



M E N U P R A N Z O

(dal 2 al 3 Maggio - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti unici

Insalata di uova

Songino, uova, rucola, grana, mandorle, pom. confit, olio, sale, pepe **V** € 8,50

Insalata di pollo

Songino, pollo, noci, avocado, olio, sale, pepe € 9,00

Carpaccio di manzo

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

Primi piatti

Tagliatelle fatte da noi con limone, prosciutto crudo, grana e prezzemolo € 10,00

Gnocchetti di pane cacio pepe e fave **V** € 10,00

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

Secondi piatti

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

Involtoni di carne alla siciliana € 12,00

Bocconcini di salmone su crema di patate viola € 10,00

Contorno di patate o spinaci **V** € 3,50

Dolci

Tiramisù € 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 - 20135 Milano

Tel. 02 36767672 - www.al25.it

Facebook: /al25milano - Twitter ed Instagram: @al25milano

Scan me



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**, 42 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.