



MENU PRANZO

(dal 14 al 18 Gennaio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti unici

Insalata di noci e pecorino	V	€ 8,50
Songino, noci, pecorino, mele, olio, sale, pepe, aceto balsamico		
Sformato rosso	V	€ 9,00
Sformato di bietole e patate		
Carpaccio di manzo		€ 9,00
Carpaccio di manzo con olio, limone e scaglie di grana		
Crema di patate e porri	VG	€ 8,50
Crema di patate e porri con crostini di pane		
Le uova ad occhio	V	€ 9,00
Uova al tegamino con verdure saltate e pomodorini confit		
Salmone marinato		€ 11,00
Salmone* marinato da noi con kiwi e feta greca		

Primi piatti

Zuppa di patate , farro, ceci con aglio e rosmarino	VG	€ 10,00
Garganelli con carciofi e guanciale		€ 9,00
Pizzoccheri con Bitto DOP, Casera DOP e grana	V	€ 10,00
Maltagliati con cime di rapa e acciughe		€ 9,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Spezzatino di tacchino all'arancia		€ 12,00
Involtoni di carne alla siciliana		€ 12,00
Cardi alla besciamella	V	€ 9,00
Polenta al forno con salsa di pomodoro e grana	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
Cheesecake		€ 6,00
Torta al cioccolato (senza latte, burro, farina) con crema BIO di pistacchi o nocciole o mandorle		€ 6,00
Pasta frolla montata con noci caramellate		€ 6,00
Cantucci fatti da noi		€ 4,00
Passito di Pantelleria - calice		€ 6,00

Coperto € 1,00 V - piatti vegetariani VG - piatti vegani

*Questo alimento potrebbe essere surgelato o abbattuto



Scan me

Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20135 Milano

Tel. 02 36767672 - 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

Formagella, capracotta, cacio semi stagionato, erborinato, barbaforte V € 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

Strano di vacca, crosta lavata, dorella liscia, Casera DOP 300 gg., formagella stagionata V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

Crosta lavata, dorella liscia, Casera DOP 300 gg. - formagella, semi stagionato, erborinato V € 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

formagella, 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, Casera DOP 300 gg. - prosciutto crudo semidolce toscano, sbriciolona toscana, carpaccio d'arista di maiale € 15,00

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**, 37 anni, abruzzese, chef di professione da 17 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.