



ALventicinque

OFFICINA ENOGASTRONOMICA

Benvenuti nel nostro ristorante

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 osservino i principi di allevamenti rispettosi della vita degli animali e coltivazioni ecosostenibili, sono alla base di tutte le nostre proposte.

Vi auguriamo una piacevole permanenza.

Alberto e Luigi



Antipasti

Tartare di manzo con avocado, aglio nero, limone e scaglie di grana padano stagionato 33 mesi		€ 12,00
Torta salata profumata all'arancia con carciofi e ricotta di bufala	V	€ 10,00
Bruschette con squacquerone, mortadella e granella di pistacchi		€ 10,00
Flan di porri su crema di grana	V	€ 9,00
Salmone marinato da noi con crema svedese di patate e senape		€ 14,00

Primi piatti

Risotto con pistilli di zafferano avvolto nel prosciutto crudo		€ 14,00
Fettuccine verdi fatte da noi al ragù misto		€ 14,00
Zuppa di ceci e castagne	V	€ 12,00
Ravioli fatti da noi ripieni di verdure con crema di funghi e nocciole	V	€ 15,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano		€ 9,00

Secondi piatti

Baccalà mantecato con crema di fagioli neri e crostini di polenta		€ 15,00
Involtoni di carne alla siciliana		€ 14,00
Polpette di verdure con maionese agli spinaci	V	€ 9,00
Brasato di maiale al cioccolato fondente con peperoni e spezie		€ 15,00
Sformato di verza, porri e patate	V	€ 10,00

Dolci

Cheesecake senza cottura con frutta fresca		€ 6,00
Torta di mele con crema inglese aromatizzata 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

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno



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, mortadella toscana € 15,00

L'assortimento sui taglieri potrebbe variare a seconda della disponibilità delle materie prime

Coperto € 2,00

VG - piatti vegani

V - piatti vegetariani

*Questo alimento potrebbe essere surgelato

Il pane che ricevete al tavolo è di nostra produzione (salvo quando diversamente specificato). Durante la lavorazione potrebbe essere seguito un processo di abbattimento della temperatura e successiva doratura.



Birre, Bevande, amari e distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali <i>Birrificio Beautiful Rebels</i>	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50	California 33 cl	€ 6,00
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	IPA/Strong Myrtle 33 cl	€ 8,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	Wheat/California 75 cl	€ 15,00
		IPA 75 cl	€ 16,00
		Strong Myrtle Ale 75 cl	€ 18,00
Liquori e distillati	Prezzo	Caffè	Prezzo
Amaro alle erbe Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Normale o macchiato	€ 1,00
Amaro Segesta Amaro siciliano	€ 4,00	Orzo/Ginseng	€ 1,50
Amaro Florio Amaro siciliano	€ 5,00	Corretto con grappa	€ 2,00
Genziana abruzzese	€ 4,00		
Genziana abruzzese 40 gg	€ 5,00		
Ratafia Liquore abruzzese a base di amarene e vino Montepulciano d'Abruzzo DOC	€ 4,00		
Animarena Liquore abruzzese	€ 5,00		
Grappa bianca/ambrata di Timorasso Con vinacce di uve Timorasso della cantina Claudio Mariotto	€ 6,00	Acqua	Prezzo
Grappa bianca Bassano Distilleria Capovilla	€ 4,00	Nat/Gas filtrata 75 cl.	€ 0,50
Grappa di Barolo Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00		
Whisky The Glenrothes Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Whiskey Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Diplomatico Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00		
Brandy Leone Bianchi Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00		



I nostri produttori

Uova, frutta e verdura

Az. Agricola Zanlungo Davide
Via Lella, 7
27057 Varzi (PV)
Mail: zanlungo.71@libero.it

Società Agricola Fruttitalia
Basilicata, Italia

Formaggi e salumi

Az. Agricola Mapelli Claudio
Via degli Olmi 30
Cassano d'Adda
Mail: linda.luppi@hotmail.com

Latteria Sociale Moderna
Via Angelo Secchi, 77
42020 Bibbiano (RE)
Web: <https://latteriasocialemoderna.it/>

Latteria Sociale Chiuro
Via Nazionale, Zona Artigianale 23,
23030 Chiuro (SO)
Mail: info@latteriasocialechiuro.com
Web: www.latteriachiuro.it

Norcinerie - Morelli srl
Via Monte Patino, 1
06046 Norcia (PG)
Mail: info@norcinerie.it
Web: www.norcinerie.it

Salumi Gombitelli
Via dei Norcini, 4719/4725
Loc. Gambitelli - 55041 Camaiore (LU)
Web: www.salumigombitelli.it
Mail: info@salumigombitelli.it

Carni, uova, miele

Azienda Agricola San Francesco
Cascina Fornaci
20070 Cerro al Lambro (MI)
Mail:
gabrielepapetti@aziendaagrico.lasanfrancesco.it

Al Chiar di Luma
Cascina Lovera sp 141 Brembio
(LO)
Mail: alchiardiluma@gmail.com
Web: <http://www.alchiardiluma.it>

Pesce

ACE srl
Prodotti Ittici Zermini 1907
Via C. Lombroso n.53
20137 Milano
Web: www.acesrl.net

Cooperativa Pescatori
Boccadasse
Via Aurora 7R
16146 - Genova
Mail: info@ittiturismogenova.it
Web:
<https://www.ittiturismogenova.it>

Riso

Azienda Agricola Riso del
Castello
Gattinara (VC)
Punto vendita a Nerviano S.S. 33
del Sempione, 1
Località Costa S.Lorenzo (MI)
Mail: info@risodelcastello.it
Web: www.risodelcastello.com



Zafferano

Società Agricola Agritaly s.s.
Via San Biagio, 35
20060 Corneliano Bertario (MI)
Mail: info@agritaly.eu
Web: www.agritaly.eu

Olio, olive, peperoncino

Az. Agricola Diodati Nicola
Via Cararola, 99
27029 Vigevano (PV)
Mail: agricolapetrarella@alice.it
Web: www.agricolapetrarella.it

Az. Agricola BIO Nettare d'oliva
C.da Rina
92010 Realmonte (AG)
Mail: info@oliofarruggia.eu
Web: <http://www.oliofarruggia.eu>

Birre

Birrificio Beautiful Rebels
Via Puccini, 4
20010 Arluno (MI)
web: www.beautifulrebels.org
mail: birraribelle@gmail.com

Vini (contatti diretti)

Azienda Agricola Anteo
Località Chiesa
27040 Rocca de' Giorgi (PV)
Mail: info@anteovini.it
Web: www.anteovini.it

Claudio Mariotto, Vignaiolo in
Vho
Strada per Sarezzano, 29
15057 Tortona (AL)
Mail: info@claudiomariotto.it
Web: www.claudiomariotto.it

Cantina Lunaria Orsogna
Via Ortonese, 29
66036 Orsogna (CH)
Web: www.lunaria.bio

Azienda Agricola Colle Manora
Strada Bozzola, 5
15044 Quargnento (AL)
Web: www.collemanora.it

Liquori

L'AB - Liquoreria abruzzese
Contrada Feudo, 77
66010 Ripa Teatina (CH)
web: www.liquorilabit
mail: g.simigliani@ifanfaroni.it

Wifi

Connettetevi alla nostra rete per navigare gratuitamente ad alta velocità

Nome rete: "AL 25 - Officina Enogastronomica"
Password: FilieraCorta2016