



# M E N U P R A N Z O

(dal 8 al 12 Luglio - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti unici

<b>Insalata di fagiolini e melone</b>	V	€ 9,00
Songino, fagiolini, melone, menta, noci, olio, sale, pepe		
<b>Insalata di tonno e aglio nero</b>		€ 9,00
Songino, tonno, aglio nero, avocado, limone, grana, olio, sale, pepe		
<b>Insalata di melanzane e feta</b>	V	€ 9,00
Songino, melanz. al forno, pomodorini, feta, menta, olio, sale, pepe		
<b>Gazpacho</b>		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, olio, sale, pepe, aceto rosso, mandorle		
<b>Tartare di manzo</b>		
Tartare di manzo con mandorle, maionese all'aglio nero, olio, sale, pepe		
<b>Pallotte cacio e ovo</b>	V	€ 9,00
Pallotte cacio e ovo servite con sugo di pomodoro		
<b>Insalata di baccalà</b>		€ 11,00
Insalata di baccalà* con peperoni		

## Primi piatti

<b>Tagliatelle fatte da noi con pesto di pomodorini e olive</b>	V	€ 10,00
<b>Farfalle integrali fatte da noi alla gricia con pane croccante</b>		€ 10,00
<b>Busiate con pomodorini e melanzane</b>	VG	€ 10,00
<b>Spaghetti con aglio nero, acciughe, olio e pomodorini</b>		€ 9,00
<b>Spaghetti alla carbonara con guancialetto stagionato di Norcia e pecorino romano</b>		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure con salsa tsatsiki</b>	V	€ 9,00
<b>Ricottina di capra con pesto di rucola, nocciole, crackers di sfoglia e pomodorini confit</b>	V	€ 9,00
<b>Involtini di carne alla siciliana</b>		€ 12,00
<b>Orto in forno</b>	V	€ 10,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Mousse al caffè</b>		€ 6,00
<b>Cheesecake senza cottura con albicocche</b>		€ 6,00
<b>Torta al cioccolato (senza latte, burro, farina) con crema BIO di pistacchi o nocciole</b>		€ 6,00
<b>Millefoglie con crema chantilly e fragole</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

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, mortadella toscana, 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.