepe, origano **V** € 9,00

Insalata di cavolo cappuccio e speck

Cavolo cappuccio, speck, mele, aceto di mele, olio, sale, pepe € 9,00

Ricottina di capra

Ricottina con songino, pesto di rucola, pomodorini confit, nocciole **V** € 9,00

Salmone marinato

Salmone marinato da noi con fragole, cetrioli, menta e salsa yogurt € 11,00

Primi piatti

Spaghetti con sugo di pomodoro fresco e basilico **V** € 9,00

Mezze maniche rigate con cacio, pepe e menta **V** € 9,00

Farfalle fatte da noi con salsiccia e rucola € 10,00

Lasagnetta integrale fatta da noi con verdure e mozzarella **V** € 10,00

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

Secondi piatti

Polpette di verdure con senape **V** € 9,00

Straccetti di tacchino con mandorle e limone € 10,00

Involentini di carne alla siciliana € 12,00

Frittata con asparagi e carote **V** € 9,00

Contorno di patate o spinaci **V** € 3,50

Dolci

Crema al mascarpone (senza uova) con fragole e crumble di mandorle € 6,00

Cheesecake marmorizzata al cioccolato € 6,00

Tortino di carote con crema chantilly € 5,00

Birramisù € 5,00

Cantucci fatti da noi € 4,00

Passito di Pantelleria - calice € 6,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



Scan me

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 semidolce toscano, sbriciolona toscana, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia, ventricina abruzzese € 14,00

Selezione di formaggi di capra

capracotta, cacio semi stagionato, quartirolo, erborinato, barbaforte 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, erborinato V € 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, semi stagionato, erborinato - prosciutto crudo semidolce toscano, sbriciolona toscana, filetto di maiale bresaolato € 16,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

formagella BIO, caciocavallo pugliese, rusticone lodigiano BIO - prosciutto crudo semidolce toscano, sbriciolona toscana, carpaccio d'arista di maiale € 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**, 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 rispettino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, infatti, sono alla base di tutte le nostre proposte.