



M E N U P R A N Z O

(dal 17 al 21 Settembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti freddi

Insalata di champignon	V	€ 8,50
Lattuga, champignon, grana, olio, sale, pepe		
Insalata di mirtilli		€ 8,50
Lattuga, mirtilli, feta, straccetti di crudo, olio, sale, pepe		
Insalata di zucca	V	€ 8,50
Lattuga, zucca al forno, ceci, aceto balsamico, olio, sale, pepe		
Insalata settembrina	V	€ 8,50
Lattuga, pere, noci, pane croccante, salsa yogurt, olio, sale, pepe		
Insalata di cavolfiore e fagiolini		
Lattuga, cavolfiore, fagiolini, cipolle rosse confit, olio, sale, pepe	V	€ 8,50
Gazpacho		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, olio, sale, pepe, aceto rosso, mandorle	V	€ 9,00
Salmone marinato		
Salmone marinato da noi con songino, mirtilli, salsa di yogurt greco, pane di segale fatto da noi		€ 11,00

Primi piatti

Lasagnetta di rucola fatta da noi con patate, crescenza e zola	V	€ 10,00
Mezze maniche rigate con broccoli	V	€ 9,00
Spaghetti alla chitarra fatti da noi con funghi e zucchine	V	€ 10,00
Penne rigate con crema di zucca e salsiccia		€ 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
Stufato di verdure alla greca (briam)	V	€ 9,00
Involtilino di carne alla siciliana		€ 12,00
Polpette di cavolfiore con maionese allo yogurt	V	€ 9,00
Contorno di patate o spinaci	V	€ 3,50

Dolci

Cestino di pasta fillo con cioccolato e fichi freschi		€ 6,00
Mousse di cioccolato fondente e pere		€ 6,00
Crema di yogurt con uva, biscotti e amaretti		€ 6,00
Crostata con composta di frutta		€ 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 - 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

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. € 2,50

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.