



M E N U P R A N Z O

(dal 25 al 29 Giugno - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti freddi

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

Primi piatti

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Sagne fatte da noi con sugo di pomodoro fresco, basilico e fagioli piattoni | V | € 9,00 |
| Mezze maniche rigate con salsa di pom., melanzane fritte, pecorino | V | € 9,00 |
| Paccheri con salsa di pomodoro, olive e guanciale | | € 10,00 |
| Tagliatelle fatte da noi con crudité di verdure | 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 |
| Orto in forno - Ortaggi freschi di stagione cotti in forno | V | € 9,00 |
| Straccetti di tacchino con olive e fagioli piattoni | | € 10,00 |
| Involtini di carne alla siciliana | | € 12,00 |
| Contorno di patate o spinaci | V | € 3,50 |

Dolci

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

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano



Scan me



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.