



# M E N U P R A N Z O

(dal 10 al 14 Settembre - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti freddi

<b>Insalata di champignon</b>	V	€ 8,50
Lattuga, champignon, grana, olio, sale, pepe		
<b>Insalata all'uva</b>	V	€ 8,50
Lattuga, uva, mele, pinoli, grana, olio, sale, pepe, aceto balsamico		
<b>Insalata di zucca</b>	V	€ 8,50
Lattuga, zucca al forno, ceci, aceto balsamico, olio, sale, pepe		
<b>Insalata settembrina</b>	V	€ 8,50
Lattuga, pere, noci, pane croccante, salsa yogurt, olio, sale, pepe		
<b>Insalata a colori</b>	V	€ 8,50
Lattuga, patate, radicchio, carote, olio, sale, pepe, senape		
<b>Gazpacho</b>		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, olio, sale, pepe, aceto rosso, mandorle	V	€ 9,00
<b>Salmone marinato</b>		
Salmone marinato da noi con songino, mirtilli, salsa di yogurt greco, pane di segale fatto da noi		€ 11,00

## Primi piatti

<b>Lasagnetta di rucola fatta da noi</b> con patate, crescenza e zola	V	€ 10,00
<b>Mezze maniche rigate</b> con broccoli	V	€ 9,00
<b>Spaghetti alla chitarra fatti da noi</b> con salsiccia e funghi		€ 10,00
<b>Penne rigate</b> con crema di formaggi e nocciole	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>Stufato di verdure alla greca</b> (briam)	V	€ 9,00
<b>Involentino di carne alla siciliana</b>		€ 12,00
<b>Sformato di zucca</b> con besciamella e pinoli	V	€ 9,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Cestino di pasta fillo con cioccolato e fichi freschi</b>		€ 6,00
<b>Mousse di cioccolato fondente e pere</b>		€ 6,00
<b>Crostata con composta di frutta</b>		€ 6,00
<b>Cantucci fatti da noi</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

Strano di vacca, crosta lavata, dorella liscia, latteria, formagella stagionata V € 14,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

Crosta lavata, dorella liscia, latteria - 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

Crosta lavata, dorella liscia, latteria - 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.