



# M E N U P R A N Z O

(dal 09 al 13 Luglio - 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 miglio</b>	V	€ 8,50
Songino, miglio, fichi, noci, olio, sale, pepe, aceto balsamico		
<b>Insalata di fagiolini</b>	V	€ 8,50
Lattuga, finocchi, fagiolini, semi di sesamo, olio, sale, pepe, aceto di vino rosso		
<b>Insalata di spinaci</b>	V	€ 8,50
Spinacino, cavolo cappuccio, feta, fragole, 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>Sagne fatte da noi</b> con sugo di pomodoro fresco, basilico e fagioli piattoni	V	€ 9,00
<b>Mezze maniche rigate</b> con ricotta e zucchine	V	€ 9,00
<b>Linguine</b> con alici fresche, zucchine, menta e limone		€ 10,00
<b>Tagliatelle fatte da noi</b> con pesto di basilico	V	€ 10,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Carpaccio d'arista di maiale in bigoncia</b> con olio EVO, mela, scaglie di pecorino ed aceto balsamico		€ 10,00
<b>Orto in forno</b> - Ortaggi freschi di stagione cotti in forno	V	€ 9,00
<b>Noce di vitello</b> al forno con ortaggi e la sua maionese		€ 12,00
<b>Involtini di carne</b> alla siciliana		€ 12,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Crema al mascarpone (senza uova)</b> con albicocche e crumble di mandorle		€ 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
<b>Coperto</b> € 1,00		

### V - piatti vegetariani

Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20135 Milano

Tel. 02 36767672 - [www.al25.it](http://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 ed Assaggiatore di Formaggi ONAF.

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.