



# M E N U P R A N Z O

(dal 2 al 6 Dicembre - Si accettano buoni pasto)

## Insalate e piatti unici

<b>Insalata di barbabietole</b>	V	€ 9,00
Songino, barbabietole, pere, zola, noci, aceto balsamico		
<b>Insalata di uova e patate</b>	V	€ 9,00
Songino, patate, senape, uova		
<b>Insalata di finocchi e arance</b>	V	€ 9,00
Songino, finocchi, arance, olive		
<b>Tartare di manzo</b>		€ 11,00
Tartare di manzo con olive e aceto balsamico		
<b>Crema di verza e patate con crostini di pane</b>	VG	€ 9,00
<b>Salmone marinato da noi con arance, finocchi e melagrana</b>		€ 12,00

## Primi piatti

<b>Zuppa di coste e lenticchie</b>	V	€ 9,00
<b>Pizzoccheri alla valtellinese con Casera DOP</b>	V	€ 10,00
<b>Orecchiette fatte da noi con cime di rapa e acciughe</b>		€ 12,00
<b>Mezzi rigatoni al ragù misto</b>		€ 10,00
<b>Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano</b>		€ 9,00

## Secondi piatti

<b>Polpette di verdure con maionese agli spinaci</b>	V	€ 9,00
<b>Scaloppine di tacchino con funghi</b>		€ 10,00
<b>Involtini di carne alla siciliana</b>		€ 12,00
<b>Sformato di verza, porri e patate</b>	V	€ 10,00
<b>Contorno di patate o spinaci</b>	V	€ 3,50

## Dolci

<b>Cheesecake senza cottura con frutta fresca</b>		€ 6,00
<b>Torta di mele con crema alla cannella</b>		€ 6,00
<b>Mousse di castagne con crema di cachi o scaglie di cioccolato</b>		€ 6,00
<b>Cantucci fatti da noi</b>		€ 4,00
<b>Torta caprese al cioccolato</b>		€ 6,00
<b>Passito di Pantelleria - calice</b>		€ 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.