



M E N U P R A N Z O

(dal 23 al 27 Settembre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti unici

Insalata di tonno e aglio nero		€ 9,00
Songino, tonno, aglio nero, avocado, limone, grana		
Insalata di cereali		€ 9,00
Songino, cereali tostati, zucchine, carote, speck, mela, yogurt greco, erba, cipollina		
Insalata di zucca al forno	VG	€ 9,00
Songino, zucca al forno, olive nere, pinoli, aceto balsamico		
Gazpacho		
Pomodoro, cipolla, peperoni, aglio, cetrioli, pane, aceto rosso, mandorle		
Tartare di manzo		€ 11,00
Tartare di manzo con mandorle, maionese all'aglio nero		
Pallotte cacio e ovo	V	€ 9,00
Pallotte cacio e ovo servite con sugo di pomodoro		
Insalata di riso venere e baccalà* con crema di carote		€ 11,00

Primi piatti

Penne con zucca e salsiccia		€ 10,00
Linguine alla puttanesca		€ 9,00
Tagliatelle integrali fatte da noi con castagne e crema di spinaci	V	€ 12,00
Ravioli fatti da noi ripieni di arrosto di maiale e funghi con burro e salvia		€ 12,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Polpette di verdure con salsa tsatsiki	V	€ 9,00
Scaloppine di tacchino con limone e mandorle		€ 10,00
Involtini di carne alla siciliana		€ 12,00
Sformato di zucca e funghi	V	€ 10,00
Contorno di patate o spinaci	V	€ 3,50

Dolci

Cheesecake senza cottura con frutta fresca		€ 6,00
Torta al cioccolato (senza latte, burro, farina) con crema BIO di pistacchi o nocciole		€ 6,00
Mousse di ricotta e fichi		€ 6,00
Cantucci fatti da noi		€ 4,00
Torta caprese al limone		€ 6,00
Passito di Pantelleria - calice		€ 6,00

*Questo alimento potrebbe essere surgelato o abbattuto



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., vinaccia 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

Coperto € 1,00

V - piatti vegetariani

VG - piatti vegani

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.