

# MENU

## RISTORANTE

### ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (N) - 9

FLAN DI CAROTE CON CREMA MLET E CIPOLLA CROCCANTE (CG) - 9

FOCACCIA CON VITELLO TONNATO (AC) - 12

### PRIMI

TAGLIOLINO (ACGH) - 14  
con pesto di peperoni e  
crema di ricotta affumicata di Suc

FREGOLA (AGH) - 14  
con pesto, pomodoro confit e Jamar

PARMIGIANA DI MELANZANE (GN) - 12  
con fiordilatte, crudo e Tabor

FUZI (A) - 15  
con ragù di cortile in bianco  
con timo e pomodorino giallo

### SECONDI

CIVA (GHNI) - 14  
con salsa yogurt al kren, pesto di peperoni,  
melanzane e cipolla marinata

TAGLIATA DI MANZO (GI) - 18  
con fonduta di Jamar, fondo e verdure di stagione

MELANZANA GRATINATA (A) - 14  
fondo con verdure, pomodoro confit  
e zucchine marinate

MEZZO POLLETTO (I) - 16  
con fondo alla salvia e patate arrosto

### INSALATE

CLASSICA (G) - 8  
misticanza, carote, pomodorini, fiordilatte

BRESAOLA (GN) - 10  
rucola, bresaola, Tabor Zidaric, pomodorini confit

SALVIA E ROSMARINO (A) - 12  
misticanza, straccetti di pollo, pomodorini,  
grana a scaglie, pane al rosmarino,  
salsa limone, salvia

### CONTORNI

CONTORNI DEL GIORNO - da 5

### DOLCI

DOLCI DEL GIORNO - da 5

**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

*Salvia e Rosmarino*  
By **AVALON**<sup>®</sup>