



M E N U P R A N Z O

-- dal 2 al 6 Marzo --

Insalate e piatti unici

Insalata di cavolo cappuccio

Songino, cavolo cappuccio viola, scaglie di grana, panna acida, aceto di mele V € 9,00

Insalata di broccoli e cipolle confit

Songino, broccoli, cipolle confit, olive VG € 9,00

Tartare di manzo

Tartare di manzo con pere, pecorino e noci € 11,00

Crema di cicerchie con cicoria saltata e crostini di pane

VG € 10,00

Insalata di riso rosso e zucchine con salmone marinato da noi e maionese all'arancia € 12,00

Primi piatti

Pasta con patate e provola (+ tartufo nero pregiato, se disp. +8€) € 10,00

Linguine con aglio nero e pomodorini misti VG € 10,00

Orecchiette fatte da noi con aglio, acciughe, puntarelle e pan grattato € 12,00

Penne rigate con cicoria e peperoncino VG € 10,00

Spaghetti alla carbonara con guanciale stagionato di Norcia e pecorino romano (versione super 125 gr. € 12,00) € 10,00

Secondi piatti

Baccalà* mantecato con crema di lenticchie e cipollotto marinato € 15,00

Polpette di verdure con maionese agli spinaci V € 9,00

Involtini di carne alla siciliana € 12,00

Trippa in umido profumata alla menta € 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

Crostata crema e cioccolato con fichi secchi e noci € 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.