



M E N U P R A N Z O

(dal 23 Luglio al 3 Agosto - 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 quinoa		
Pomodori, carciofi sott'olio, olive, spinaci, peperoni grigliati, olio, sale, pepe		
Insalata di tonno		€ 8,50
Lattuga, tonno, pomodori, cipolla, olive, olio, sale, pepe		
Panzanella	V	€ 8,50
Pane, cipolla rossa, pom., cetrioli, basilico, olio, sale, pepe, aceto		
Gazpacho		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, olio, sale, pepe, aceto rosso, mandorle		
Ricottina di capra	V	€ 9,00
Ricottina con songino, pesto di rucola, pomodorini confit, nocciole		
Salmone marinato		€ 11,00
Salmone marinato da noi con fragole, cetrioli, menta e salsa yogurt		

Primi piatti

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pane croccante	V	€ 9,00
Mezze maniche rigate con cacio, pepe e radicchio	V	€ 9,00
Linguine con alici fresche, zucchine, menta e limone		€ 10,00
Spaghetti alla chitarra fatti da noi con pomodoro fresco, rucola, pecorino	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Carpaccio d'arista di maiale in bigoncia con olio EVO, mela, scaglie di pecorino ed aceto balsamico		€ 10,00
Orto in forno - Ortaggi freschi di stagione cotti in forno	V	€ 9,00
Noce di vitello al forno con ortaggi e la sua maionese		€ 12,00
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
Cestino di pasta fillo con cioccolato e fichi freschi		€ 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 - 20135 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 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.