



M E N U P R A N Z O

(dal 27 al 31 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 pollo		€ 8,50
Lattuga, pollo, crema di grana, crostini di pane, olio, sale, pepe		
Panzanella		
Pane, cipolla rossa, pomodori cetrioli, tonno, 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		
Salmone marinato da noi con fragole, cetrioli, menta e salsa yogurt		

Primi piatti

Spaghetti aglio e olio mantecati	V	€ 9,00
Mezze maniche rigate con verdure, ricotta e menta	V	€ 9,00
Linguine con pomodori fresco e olive	V	€ 9,00
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
Straccetti di manzo con aceto balsamico		€ 9,00
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
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 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.