



PRANZO DI PASQUA

Antipasti

CARCIOFI GRATINATI ALLA MENTA

con guanciale e pecorino

10€

POLPETTE DI MANZO

con riso e ortiche, in salsa di limone

9€

TORTA SALATA

con spinaci, ricotta e formaggio salato

8€

INSALATA DI UOVA

con asparagi e prosciutto crudo friulano

8€

Primi

PARMIGIANA DI MELANZANE

con pomodoro San Marzano, latteria dell'az. Šuc, pecorino affinato al fieno e finocchietto del Carso

9€

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA

al ragù di gallina alla finanziaria

9€

LASAGNE DI MAGRO

con verdure di stagione e latteria

8€

Secondi

COSCIOTTO D'AGNELLO AL FORNO

con patate arrosto saltate con aglio, peperoncino e erbe di campo

14€ (anche intero per 6 persone 80€)

FILETTO DI MAIALE ALLA WELLINGTON

con spinaci, salsa duxelles e scalogno

13€

GOULASH DI CERVO ALLA PAPRIKA

con panini al vapore

14€



Dessert

PASTIERA NAPOLETANA

6€ (anche intera per 6 persone 30€)

TORTA DI MELE E NOCI

con salsa inglese al limone

6€ (anche intera per 6 persone 30€)

CARSOLINA

con crema chantilly e fragole

6€

I NOSTRI VINI

In occasione del pranzo di Pasqua abbiamo deciso di mettere a vostra disposizione una piccola selezione delle nostre etichette, dandovi così una piccola anticipazione di quella che in parte sarà la nostra nuova carta vini.

Rossi

SCHIOPPETTINO

DOC, 2016 - Az. Gori

(Nimis, UD)

23€

CABERNET SAUVIGNON

2018 - Az. Cozzarolo

(Spessa di Cividale, UD)

18€

PINOT NERO

DOC, 2016 - Az. Gori

(Nimis, UD)

23€

Bianchi

REBULA

Biologico, 2019 - Az. Reya

(Brda, Collio sloveno)

20€

MALVASIA ISTRIANA

2019 - Az. Kozlovic

(Buje, Istria croata)

25€

FRIULANO

2017 - Az. Cozzarolo

(Spessa di Cividale, UD)

18€

Bollicine

BJANA BRUT- Metodo classico

Az. Bjana- Sirk (Cormons, GO)

Minimo 24 mesi garantiti sui lieviti

27€

MAXIMUM BLANC DE BLANCS BRUT

Az. Ferrari (Trento, TN)

Minimo 30 mesi sui lieviti

30€

SPADAZ - PROSECCO

Valdobbiadene DOCG - Az. Marotta e

Figli (Farra di Soligo, TV)

100% Glera da vitigni di 70/80 anni.

13€



MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

Antipasto

(selezione di assaggi dello Chef)

TORTA PASQUALINA

PARMIGIANA DI MELANZANE

con pomodoro San Marzano, latteria dell'az. Šuc, pecorino affinato al fieno e finocchietto del Carso

INSALATA DI UOVA

con asparagi e prosciutto crudo friulano

SALAME FRIULANO ALL'ACETO E CIPOLLA

Primo

LASAGNE DI MAGRO

con verdure di stagione e latteria

Secondo

COSCIOTTO D'AGNELLO AL FORNO

con patate arrosto saltate con aglio, peperoncino e erbe di campo

Dessert

PASTIERA NAPOLETANA

40€ a persona

Scegliete quello che più vi piace dal menù oppure lasciatevi guidare dal nostro Chef, ve lo consegneremo direttamente a casa nella giornata di sabato 3 aprile con tutte le indicazioni per ultimare la preparazione dei vostri piatti.

Per effettuare il vostro ordine potete chiamarci o mandarci una mail

- + 39 3294565573 (dalle 16.00 alle 20.00)
- ristorante@avalonwellness.it

Sarà possibile effettuare il proprio ordine entro il 2 aprile alle 13.00
(ordine minimo 40€)

