



M E N U P R A N Z O

(dal 15 al 25 Ottobre - Si accettano buoni pasto)

Insalate e piatti unici

Insalata autunnale con salsa verde e uova		€ 9,00
Songino, radicchio, indivia belga, uova, acciughe, salsa verde		
Insalata di castagne		€ 9,00
Songino, castagne, finocchi, mandorle, aceto balsamico, olio, sale, pepe		
Insalata di zucca al forno	VG	€ 9,00
Songino, zucca al forno, olive nere, pinoli, aceto balsamico		
Insalata di pere, zola e crudo		€ 9,00
Songino, pere, gorgonzola, prosciutto crudo, olio, sale, pepe		
Tartare di manzo		€ 11,00
Tartare di manzo con capperi e senape		
Crema di patate e porri con crostini di pane	VG	€ 9,00
Salmone marinato da noi su riso venere servito con mele e maionese alla senape		€ 12,00

Primi piatti

Zuppa con patate, castagne e funghi	V	€ 10,00
Penne gratinate con cavolfiori, mandorle e pecorino	V	€ 9,00
Fettuccine verdi fatte da noi cacio e pepe	V	€ 10,00
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 maionese alla catalogna	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 di mele con crema alla cannella		€ 6,00
Mousse di castagne con crema di cachi o scaglie di cioccolato		€ 6,00
Cantucci fatti da noi		€ 4,00
Torta caprese al cioccolato		€ 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.