



# M E N U P R A N Z O

(dal 11 al 15 Febbraio - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti unici

<b>Insalata di quinoa</b>	V	€ 8,50
Songino, quinoa, zucchine, menta, feta, mandorle, olio, sale, pepe		
<b>Sformato di cavolfiori e patate</b>	V	€ 9,00
<b>Carpaccio di manzo</b>		€ 9,00
Carpaccio di manzo con olio, limone e scaglie di grana		
<b>Crema di lenticchie</b>	VG	€ 8,50
Crema di lenticchie con crostini di pane		
<b>Le uova ad occhio</b>		€ 9,00
Uova al tegamino con coste e guanciale		
<b>Salmone marinato</b>		€ 11,00
Salmone* marinato da noi con kiwi e feta greca		

## Primi piatti

<b>Zuppa di farro</b> , con fagioli cannellini e carote	VG	€ 10,00
<b>Spaghettoni freschi</b> con carciofi e guanciale		€ 9,00
<b>Pizzoccheri</b> con Bitto DOP, Casera DOP e grana	V	€ 10,00
<b>Lasagna rossa</b> di pane carasau con mozzarella	V	€ 9,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure</b> con maionese allo zenzero	V	€ 9,00
<b>Involtini</b> di carne alla siciliana		€ 12,00
<b>Cardi alla besciamella</b>	V	€ 9,00
<b>Bocconcini di salmone</b> con broccoli e pinoli		€ 10,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Bavarese al cioccolato bianco con amaretti sbriciolati</b>		€ 6,00
<b>Cheesecake</b>		€ 6,00
<b>Torta al cioccolato</b> (senza latte, burro, farina) con crema BIO di pistacchi o nocciole o mandorle		€ 6,00
<b>Pasta frolla montata con noci caramellate</b>		€ 6,00
<b>Cantucci fatti da noi</b>		€ 4,00
<b>Passito di Pantelleria - calice</b>		€ 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](http://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, salame piccante Naga Morich € 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.