



M E N U P R A N Z O

(dal 29 Ottobre al 9 Novembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti freddi

Insalata di tonno e fagioli

Lattuga, tonno, fagioli cannellini, finocchio, sedano, olio, sale, pepe € 8,50

Insalata di broccoli e patate

Insalata tiepida di broccoli, patate, olive e pomodori secchi V € 8,50

Insalata di zucca

Lattuga, zucca al forno, ceci, aceto balsamico, olio, sale, pepe V € 8,50

Insalata di spinaci

Spinaci, pere, melagrana, grana, noci, olio, sale, pepe V € 8,50

Insalata di pollo

Lattuga, petto di pollo, carote, olio, sale, pepe, succo di limone € 8,50

Crema di fave

Crema di fave con cicoria saltata al peperoncino 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

Zuppa con patate, castagne e cavolfiori V € 10,00

Linguine con puntarelle, alici e pecorino romano € 9,00

Spaghetti con sugo di pomodoro e olive V € 9,00

Mezze maniche rigate con zucca, castagne e speck € 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 romano ed aceto balsamico € 10,00

Autunno in forno: broccoli, patate, finocchi, porri, zucca V € 9,00

Involentino di carne alla siciliana € 12,00

Polpette di cavolfiore con crema di pecorino romano V € 9,00

Contorno di patate o spinaci V € 3,50

Dolci

Biscotto allo zenzero con crema chantilly al finocchietto e gelatina di melagrana € 6,00

Mousse di cioccolato fondente e pere € 6,00

Mousse di castagne con salsa di cachi € 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 - 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

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

Violino di capra

prosciutto crudo di capra tagliato a mano servito con formaggio di capra dolce € 10,00

Bevande

Acqua depurata (naturale o gasata) - 75 cl. € 0,50

Coca cola, Coca zero, Fanta - 33 cl. € 2,50

Birre artigianali Birrificio Beautiful Rebels - 33 cl. € 6,00 / € 8,00

Birre artigianali Birrificio Beautiful Rebels - 75 cl. € 15,00 - € 18,00

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.