



MENU PRANZO

(dal 28 Gennaio al 1 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti unici

Insalata di tonno

Insalata riccia, tonno, nocciole, pomodorini confit, acciughe, pane croccante, olive, olio, sale, pepe € 9,00

Sformato di zucca e porri V € 9,00

Carpaccio di manzo

Carpaccio di manzo con olio, limone e scaglie di grana € 9,00

Crema di carote e patate

Crema di carote e patate con granella di nocciole VG € 8,50

Le uova ad occhio

Uova al tegamino con broccoletti e pecorino V € 9,00

Salmone marinato

Salmone* marinato da noi con kiwi e feta greca € 11,00

Primi piatti

Zuppa di verza, patate e fave VG € 10,00

Spaghetti alla chitarra fatti da noi con carciofi e guanciale € 9,00

Pizzoccheri con Bitto DOP, Casera DOP e grana V € 10,00

Spaghetti cacio e pepe V € 9,00

Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano € 9,00

Secondi piatti

Scaloppina di tacchino al Marsala con mandorle € 12,00

Involtini di carne alla siciliana € 12,00

Cardi alla besciamella V € 9,00

Bocconcini di salmone con broccoli e pinoli € 10,00

Contorno di patate o spinaci V € 3,50

Dolci

Bavarese al cioccolato bianco con amaretti sbriciolati € 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

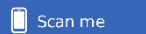


Ristorante AL 25 - Officina Enogastronomica

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.