



RISTORANTE

AVALON

PROPOSTE DI MARE

Avalon nasce dal sogno di Paolo & Andrea, dopo anni di esperienza nel settore dalla ristorazione ed una passione e amore smisurato per la cucina.

Fin dai primi passi, spinti dalla voglia di poter esprimere la nostra filosofia, abbiamo pensato di regalare un piccolo angolo di paradiso racchiuso in un ricordo.

“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

Gambero rosso 5 al pz
Red Prawns *6,10,8

Scampo 5 al pz
Shrimp *6,10,8

Ostrica 5 a 7 al pz
2,8,

Tartare di Gambero rosso con Stracciatella e vin 25
brulé *3,5,6,10,8
Prawn tartare with Stracciatella and mulled wine

Tartare di Granchio con pepe rosa e lime 22
Crab tartare with lime and pepper *6,10,8

Tartare di tonno al mojito 20
Tuna tartare with mojito *1,10,8

Percorso di crostacei 30

Tartare di Gambero rosso con Stracciatella e vin
brulé *3,5,6,10,8
Prawn tartare with Stracciatella and mulled wine

Tartare di Granchio con pepe rosa e lime
Crab tartare with lime and pepper *6,10,8

Tartare di Scampo con sale, olio e pepe
Norway lobster tartare with salt, oil and pepper *6,10,8

Degustazione di ostriche 6 Pz 2,8 22

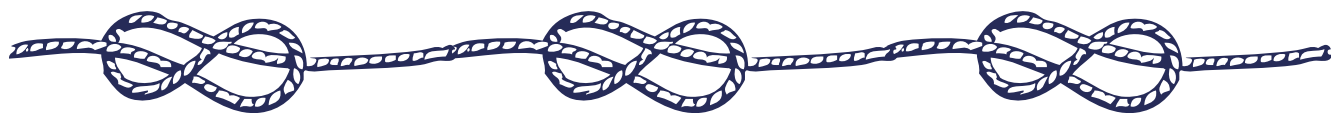


PLATEAU

Plateau per una persona	*1,4,6,8,10,11,12	
1 Gambero rosso, 1 Scampo, 3 pz Ostriche, Degustazione Tartare		50
Plateau per due persone	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
2 Gamberi rossi, 2 Scampi, 6 pz Ostriche, 1 Degustazione Tartare e bis Carpacci		120
Plateau Royal	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
4 Gamberi rossi, 4 Scampi, 12 Ostriche, degustazione Tartare e bis Carpacci,		200
Gran Plateau Royal	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
8 Gambero rosso, 8 Scampi, 16 Ostiche, degustazione Tartare e Carpacci, catalana di Astice		400

ANTIPASTI

Insalatina di polpo e patate arrosto con paprika affumicata	*1,5,7,8,10,11,12	18
Octopus and roast potatoes salad with smoked paprika		
Tris di bruschette		16
Pomodorino, stracciatella e clorofilla di basilico Tomato, stracciatella and basil		4
Sarda marinata al limone Sardine with lemon		1,4
Caponata di verdure vegetable caponata		4
Calamario ripieno su specchio di porri e timo	*1,3,5,7,8,9,10,14	18
Stuffed squid with leeks and thyme		
Grand gratin di molluschi e crostacei		18
Grand gratin of shellfish and crustaceans	*1,2,4,5,6,10	





PRIMI

Risotto con nero di seppia, pesto di pistacchio e capasanta 22
*1,2,3,5,10

Risotto with cuttlefish ink, pistachio pesto and scallop

Gnocchetti di Patate agli scampi *3,5,6,10,11,12 22

Potato Gnocchetti with Scampi

Spaghetto chitarra al ciliegino, burrata e clorofilla di basilico 20
3,4,9

Spaghetto chitarra with cherry tomato, burrata cheese and basil chlorophyll

Calamarata allo scoglio *1,2,4,6,8,9,10,11,12,14 25

Calamarata pasta with fish

Pacchero alla Avalon *2,3,4,6,8,9,10,11,12,14 30

Pacchero mantecato al pecorino Val D'Orcia, pepe e tartare di Gambero rosso al lime

Pacchero with Val D'Orcia pecorino cheese, pepper and prawn tartare with lime





SECONDI

Avalon grill	*1,2,5,6,8,10,11,12	
Grigliata mista con verdure grigliate		35
Mixed grill with grill vegetables		
Tagliata di tonno con insalata di finocchi e arance		26
	*2	
Tuna steak with fennel and orange salad		
Trancio di salmone con artificio di verdure di stagione al timo		26
	2	
Salmon steak with seasonal vegetables and thyme		
Pescato del giorno	6 all' etto	
Fish of the day	2	
Gambero Rosso alla griglia	5 al pz	
Grilled Red Prawn	*6,10,8	
Astice con verdure alla griglia e caponata		40
Grilled lobster with grilled vegetables and caponata	*6,10,8	
Tagliata di manzo con pomodorini e caponata di verdure		25
	3,10	
Rosemary beef with baked potatoes		



MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

6 PORTATE

Antipasto

Insalatina di polpo e patate arrosto
con paprika affumicata
Grand gratin di molluschi e crostacei

Primi

Risotto con nero di seppia, pesto di
pistacchio e capasanta
Pacchero alla Avalon

Secondi

Tagliata di tonno con insalata di
finocchi e arance
Trancio di salmone con artificio di
verdure di stagione al timo

60

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri		72
3 bicchieri		79



MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

8 PORTATE

Antipasti

Tartare di Gambero con Stracciatella e
vin brulè

Insalatina di polpo e patate arrosto
con paprika affumicata

Grand gratin di molluschi e crostacei

Primi

Calamarata allo scoglio

Pacchero alla Avalon

Spaghetto chitarra al sugo ciliegino,
burrata e clorofilla di basilico

Secondo

Trancio di salmone con artificio di
verdure di stagione al timo

Dolce

Caffè con piccola pasticceria

120

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri

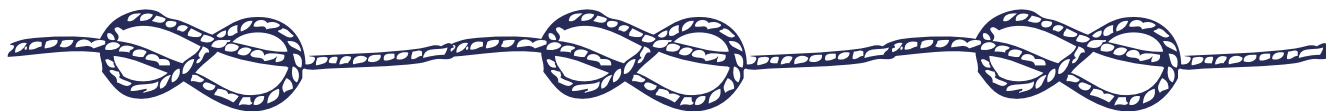


132

3 bicchieri

140





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





COPERTO 4 EURO

