

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** 7 al pz  
*Red Prawns* \*6,10,8

**Scampo** 5 al pz  
*Langoustine* \*6,10,8

**Ostrica** 5 a 7 al pz  
2,8,

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

**Tartare di scampo con pepe rosa e lime** 25  
*Norway lobster tartare with lime and pepper* \*6,10,8

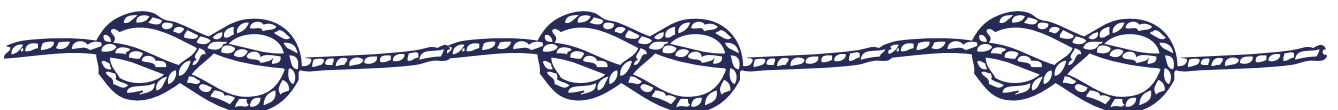
**Carpaccio di pesce spada ai frutti di bosco** 25  
*swordfish sashimi with berries* \*1,10,8

**Percorso di tartare di gambero** 50

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

**Tartare di Gambero con pepe rosa e lime** \*6,10,8  
*Prawn tartare with with lime and pepper*

**Tartare di Gambero con sale, olio e pepe** \*6,10,8  
*Prawn tartare with salt, oil and pepper*



# PLATEAU

**Plateau per una persona** \*1,4,6,8,10,11,12  
2 Gambero rosso, 2 Scampo, 2 pz Ostriche, Degustazione 50  
Tartare (seconda la disponibilità)

**Plateau per due persone** \*1,4,5,6,8,10,11,12,14  
4 Gamberi rossi, 4 Scampi, 6 pz Ostriche, 120  
Degustazione Tartare e bis Carpacci (seconda la disponibilità)

**Degustazione di crudo e cotto degli chef min. 2 persone 30 a pax**

# ANTIPASTI

**Polpo ubriaco con polenta rustica** 18  
Drunk octopus with polenta

\*1,3,5,8,10,

**Calamaro ripieno su specchio di sedano rapa** 18  
Stuffed squid with celeriac

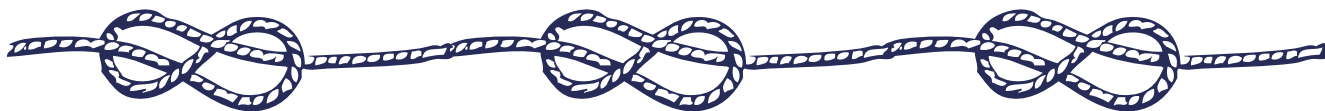
\*1,3,4,5,7,8,9,10,14

**Filetto di salmerino su crema di piselli, pomodoro cofit e oliva** 18  
Char fillet on pea cream, with confit tomato and olive. 1,3

**Vellutata di zucca con gocce di stracciatella e crostini al rosmarino** 16  
Pumpkin cream soup with drops of stracciatella and rosemary crostini 1,3,4,5

**Degustazione di ostriche 6Pz 2,8 25**





## PRIMI

**Risotto mantecato con Gorgonzola, paprika affumicata e tartare di tonno e granella di pistacchio** 22

\*1,,3,5,6,8,10

Risotto with Gorgonzola cheese, smoked paprika, tuna tartare and pistachio granules

**Fusillone di grano duro con granchio** 25

Cottura espressa, tempo di attesa 15 min.

Express cooking, waiting time 15 min.

\*2,3,4,5,6,8,10

Fusillone with crab

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

Pacchero mantecato al pecorino, tartare di gambero e scorza di lime

Pacchero mantecato with pecorino cheese, prawn tartare and lime zest

**Chef mi è caduto l'olio nel raviolo** \*2,3,4,6,8,9,10,11,12,14 30

Raviolo fatto in casa ripieno di olio extra vergine d'olio in guazzetto di pese

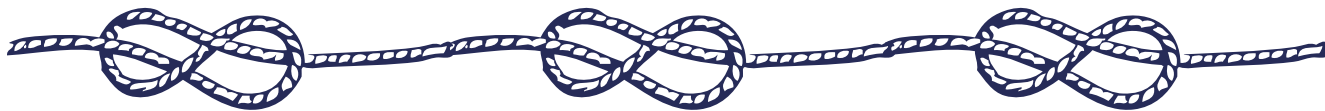
Homemade black cuttlefish ravioli filled with extra virgin olive oil in a fish stew.

**Tonnarello in salsa di ciliegino, burrata e basilico** 20

Tonnarello pasta in cherry tomato sauce, with burrata and basil.

3,4





## SECONDI

<b>Avalon grill</b> Grigliata mista di crostacei Mixed grill of crustaceans	*1,2,5,6,8,10,11,12	<b>35</b>
<b>Tagliata di tonno su fondo bruno, riduzione di vin brulè e fieno di cavolo viola marinato</b> Tuna steak on brown sauce, with mulled wine reduction and marinated purple cabbage straw	*1,3,4,5,7,8,9,10,11,12,13,14	<b>26</b>
<b>Trionfo di mare</b> Fish soup	*1,2,5,6,8,10,11,12	<b>30</b>
<b>Trancio di pesce spada alla mediterranea</b> Swordfish with mediterranea sauce	*1,2,5,8,10,11,12,14	<b>26</b>
<b>Gamberone alla griglia</b> Grilled Prawn	*6,10,8 3,5 al pz	
<b>Astice alla griglia con burro aromatizzato</b> Grilled lobster	*6,10,8	<b>40</b>
<b>Tagliata di manzo al rosmarino</b> Rosemary beef	3,10	<b>25</b>



# MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

## 6 PORTATE

### Antipasti

Calamaro ripieno su specchio di sedano  
rapa

Tartare di Gambero con Stracciatella e  
vin brulè

### Primi

Pacchero Avalon

Tonnarello in salsa di ciliegino, burrata  
e basilico

### Secondo

Trancio di pesce spada alla  
mediterranea

### Dolce

Sorbetto

120

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri

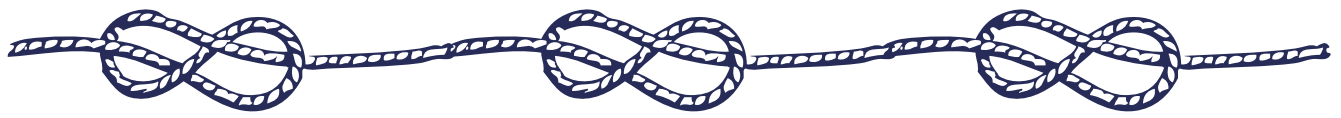
132

3 bicchieri



140





# ALLERGENI

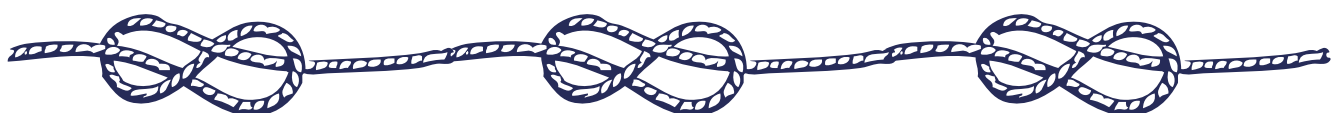
## Lista degli allergeni

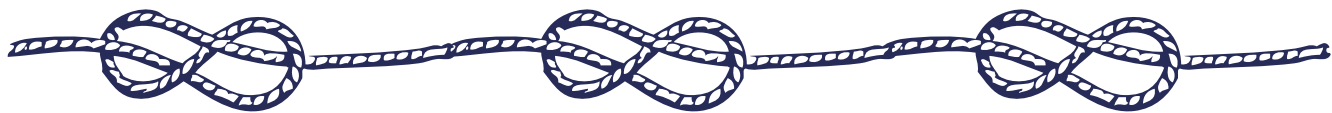
- |  |   |
|--|---|
|  1 pesce            |  9 uova                          |
|  2 molluschi        |  10 anidride solforica e solfiti |
|  3 latticini        |  11 soia                         |
|  4 glutine          |  12 sesamo                       |
|  5 frutta a guscio |  13 senape                      |
|  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**

