

RISTORANTE

MENU

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (GN) - 14

FRITTATINA CON FORMAGGIO JAMAR (CG) - 10

CARPACCIO DI VITELLO TONNATO (CD) - 16

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE (AGNI) - 16
con ragù di anatra

FUSI (AGNI) - 16
con spezzatino di coniglio

TAGLIATELLA (AGN) - 15
con datterini gialli e rossi e salsiccia Bajta

CREPELLA (AG) - 12
con verdure di stagione

MINESTRA CONTADINA DEL GIORNO - 12

CONTORNI

SPINACI AL BURRO (GN) - 5

CAPONATINA (GN) - 5

INSALATA MISTA (GN) - 5

SECONDI

GALLETTO (AGN) - 16
con patate rustiche

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA (AGLN) - 16
con senape, kren e patate in tecia

STINCHETTO DI MAIALE (AGN) - 18

FILETTO DI MANZO 250 g. (AGLN) - da 24

INSALATE

FRESCA (GD) - 10
misticanza, pomodorini, feta,
olive taggiasche, tonno

CARSO (GN) - 12
rucola, coppa di Bajta
pomodorini confit, Jamar a scaglie

CLASSICA (G) - 8
misticanza, carote, pomodorini
mozzarella di bufala

DOLCI

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA - 6

TIRAMISÙ (ACEG) - 6

MILLEFOGLIE AL CUCCHIAIO (ACEG) - 6

SORBETTO AL LIMONE - 4

COPERTO 2,5 euro

ALLERGENI

A.cereali che contengono glutine **B.**crostacei
C.uova **D.**pesce **E.**arachidi **F.**soia **G.**latte
H.frutta a guscio (noci, nocciole, mandor-
le, pistacchi) **I.**sedano **L.**senape **M.**sesamo
N.anidride solforosa e solfiti **O.**lupini **P.**molluschi

Alcuni prodotti sono acquistati freschi e
successivamente abbattuti a -20°C dalla
nostra cucina. Alcuni prodotti vengono
acquistati surgelati. Per qualsiasi informazione
al riguardo chiedere al personale di sala.

Salvia e Rosmarino
By **AVALON**®