



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
Red Prawns

7 al pz
*6,10,8

Scampo
Langoustine

5 al pz
*6,10,8

Ostrica

5 a 7 al pz
2,8,

Tartare di Gambero con Stracciatella e vin brulé
Prawn tartare with Stracciatella and mulled wine

25
*3,5,6,10,8

Tartare di scampo con pepe rosa e lime
Norway lobster tartare with lime and pepper

25
*6,10,8

Sashimi di salmone al Aperol Spitz
swordfish sashimi with berries

18
*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
Prawn tartare with with lime and pepper

*6,10,8

Tartare di Gambero con sale, olio e pepe
Prawn tartare with salt, oil and pepper

*6,10,8



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 16
Stuffed squid with celeriac

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

Filetto di salmerino su crema di piselli, pomodoro cofit e oliva 16
Char fillet on pea cream, with confit tomato and olive. 1,3

Frisella Pugliese con olio, pomodorino e origano 12
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 28

Cottura espressa, tempo di attesa 15 min.

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

Express cooking, waiting time 15 min.

Fusillone with crab

Pacchero Avalon *2,3,4,6,8,9,10,11,12,14 26

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

Pacchero mantecato with pecorino cheese, prawn tartare and lime zest

Fregola in quazzetto di pesce *2,3,4,6,8,9,10,11,12,14 25

Fregola with seafood

Bigoli con pesto alla siciliana 20

Bigoli with Sicilian pesto

3,4





SECONDI

- Avalon grill** *1,2,5,6,8,10,11,12
Grigliata mista di crostacei
Mixed grill of crustaceans **35**
- Tagliata di tonno su fondo bruno, riduzione di vin brulè e fieno di cavolo viola marinato** **26**
*1,3,4,5,7,8,9,10,11,12,13,14
Tuna steak on brown sauce, with mulled wine reduction and marinated purple cabbage straw
- Trionfo di mare** **26**
Fish soup *1,2,5,6,8,10,11,12
- Salmone in crosta di caffè su specchio di chutney ananas** **26**
Coffee-crusted salmon on a pineapple chutney mirror *1,2,5,8,10,11,12,14
- Gamberone alla griglia** *6,10,8
Grilled Prawn **3,5 al pz**
- Pescato del giorno** **6 all'etto**
Catch of the day *6,10,8
- Tagliata di manzo al rosmarino** **25**
Rosemary beef 3,10



MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

6 PORTATE

Antipasti

Calamaro ripieno su specchio di sedano
rapa

Tartare di Gambero con Stracciatella e
vin brulè

Primi

Pacchero Avalon

Bigoli con pesto alla siciliana

Secondo

Salmone in crosta di caffè su specchio
di chutney ananas

Dolce

Sorbetto

120

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri

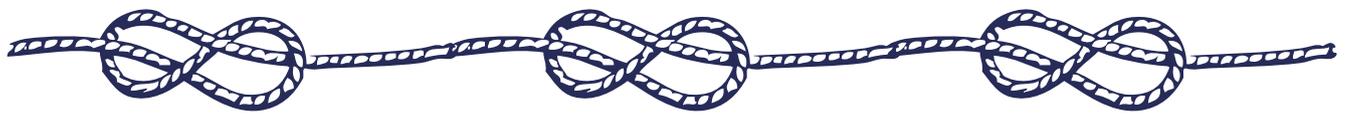
132

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

