



ALventicinque

OFFICINA ENOGASTRONOMICA

Benvenuti nel nostro ristorante

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 osservino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, sono alla base di tutte le nostre proposte.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

Alberto e Luigi



Antipasti

Tartare di manzo con cipolla rossa caramellata, senape e spinacino		€ 12,00
Crema di fave con cicoria saltata al peperoncino	VG	€ 9,00
Carpaccio d'arista di maiale in bigoncia, con olio EVO, scaglie di pecorino romano, mele, aceto balsamico		€ 10,00
Flan di zucca e castagne su crema di pecorino	V	€ 10,00
Salmone marinato da noi con arance, pane di grano saraceno e maionese all'arancia		€ 11,00

Primi piatti

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 45 mesi con tartufo nero	V	€ 18,00
Tagliatelle fatte da noi con sugo di pomodoro e ventricina		€ 12,00
Linguine con puntarelle, alici, pecorino romano		€ 10,00
Zuppa di ceci neri, patate e cavolo nero	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Branzino al cartoccio con patate, olive, limone e timo		€ 15,00
Involtoni di carne alla siciliana		€ 14,00
Autunno in forno	V	€ 9,00
Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura con indivia stufata		€ 14,00
Involtoni di verza	V	€ 12,00

Dolci

Biscotto allo zenzero con crema chantilly al finocchietto e gelatina di melagrana		€ 6,00
Mousse di castagne con salsa di cachi		€ 6,00
Torta al cioccolato (senza latte, burro, farina) con crema BIO di pistacchi o nocciole o mandorle		€ 6,00
Crostata con composta di frutta		€ 6,00
Cantucci fatti da noi		€ 4,00
Passito di Pantelleria - calice		€ 6,00

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 2,00

VG - piatti vegani

V - piatti vegetariani



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

L'assortimento sui taglieri potrebbe variare a seconda della disponibilità delle materie prime

*Questo alimento potrebbe essere surgelato

Il pane che ricevete al tavolo è di nostra produzione (salvo quando diversamente specificato). Durante la lavorazione potrebbe essere seguito un processo di abbattimento della temperatura e successiva doratura.



Birre, Bevande, amari e distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali <i>Birrificio Beautiful Rebels</i>	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50	Riso/California 33 cl	€ 6,00
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	IPA/Red 33 cl	€ 8,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	Wheat/California 75 cl	€ 15,00
Acqua tonica Schweppes	€ 2,50	IPA/Red 75 cl	€ 16,00
		Strong Myrtle Ale 75 cl	€ 18,00

Liquori e distillati	Prezzo	Caffè	Prezzo
Amaro alle erbe Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Normale o macchiato	€ 1,00
Amaro Segesta Amaro siciliano	€ 4,00	Orzo/Ginseng	€ 1,50
Amaro Florio Amaro siciliano	€ 5,00		
Genziana abruzzese	€ 4,00		
Ratafia Liquore abruzzese a base di amarene e vino Montepulciano d'Abruzzo DCC	€ 4,00		
Grappa bianca/ambrata di Timorasso	€ 6,00	Acqua	Prezzo
Con vinacce di uve Timorasso della cantina Claudio Mariotto		Nat/Gas filtrata 75 cl.	€ 0,50
Grappa bianca Bassano Distilleria Capovilla	€ 4,00	Nat/Gas PET 50 cl.	€ 1,00
Grappa di Barolo Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00	Nat/Gas PET 1 lt.	€ 2,00
Whisky The Glenrothes Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Whiskey Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Diplomatico Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00		
Brandy Leone Bianchi Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00		



I nostri produttori

Uova, frutta e verdura

Az. Agricola Zanlungo Davide
Via Lella, 7
27057 Varzi (PV)
Mail: zanlungo.71@libero.it

Società Agricola Fruttitalia
Basilicata, Italia

Formaggi e salumi

Az. Agricola Mapelli Claudio
Via degli Olmi 30
Cassano d'Adda
Mail: linda.luppi@hotmail.com

Latteria Sociale Moderna
Via Angelo Secchi, 77
42020 Bibbiano (RE)
Web: <https://latteriasocialemoderna.it/>

Caseificio Dedè Alberto
Loc. Propio
26812 Borghetto Lodigiano (LO)
Mail: caseificiodede@tiscali.it
Web: www.caseificiodede.it

Norcinerie - Morelli srl
Via Monte Patino, 1
06046 Norcia (PG)
Mail: info@norcinerie.it
Web: www.norcinerie.it

Altobello Carni
S.S 364 n. 12
CAP 66046
Tornareccio (CH)
Mail: info@altobellocarni.com

Salumi Gombitelli
Via dei Norcini, 4719/4725
Loc. Gambitelli - 55041 Camaiore
(LU)
Web: www.salumigombitelli.it
Mail: info@salumigombitelli.it

Carni e uova

Azienda Agricola San Francesco
Cascina Fornaci
20070 Cerro al Lambro (MI)
Mail: gabrielepapetti@aziendaagricola-sanfrancesco.it

Az. Agr. Avicola Mantia Filippo
Via Milano, 100
20062 Cassano d'Adda (MI)
Web: www.avicolamantia.com

Pesce

ACE srl
Prodotti Ittici Zermini 1907
Via C. Lombroso n.53
20137 Milano
Web: www.acesrl.net

DE GUSTIBUS
[Via Circonvallazione Siculiana \(AG\) 92010](http://www.degustibuspiro.it)
Mail: info@degustibuspiro.it
Web: www.degustibuspiro.it



Riso

Azienda Agricola Riso del Castello
Gattinara (VC)

Punto vendita a Nerviano S.S. 33 del
Sempione, 1

Località Costa S.Lorenzo (MI)

Mail: info@risodelcastello.it

Web: www.risodelcastello.com

Zafferano

Società Agricola Agritaly s.s.

Via San Biagio, 35

20060 Corneliano Bertario (MI)

Mail: info@agritaly.eu

Web: www.agritaly.eu

Olio, olive, peperoncino

Az. Agricola Diodati Nicola

Via Cararola, 99

27029 Vigevano (PV)

Mail: agricolapetrarella@alice.it

Web: www.agricolapetrarella.it

Az. Agricola BIO Nettare d'oliva
C.da Rina

92010 Realmonte (AG)

Mail: info@oliofarruggia.eu

Web: <http://www.oliofarruggia.eu>

Birrifici

Birrifico Beautiful Rebels

Via Puccini, 4

20010 Arluno (MI)

web: www.beautifulrebels.org

mail: birraribelle@gmail.com

Vini (contatti diretti)

Azienda Agricola Anteo

Località Chiesa

27040 Rocca de' Giorgi (PV)

Mail: info@anteovini.it

Web: www.anteovini.it

Claudio Mariotto, Vignaiolo in
Vho

Strada per Sarezzano, 29

15057 Tortona (AL)

Mail: info@claudiomariotto.it

Web: www.claudiomariotto.it

Cantina Lunaria Orsogna

Via Ortonese, 29

66036 Orsogna (CH)

Web: www.lunaria.bio

Azienda Agricola Colle Manora

Strada Bozzola, 5

15044 Quargnento (AL)

Web: www.collemanora.it

Wifi

Connettetevi alla nostra rete per navigare gratuitamente ad alta
velocità

Nome rete: "AL 25 - Officina Enogastronomica"

Password: FilieraCorta2016