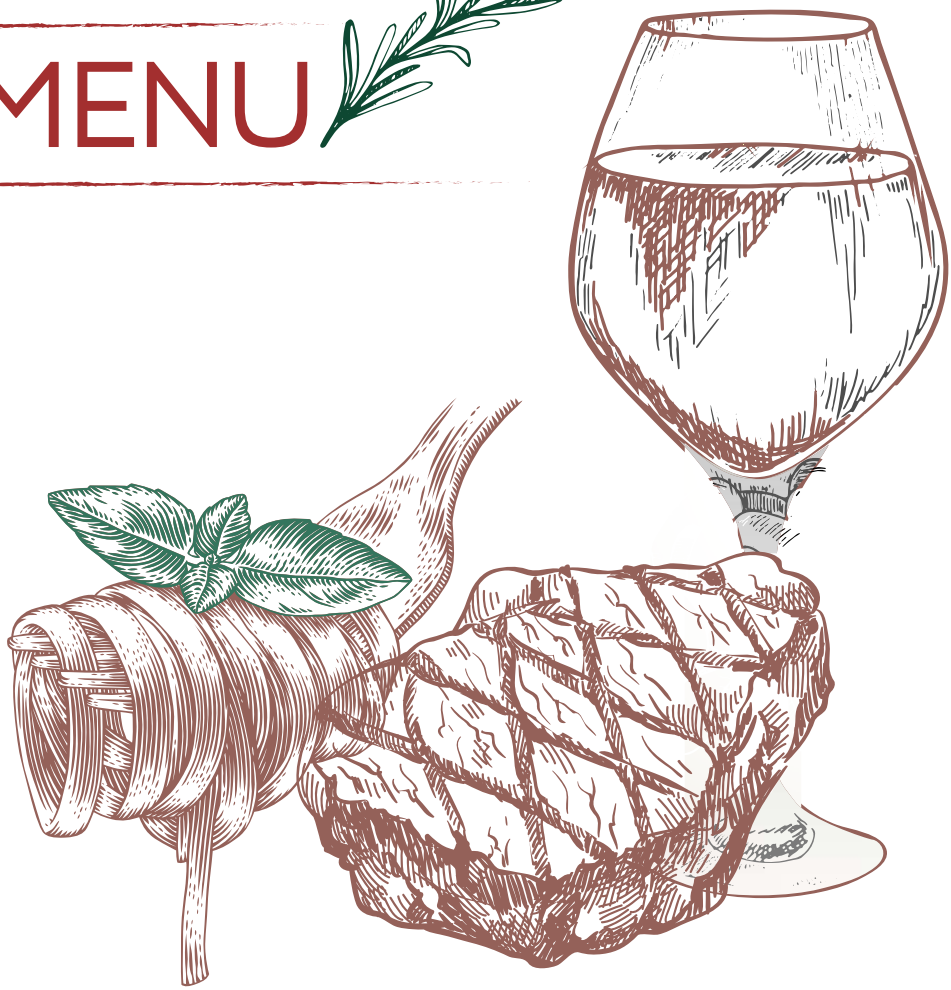
Salvia e Rosmarino
AVALON

MENU



Il ristorante propone un menu che ben rappresenta le eccellenze del territorio.
Lo chef Vincenzo Vitola sceglie infatti i migliori ingredienti locali,
evocando così i profumi e i sapori del Carso.

Per info e prenotazioni 040 2028094

Salvia e Rosmarino AVALON

MENU

Prima di tutto

Pie di cortile alla Finanziera 12
con salsa di cipolla e brandy

Millefoglie di pezzata rossa 12
con tartufo, formaggio tabor "Zidarich" e sesamo tostato

Creme brûlé di fegato di vitello 10
con pere al verduzzo, spezie e pan brioches

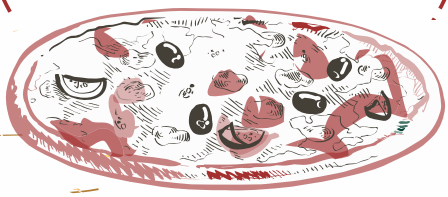
Gazpacho di fagiolo di San Quirino 9
con salame friulano, aceto e mollica di pane

Tiramisù di lumache brasate 14
con erbe aromatiche, patate e porcini

Pan Pizza

condito con erbe aromatiche e olio Evo

3,5



Nel frattempo

Gnocchi di patate al ragù di goulash 12
con paprica e crema di peperoni alla brace

Spaghetti alla chitarra 12
mantecati con pepe, formaggio Jamar "Zidarich", cime di rapa e aglio affumicato

Pasta mista di Gragnano 10
con sugo di patate di montagna, provola, funghi e santoreggia

Ravioli fatti in casa 13
con guancia di maiale brasata, verze, pinoli e uvetta

Orzotto alla zucca 12
con cervo, terrano, latteria "Suc" e erbe aromatiche

Continuiamo con...

Agnello e salsa al burro, acciughe e tartufo 16
con cavolo nero e sedano rapa

Garretto di pezzata rossa 14
con salsa BBQ di manzo e millefoglie di radici e tuberi

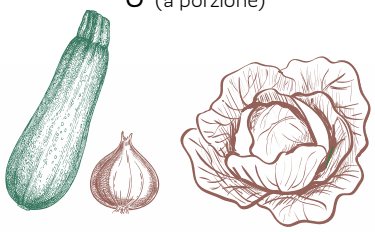
Pollo nostrano confit alla cacciatora 12
con verdure di stagione alla griglia

Filetto di maiale 13
con salsa alla malvasia, carote arrosto e scalogno dolceagro

Piccione 18
con cren, senape, spezie e mele arrosto

ABBIAMO A CUORE
LA TERRA E I PRODOTTI
DEL NOSTRO TERRITORIO

chiedici i contorni
con le verdure fresche del giorno
5 (a porzione)

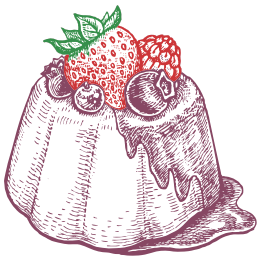


Per ricordarti di noi

I dolci pensati dal nostro chef Vincenzo Vitola fatti in casa | 6

La classica carsolina!

Crema cotta
con fichi e vino cotto



Cremoso al cioccolato fondente e caffè
con lamponi e caramello salato

Crema inglese
con crumble, mele, pinoli e uvetta

Il servizio dei nostri ragazzi e il pane fatto in casa da noi
con le farine "Molino Moras" | 2,5

Alcuni piatti potrebbero contenere preparazioni che sono state abbattute all'origine.
Per informazioni su allergeni presenti nei piatti chiedere al personale di sala

Salvia e Rosmarino
AVALON

Salvia e Rosmarino AVALON

Serviamo acqua Panna e San Pellegrino | 3

La carta vini

Bollicine

Prosecco *Salatin, Veneto*	3,5	18
Spumante Rosè Extra Dry *Tacoli Asquini, Friuli Venezia Giulia*	3,5	18
KK Spumante dosaggio zero *Kante, Carso Triestino*	5	28

Rossi

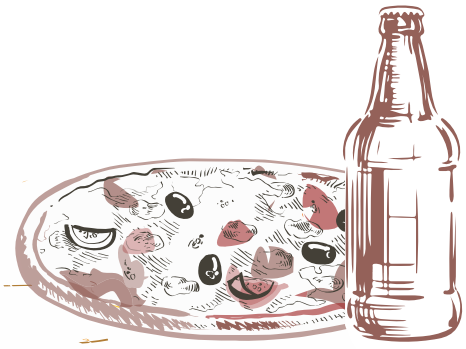
Cabernet Sauvignon *Cozzarolo, Collio*	3,5	18
Pinot Nero *Polencic, Collio*	4,5	22
Refosco dal Peduncolo Rosso DOC *Tarlao, Friuli Venezia Giulia*	4,5	22

Bianchi

Friulano *Cozzarolo, Collio*	3,5	18
Ribolla Gialla DOC *Cozzarolo, Collio*	4	20
Sauvignon *Ferruccio Sgubin, Collio*	4,5	22
Pinot Grigio del Collio DOC *Muzic, Collio*	4,5	22
Malvasia *Kante, Carso Triestino*	5	24
Vitoska *Kante, Carso Triestino*	5	23

Dolci

Varej, Moscato d'Asti DOCG *Fontanafredda, Piemonte*	3,5	18



Le birre

del birrificio Gjulia

IN BOTTIGLIA 330 ML 4,5

NORD bionda, *Pale Ale*
EST bianca, *Weizen beer*
OVEST ambrata, *Red Ale*
RIBO', *bionda con mosto di Ribolla Gialla*
IPA, *Italian Pale Ale*

Salvia e Rosmarino
AVALON

Le nostre pizze

Margherita 6,5
pomodoro pelato, fiordilatte, basilico

Diavola 8,0
pomodoro pelato, fiordilatte, salamino piccante, basilico

Bufalina 8,5
pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, basilico

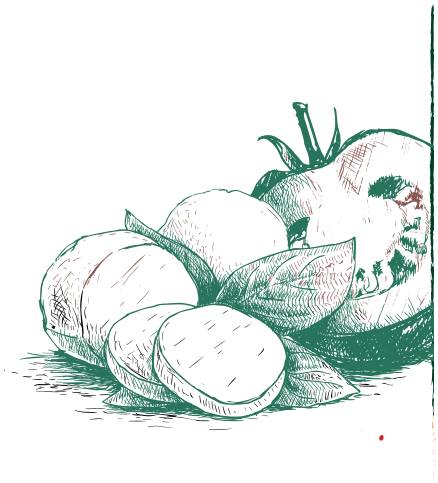
Capricciosa 9,0
pomodoro pelato, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto arrosto, carciofi sott'olio e funghi champignon

Alle verdure 9,0
Pomodoro pelato, fiordilatte, verdure di stagione cotte nel forno a legna con erbe aromatiche

Boscaiola 14,5
fiordilatte, soppressa di cervo, porcini e scaglie di formaggio tabor "Zidaric"

Carsolina 11,5
fiordilatte, salsiccia fresca "Bajta", formaggio latteria "Suc" e fiori di finocchietto selvatico

Saporita 11,0
passata di datterino giallo, melanzane grigliate in olio, capperi e ricotta salata



Calzone classico 7
pomodoro pelato, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto e ricotta

Calzone extra 12
pomodorino confit, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella, rucola, pesto di basilico

Salvia e Rosmarino
AVALON

Delicata 12,5
datterini gialli e rossi confit, fiordilatte, stracciatella, prosciutto crudo “Bajta”

Super quattro formaggi 14,0
fiordilatte, caciotta al timo “Suc”, formaggio latteria “Suc”, Mlet “Zidaric”
e scaglie di Jamar “Zidaric””

Tre pomodori 12,0
crema di pomodori secchi, datterino giallo e rosso confit, fiordilatte, stracciatella,
olive taggiasche e crema di basilico

Super tonno e cipolla 14,5
datterino giallo e rosso confit, mozzarella di bufala DOP, tonno fatto in casa,
cipolla caramellata e origano fresco

Trieste 10,0
fiordilatte, prosciutto cotto, salsa cren e mele

*Per le nostre pizze abbiamo scelto un impasto semi-integrale con un mix di **farine di tipo 0 ed integrale**, prodotte dal **Molino Moras**. Il nostro impasto viene fatto **lievitare 24 ore** per conferire digeribilità e gusto. Usiamo **pomodoro pelato italiano** che lavoriamo a mano al fine di non rovinarne la polpa e la consistenza.*

I latticini sono prodotti da artigiani Campani e arrivano freschi per le nostre pizze.

L'olio extra vergine d'oliva del territorio, condisce a crudo le nostre pizze e conferisce profumi freschi e giusta piccantezza.

SUPPLEMENTO SEMPLICE
1,50 EURO

SUPPLEMENTO SPECIALE
DA 2,00 EURO