

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**[®]