



# M E N U P R A N Z O

(dal 18 al 22 Giugno - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti freddi

<b>Insalata di melanzane al forno</b>	V	€ 8,50
Songino, melanzane al forno, pom., aglio, menta, olio, sale, pepe		
<b>Insalata di pomodoro camone</b>	V	€ 8,50
Lattuga, pom. camone, patate, fagiolini, olio, sale, pepe, aceto bals.		
<b>Insalata di farro alla greca</b>	V	€ 9,00
Farro, pomodorini, cipollotto, cetrioli, olive, feta, olio, sale, pepe		
<b>Insalata di riso venere</b>	V	€ 9,00
Riso Venere, carote, mele, piselli, peperoni, menta, olio, sale, pepe		
<b>Gazpacho</b>		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, olio, sale, pepe, aceto rosso, mandorle	V	€ 9,00
<b>Ricottina di capra</b>	V	€ 9,00
Ricottina con songino, pesto di rucola, pomodorini confit, nocciole		
<b>Salmone marinato</b>		
Salmone marinato da noi con fragole, cetrioli, menta e salsa yogurt		€ 11,00

## Primi piatti

<b>Spaghetti con sugo di pomodoro fresco e basilico</b>	V	€ 9,00
<b>Mezze maniche rigate con salsa di pom., melanzane fritte, pecorino</b>	V	€ 9,00
<b>Paccheri con salsa di pomodoro, olive e guanciale</b>		€ 10,00
<b>Tagliatelle fatte da noi con pesto di zucchine</b>	V	€ 10,00
<b>Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano</b>		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure con senape</b>	V	€ 9,00
<b>Orto in forno - Ortaggi freschi di stagione cotti in forno</b>	V	€ 9,00
<b>Straccetti di tacchino con olive e pomodorini confit</b>		€ 10,00
<b>Involtoni di carne alla siciliana</b>		€ 12,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Crema al mascarpone (senza uova) con fragole e crumble di mandorle</b>		€ 6,00
<b>Cheesecake marmorizzata al cioccolato</b>		€ 6,00
<b>Mousse di cioccolato fondente con ciliegie fresche</b>		€ 6,00
<b>Cantucci fatti da noi</b>		€ 4,00
<b>Macedonia di frutta fresca</b>		€ 4,00
<b>Passito di Pantelleria - calice</b>		€ 6,00

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani



Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20139 Milano

Tel. 02 36767672 - [www.al25.it](http://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.