

# Menu

## Antipasti - Starters

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b>	2300 FT
BRUSCHETTA WITH TOMATO	
<b>BRESAOLA DI CERVO AL CARPACCIO</b>	3450 FT
CON MOSTARDA DOLCE E RUCOLA VENISON CARPACCIO WITH SWEET MUSTARD AND ROCKET SALAD	
<b>CAPRESE DI BUFALA</b>	3800 FT
BUFFALO CAPRESE SALAD	
<b>ANTIPASTO AL ITALIANA E UNGHERESE</b>	3850 FT
PREMIUM COLD CUTS FROM ITALY-HUNGARY	
<b>CALAMARI E GAMBERI ALLA GRIGLIA</b>	4650 FT
GRILLED SQUID AND PRAWNS	
<b>TARTARA DI MANZO ARGENTINO</b>	4700 FT
BEEF TARTARE FROM ARGENTINA	
<b>PANE DELLA CASA AL LIEVITO NATURALE</b>	600 FT / PORTION
HOME-MADE SOURDOUGH BREAD	

## Zuppe - Soups

<b>ZUPPA DI POMODORO</b>	1750 FT
TOMATO SOUP WITH PESTO	
<b>CREMA DI MELA TIEPIDA CON POLPETTE DI RICOTTA AL VINO TOKAJ</b> 1950 FT	
LIGHT WARM APPLE SOUP WITH TOKAJ (STYLE)	
COTTAGE CHEESE DUMPLING	
<b>MINISTRA MARITATA CON POLPETTE</b>	1850 FT
ITALIAN CABBAGE SOUP WITH MEAT BALL	
<b>BRODO DI CARNE CON TORTELLINI RIPIENO DI CREEK</b> 1950 FT	
STONE FILETTO E PARMIGIANO AVALON BROTH AND HOME-MADE TORTELLINI STUFFED	
WITH FILET OF CREEK STONE AND PARMESAN	

## Le Paste - Pasta

### BENEDETTO CAVALIERI PASTE SECCHIE - BENEDETTO CAVALIERI DRIED PASTAS

<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO</b>	2850 FT
SPAGHETTI AGLIO, OLIO	
<b>RUOTE PAZZE ALLA BOLOGNESE</b>	2950 FT
RUOTE PAZZE PASTA WITH BOLOGNESE RAGOUT	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	2950 FT
SPAGHETTI CARBONARA	
<b>AVALON PENNE ALLA ARRABBIATA AI FORMAGGI</b> 3350 FT	
AVALON PENNE ARRABBIATA WITH CHEESE	
<b>TAGLIATELLE BOSCAIOLA (PANNA, PROSCIUTTO COTTO)</b> 2950 FT	
TAGLIATELLE BOSCAIOLA (SOUP CREAM, COTTO HAM)	
<b>ORECCHIETTE AI LUPINI, FILETTO DI MANZO E GIN</b> 3950 FT	
„CORNFLOWER” ORECCHIETTE WITH LUPIN BEAN AND BEEF TENDERLOIN	
<b>FARFALLE AI GAMBERI IN SALSIA ROSA</b>	4600 FT
FARFALLE WITH SHRIMPS IN PINK SAUCE	
<b>SURF &amp; TURF (GAMBERI, FILETTO DI MANZO)</b> 4800 FT	
SURF & TURF (SHRIMP, BEEF TENDERLOIN)	

## Avalon Specialita - Avalon Specialities

<b>ZUPPETTA DI PESCE ALLA SAMBENEDETTESE</b> 7950 FT	
FISH SOUP FROM SAN BENEDETTO DEL TRONTO	
<b>FRITTO MISTO CON SALSIA ALL'AGLIO NAPOLETANA</b> 4750 FT	
FRITTO MISTO WITH GARLIC SAUCE FROM NAPOLI	
<b>COZZE ALLA LIVORNESE</b>	3900 FT
LIVORNO-STYLE BLACK MUSSELS	
<b>PESCI INTERI (BRANZINO, ORATA, ROMBO)</b> 1950 FT /100G	
WHOLE FISH (BRANZINO, ORATA, ROMBO)	
<b>TAGLIATELLE AVALONIA AI FRUTTI DI MARE</b> 8500 FT	
TAGLIATELLE AVALONIA WITH SEA FOOD	

## Secondi Piatti - Main Courses

<b>POLLO SUPREME AL AGLIO</b>	3950 FT
CHICKEN SUPREME WITH GARLIC	
<b>COTOLETTA DI POLLO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO</b> 4250 FT	
FRIED CHICKEN BREAST WITH HAM AND CHEESE	
<b>PAILLARD DI FILETTO DI MAIALE CON PARMIGIANO</b>	4450 FT
PAILLARD PORK FILLET WITH PARMESAN CHEESE	
<b>FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA</b>	6750 FT
GRILLED SEA BASS FILLET	
<b>AGNELLO SCOTTADITO DELLA NEW ZEALAND</b>	8950 FT
LAMB CHOPS FROM NEW ZEALAND	
<b>FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA (250G)</b>	9800 FT
GRILLED FILLET MIGNON FROM ARGENTINA (250G)	
<b>FILETTO DI MANZO CREEKSTONE ANGUS ALLA GRIGLIA (250 G)</b> 15.000 FT	
GRILLED BEEF TENDERLOIN FROM CREEKSTONE ANGUS	

## Contorni - Side Dish

<b>PURE DI PATATE</b>	900 FT
MASHED POTATO	
<b>PATATINE FRITTE AMERICANE</b>	1200 FT
FRIED SWEET POTATO	
<b>INSALATA MISTA</b>	1250 FT
FRESH MIX SALAD	
<b>INSALATA SICILIANA</b>	1650 FT
SICILIAN SALAD	
<b>VERDURE AL FORNO CON SEMI AL MIELE</b>	1850 FT
OVEN BAKED VEGETABLES AND HONEY ROAST SEEDS	

## La Salsa Della Casa - Home-Made Sauces

<b>PEPE VERDE AL BRANDY</b>	800 FT
GREEN PEPPER SAUCE WITH BRANDY	
<b>AGLIO AL FORNO</b>	800 FT
OVEN-BAKED GARLIC	
<b>POMODORI SECCHI CON PANNA ACIDA</b>	800 FT
DRIED TOMATO AND SOUR CREAM	
<b>AVALON PESTO</b>	950 FT
PESTO AVALON	

## Pizze Al Forno a Legna - Pizzas From Our Wood-Fired Oven

<b>BIANCA</b>	1200 FT
AGLIO, OLIO, ROSMARINO GARLIC, OIL, ROSEMARY	
<b>GRISSINI</b>	2000 FT
PARMIGIANO, E SALSIA DI POMODORI SECCHI PARMESAN CHEESE, DRIED TOMATO SAUCE	
<b>MARGHERITA</b>	2000 FT
POMODORO, MOZZARELLA TOMATO, MOZZARELLA	
<b>AVALON GRISSINI</b>	2650 FT
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	
<b>PROSCIUTTO</b>	2650 FT
TOMATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO TOMATO, MOZZARELLA, HAM	
<b>MAYA</b>	2850 FT
TOMATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, MAIS TOMATO, MOZZARELLA, HAM, CORN	
<b>LA PERA</b>	3250 FT
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA, TONNO E NOCI GORGONZOLA, MOZZARELLA, PEAR, TUNA, WALNUT	
<b>SAN PIETRO</b>	3550 FT
TOMATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, SALAME PICCANTE, CIPOLLA, PARMIGIANO TOMATO, MOZZARELLA, HAM, SPICY SALAMI, ONION, PARMESAN	
<b>PRIMAVERA</b>	3500 FT
MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, PROSCIUTTO SAN DANIELE, RUCOLA, PARMIGIANO MOZZARELLA, FRESH TOMATO, SAN DANIELE HAM, ARUGULA, PARMESAN	
<b>REGINA NAPOLETANA</b>	3950 FT
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI SAN DANIELE TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, SAN DANIELE HAM	
<b>SURF AND TURF</b>	5000 FT
MOZZARELLA, GAMBERI, CARPACCIO DI MANZO, SPINACI MOZZARELLA, SHRIMP, BEEF CARPACCIO, SPINACH	

	GLUTINE / GLUTEN		ARACHIDE / PEANUTS		NOCCIOLINE / NUTS		ZOLFO / SULFUR		GRANCHIO / CRAYFISH		MOLLUSCHI / MOLLUSC
	MOSTARDA / MUSTARD		LATTE / MILK		SEDANO / CELERY		BURRO / BUTTER		PESCE / FISH		UOVO / EGG

INFORMIAMO I NOSTRI GENTILI CLIENTI CHE IL TOTALE DEL CONTO INCLUDE IL 13% DI SERVIZIO.  
NEL NOSTRO RISTORANTE PAGARE SEPARATI NON E POSSIBILE

PER I NOSTRI DOLCI CHIDERE L'AIUTO AI CAMERIERI. NEI NOSTRI RISTORANTI DAL 01-10-2020 UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE MATERIALI DI IMBALLAGGIO DI DECOMPOSIZIONE ECOLOGICI E RICICLATI! PREZZO DEL IMBALLAGGIO 200 FT/CAD

DEAR CUSTOMERS! PLEASE NOTE THAT A 13% SERVICE CHARGE IS INCLUDED IN THE BILL.  
UNFORTUNATELY WE CANNOT SPLIT THE BILL TO PAY SEPARATELY OR DIVIDE IT

FOR OUR SELECTION OF DESSERT PLEASE ASK FOR OUR WAITER. WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT OUR RESTAURANTS FROM 1. OCTOBER 2020 ONLY WORKING WITH RECYCLED DEGRADING TAKE A WAY BOXES AND STRAWS. PACKING PRICE: 200 FT/BOX



