



M E N U P R A N Z O

-- dal 27 al 31 Gennaio --

Insalate e piatti unici

Insalata di tonno		€ 9,00
Songino, finocchi, tonno sott'olio, olive, mandorle		
Insalata cacio e pere		
Songino, noci, pere, pane, cacio semistagionato di capra, senape, miele	V	€ 9,00
Tartare di manzo		€ 11,00
Tartare di manzo con nocciole, mele e senape		
Crema di broccoli e lenticchie con crostini di pane	VG	€ 9,00
Insalata di riso rosso e zucchine con salmone marinato da noi e maionese all'arancia		€ 12,00

Primi piatti

Pasta con patate e provola		€ 10,00
Pizzoccheri alla valtellinese con Casera DOP	V	€ 10,00
Orecchiette fatte da noi con aglio, puntarelle e pan grattato	V	€ 12,00
Penne rigate con broccoli, guanciales e zafferano	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciales stagionato di Norcia e pecorino romano (versione super 125 gr. € 12,00)		€ 10,00

Secondi piatti

Polpette di verdure con maionese agli spinaci	V	€ 9,00
Scaloppine di manzo al Marsala		€ 12,00
Involtini di carne alla siciliana		€ 12,00
Contorno di patate o spinaci	VG	€ 3,50

Dolci

Torta al cioccolato e lamponi		€ 6,00
Torta di mele con crema alla cannella		€ 6,00
Zuppa inglese		€ 6,00
Cantucci fatti da noi		€ 4,00
Tiramisù		€ 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 Birrificio Italiano - 33 cl. € 6,00

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**, 38 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.

Ristorante ALventicinque - Officina Enogastronomica

Viale Monte Nero, 25 - 20135 Milano

Tel. 02 36767672 - www.al25.it

Facebook: /al25milano - Twitter e Instagram: @al25milano