



RISTORANTE

PROPOSTE di
MARE

AVALON



RISTORANTE

AVALON

PROPOSTE DI MARE

Dopo diversi anni di lavoro nel settore della ristorazione, Paolo e Andrea che hanno un'amore e una passione per la cucina, decidono di aprire AVALON.

Come l'isola immaginaria dove Artù si riposa in attesa di tornare nel mondo, così questo nuovo ristorante ci auguriamo possa essere il vostro angolo di Paradiso dove rifugiarsi per vivere piccoli momenti indimenticabili.

“La passione è il motivo per il quale ci si denuda davanti ad un piatto, per chi vive la vita una comanda alla volta”

Fabio Tammaro





CRUDI & OSTRICHE

Gambebo rosso *6,10,8 <i>Red Prawns</i>	5 al pz
Scampo *6,10,8 <i>Shrimp</i>	5 al pz
Ostricha Perle Noire "Bretagna" 2,8, <i>Oyster Perle Noire</i>	6 al pz
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "Normadia" 2,8, <i>Oyster Fine tipo Saint-Vaast</i>	5 al pz
Ostrica Fine Binic Selvaggia "Bretagna" 2,8, <i>Oyster Fine Binic Selvaggia</i>	5 al pz
Tartare di Gambero rosso con riduzione di vin brulè e stracciatella *3,5,6,8,10 <i>Red prawns tartare with mulled wine reduction and stracciatella</i>	25
Tartare di ricciola con soia al lime 1,4,8,10,11 <i>Amberjack tartare with lime soybean</i>	18
Tartare di Spada ai frutti di bosco e zenzero <i>Swordfish tartare with berries and ginger</i> *1,8,10	20





Carpaccio in purezza: *1,2,6,8,10

Gambero rosso 25
Red Shrimp

Ricciola 18
Amberjack

Spada 20
Swordfish

PLATEAU

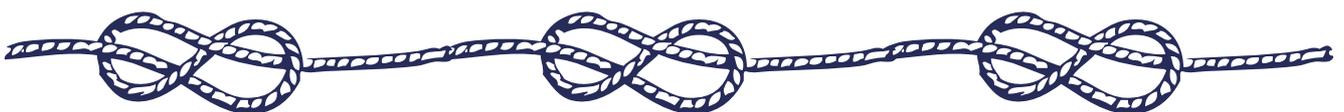
Degustazione di ostriche 4 Pz ^{2,8,} 20

Plateau per una persona ^{*1,4,6,8,10,11,12} 50
1 Gambero rosso, 1 Scampo, 3 pz Ostriche, Degustazione Tartare

Plateau per due persone ^{*1,4,5,6,8,10,11,12,14} 120
2 Gambero rosso, 2 Scampi, 4 pz Ostriche,
1 Degustazione Tartare e Carpacci, Catalana di Gamberoni.

Plateau Royal ^{*1,4,5,6,8,10,11,12,14} 200
4 Gambero rosso, 4 Scampi, 8 Ostriche, 2 degustazione Tartare
e Carpacci, Catalana di Gamberoni.

Gran Plateau Royal ^{*1,4,5,6,8,10,11,12,14} 400
8 Gambero rosso, 8 Scampi, 12 Ostiche, 4 degustazione Tartare
e Carpacci, Catalana di Gamberoni, 4 pz Capasanta agli aromi,
Souté di cozze





ANTIPASTI

Frisella di Altamura con burrata,
pomodorino e basilico ^{4,10,11} 16
*Frisella di Altamura with burrata cheese, cherry
tomato and basil*

Catalana di Gamberone Argentino ^{*5,8,10,} 18
Argentine Prawn Catalana

Capasanta agli aromi e pepe rosa al 18
forno ^{*2,5,8}
Scallop baked with herbs and pink peppers

Calamaro ripieno su specchio di friggitelli 18
^{*2,10}
Stuffed squid on a mirror of friggittelli

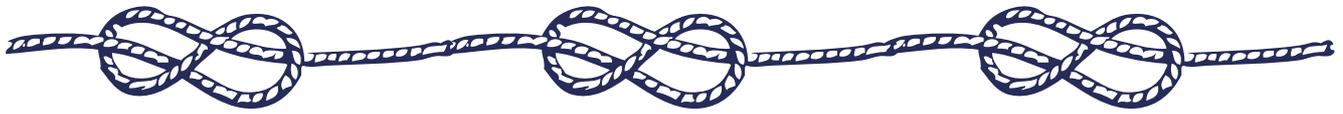




PRIMI

- Riso carnaroli mantecato allo Strachitun e
polvere di Frutti di bosco dell'alta montagna** 22
Rice with Strachitun cheese and Berries powder 3,5
- Fregola sarda ai crostacei** *4,6,10,11,13 24
Fregola sarda with shellfish
- Spaghetto alle vongole veraci al whisky,
bottarga e clorofilla di prezzemolo** 2,4,5,8,10 20
*Spaghetti with real clams in whiskey, bottarga and parsley
chlorophyll*
- Conchiglione di grano duro con crema
melanzana bruciata, pomodoro confit e crudo
di Spada.** 20
*Conchiglione with burnt eggplant, tomato confit and raw
Swordfish.* *1,4,8,10,14
- Chicche di patate ai due pomodorini con
Scorfano marinato alla menta** 1,4,8,10,12 22
*Potato dumplings with two cherry tomatoes with mint
marinated scorpionfish*





SECONDI

- Avalon seafood salad** ^{*5,6,8,10,11,12}
Crostacei, Valeriana, Kiwi, Mango, Maionese alla Paprika affumicata 30
Avalon seafood salad with shellfish, mango, kiwi, paprika mayonnaise
- Trionfo di Mare in guazzetto** ^{*1,2,6,8,10,11,12} 26
Seafood soup
- Tentacolo di polpo in CBT con battuta di capperi e stracciatella** ^{*2,3,6,8,10} 24
Octopus tentacle with capers and stracciatella cheese
- Trancio di spada con croccante di pistacchio accompagnato da caponatina secondo la tradizione** ^{*1,3,5,8,10,14} 26
Slice of sword with pistachio crunch and caponata
- Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno** ^{3,10} 20
Rosemary beef tagliata with baked potatoes





MENÙ DEGUSTAZIONE

FRESCO D'ESTATE

3 Portate

Antipasto: Frisella con burrata, pomodorino e basilico 4,10,11

Primo: Spaghetto alle vongole veraci al whisky, bottarga e clorofilla di prezzemolo 2,4,5,8,10

Secondo: Trancio di spada con croccante di pistacchio accompagnato da caponatina secondo la tradizione *1,3,5,8,10,14

Menù degustazione senza selezioni di vini 50

Menù degustazione con selezioni di vini:

2 bicchieri 62

3 bicchieri 69



FRESCO D'ESTATE

6 Portate

Antipasto: Degustazione di carpacci *1,2,6,8,10

Catalana di Gamberoni 5,8,10,

Primo: Conchiglione di grano duro con crema di bruciata, pomodoro confit e crudo di Spada. *1,4,8,10,14

Chicche di patate ai due pomodorini con Scorfano marinato alla menta 1,4,8,10,12

Secondo: Tentacolo di polpo in CBT con battuta di capperi e stracciatella 2,3,8,10

Trionfo di Mare in quazzetto *1,2,6,8,10,11,12

Menù degustazione senza selezioni di vini 100

Menù degustazione con selezioni di vini

3 bicchieri 119

4 bicchieri 126





ALLERGENI

Lista degli allergeni

- | | |
|--|---|
|  1 pesce |  9 uova |
|  2 molluschi |  10 anidride solforica e solfiti |
|  3 latticini |  11 soia |
|  4 glutine |  12 sesamo |
|  5 frutta a guscio |  13 senape |
|  6 crostacei |  14 sedano |
|  7 arachidi |  15 favismo |
|  8 lupini | |

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°. Ad ogni modo, gli alimenti da consumarsi crudi, sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (ai sensi del Reg.CE n. 852/04) e risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. 111 sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

Invitiamo i clienti a segnalarci allergie o intolleranze alimentari al personale di sala



