

MENU

RESTAURANT - BAR

PIZZE CLASSICHE

MARINARA (A) - 5

pomodoro pelato, olio all'aglio, origano

MARGHERITA (AG) - 6,5

pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, basilico

BUFALA (AG) - 8,5

pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico

ROMANA (ADG) - 8

pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano

DIAVOLA (AG) - 7,5

pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salame piccante, basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI (AG) - 8,5

pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto praga, porcini saltati, basilico

PIZZE SPECIALI

ORTO IN PRIMAVERA (AG) - 10

mozzarella di bufala, asparagi saltati, crema di piselli, ravanelli

NOVELLA (AGN) - 9

patate arrosto, mozzarella affumicata, guanciale, crema di piselli

FORMAGGI (AG) - 10

pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, tabor Zidarič, liptauer, jamar Zidarič

RUSTICA (AGN) - 11

mozzarella di bufala, rucola, coppa di Bajta, pomodorini confit, ricotta affumicata

CAMPAGNOLA (ACGN) - 10

mozzarella fiordilatte, asparagi saltati, pancetta, crema di tuorlo cotto a bassa temperatura

CALZONI

CLASSICO (AG) - 8

ricotta di Suc, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto praga, pomodoro pelato, grana a scaglie

CALZONE APERTO (AGN) - 12

mozzarella di bufala, rucola, crudo Sauris, pomodorino confit, scaglie di Jamar

CALZONE CARSICO (AG) - 10

ricotta di Suc, mozzarella fiordilatte, salame di Bajta, scaglie di Jamar, fiori di finocchio



Salvia e Rosmarino
By AVALON®

MENU

RESTAURANT - BAR

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI (LN) - 7 a persona

TAGLIERE DI FORMAGGI (GL) - 5 a persona

TAGLIERE MISTO (GLN) - 10 a persona

PANFOCACCIA (A) - 5

FOCACCE REGULAR/SMALL

BAJTADELLA (AGN) - 10/6
bajtadella, liptauer, peperone sott'aceto

TONNO E CIPOLLA (ADG) - 12/7
crema di ricotta di Suc, tonno cbt, cipolla
marinata, pomodoro confit

VITELLO TONNATO (AC) - 12/7
vitello cbt, salsa tonnata

STRACCIATELLA E ACCIUGHE (ADG) - 10/6
stracciatella, acciughe, emulsione di basilico

INSALATE

CLASSICA (GH) - 8
misticanza, carote, pomodorini, fiordilatte, grana
a scaglie

GRANNY SMITH (GH) - 10
misticanza, pomodorini, mele granny smith,
pancetta croccante, salsa yogurt, noci

BRESAOLA (G) - 10
rucola, bresaola, formaggio tabor, pomodorini
confit

PRIMI

CALAMARATA (AGN) - 12
crema di piselli, guanciale e pecorino

SPAGHETTO AL POMODORO (AG) - 9
spaghetti di gragnano, pomodoro pelato,
stracciatella, basilico

SECONDI

SOVRACOSCIA DI POLLO (I) - 12
sovracoscia di pollo alla griglia e il suo fondo,
contorno del giorno

TAGLIATA - 16
tagliata di manzo, rucola, scaglie di grana

DOLCI E CONTORNI

CONTORNI DEL GIORNO - 5
chiedi ai nostri ragazzi

DOLCI DEL GIORNO - da 5
chiedi ai nostri ragazzi

COPERTO 2 euro

ALLERGENI:
A.glutine B.crostacei C.uova D.pesce E.arachidi F.soia G.latte H.frutta a guscio
I.sedano L.senape M.sesamo N.anidride solforosa e solfiti O.lupini P.molluschi