



# M E N U P R A N Z O

(dal 4 al 8 Marzo - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti unici

### Insalata di carciofi

Farinata di ceci con insalata di songino, carciofi, radicchio, **V** € 9,00  
olio, sale, pepe, aceto balsamico

**Sformato di cavolfiore, pecorino e mandorle** **V** € 9,00

### Carpaccio di manzo

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

### Pallotte cacio e ovo

Pallotte cacio e ovo servite con sugo di pomodoro **V** € 9,00

### Le uova ad occhio

Uova al tegamino con coste e guanciaie € 9,00

### Insalata tiepida di baccalà

Insalata tiepida di baccalà\* con patate, olive taggiasche e pomodorini confit € 11,00

## Primi piatti

**Spaghetti** con salsa di pomodoro e basilico **V** € 9,00

**Maltagliati fatti da noi** con asparagi e ricotta **V** € 10,00

**Tagliatelle fatte da noi** con zucchine e seppie € 12,00

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

## Secondi piatti

**Polpette di verdure** con maionese allo zenzero **V** € 9,00

**Involtini di carne alla siciliana** € 12,00

**Torta di sfoglia** con zucca e patate **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

**Millefoglie con crema chantilly e kiwi** € 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 - 20139 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, filetto di maiale bresaolato, 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., parmigiano reggiano 45 mesi 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.