

CRUDI & OSTRICHE

Gambero rosso 5 al pz
Red Prawns *6,10,8

Scampo 5 al pz
Shrimp *6,10,8

Ostrica 5 a 7 al pz
2,8,

Tartare di Gambero rosso con Stracciatella e vin 25
brulé *3,5,6,10,8
Prawn tartare with Stracciatella and mulled wine

Tartare di Granchio con pepe rosa e lime 22
Crab tartare with lime and pepper *6,10,8

Tartare di tonno al mojito 20
Tuna tartare with mojito *1,10,8

Percorso di crostacei 30

Tartare di Gambero rosso con Stracciatella e vin
brulé *3,5,6,10,8
Prawn tartare with Stracciatella and mulled wine

Tartare di Granchio con pepe rosa e lime
Crab tartare with lime and pepper *6,10,8

Tartare di Scampo con sale, olio e pepe
Norway lobster tartare with salt, oil and pepper *6,10,8

Degustazione di ostriche 6 Pz 2,8 22



PLATEAU

Plateau per una persona	*1,4,6,8,10,11,12	
1 Gambero rosso, 1 Scampo, 3 pz Ostriche, Degustazione Tartare		50
Plateau per due persone	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
2 Gamberi rossi, 2 Scampi, 6 pz Ostriche, 1 Degustazione Tartare e bis Carpacci		120
Plateau Royal	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
4 Gamberi rossi, 4 Scampi, 12 Ostriche, degustazione Tartare e bis Carpacci,		200
Gran Plateau Royal	*1,4,5,6,8,10,11,12,14	
8 Gambero rosso, 8 Scampi, 16 Ostiche, degustazione Tartare e Carpacci, catalana di Astice		400

ANTIPASTI

Insalatina di polpo e patate arrosto con paprika affumicata	*1,5,7,8,10,11,12	18
Octopus and roast potatoes salad with smoked paprika		
Tris di bruschette		16
Pomodorino, stracciatella e clorofilla di basilico Tomato, stracciatella and basil		4
Sarda marinata al limone Sardine with lemon		1,4
Caponata di verdure vegetable caponata		4
Calamaro ripieno su specchio di porri e timo	*1,3,5,7,8,9,10,14	18
Stuffed squid with leeks and thyme		
Grand gratin di molluschi e crostacei		18
Grand gratin of shellfish and crustaceans	*1,2,4,5,6,10	





PRIMI

Risotto con nero di seppia, pesto di pistacchio e capasanta 22
*1,2,3,5,10

Risotto with cuttlefish ink, pistachio pesto and scallop

Gnocchetti di Patate agli scampi *3,5,6,10,11,12 22

Potato Gnocchetti with Scampi

Spaghetto chitarra al ciliegino, burrata e clorofilla di basilico 20
3,4,9

Spaghetto chitarra with cherry tomato, burrata cheese and basil chlorophyll

Calamarata allo scoglio *1,2,4,6,8,9,10,11,12,14 25

Calamarata pasta with fish

Pacchero alla Avalon *2,3,4,6,8,9,10,11,12,14 30

Pacchero mantecato al pecorino Val D'Orcia, pepe e tartare di Gambero rosso al lime

Pacchero with Val D'Orcia pecorino cheese, pepper and prawn tartare with lime





SECONDI

Avalon grill	*1,2,5,6,8,10,11,12	
Grigliata mista con verdure grigliate		35
Mixed grill with grill vegetables		
Tagliata di tonno con insalata di finocchi e arance		26
	*2	
Tuna steak with fennel and orange salad		
Trancio di salmone con artificio di verdure di stagione al timo		26
	2	
Salmon steak with seasonal vegetables and thyme		
Pescato del giorno	6 all' etto	
Fish of the day	2	
Gambero Rosso alla griglia	5 al pz	
Grilled Red Prawn	*6,10,8	
Astice con verdure alla griglia e caponata		40
Grilled lobster with grilled vegetables and caponata	*6,10,8	
Tagliata di manzo con pomodorini e caponata di verdure		25
	3,10	
Rosemary beef with baked potatoes		



MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

6 PORTATE

Antipasto

Insalatina di polpo e patate arrosto
con paprika affumicata
Grand gratin di molluschi e crostacei

Primi

Risotto con nero di seppia, pesto di
pistacchio e capasanta
Pacchero alla Avalon

Secondi

Tagliata di tonno con insalata di
finocchi e arance
Trancio di salmone con artificio di
verdure di stagione al timo

60

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri		72
3 bicchieri		79



MENÙ DEGUSTAZIONE SCODELLE

8 PORTATE

Antipasti

Tartare di Gambero con Stracciatella e
vin brulè

Insalatina di polpo e patate arrosto
con paprika affumicata

Grand gratin di molluschi e crostacei

Primi

Calamarata allo scoglio

Pacchero alla Avalon

Spaghetto chitarra al sugo ciliegino,
burrata e clorofilla di basilico

Secondo

Trancio di salmone con artificio di
verdure di stagione al timo

Dolce

Caffè con piccola pasticceria

120

Menù con selezioni di vini:

2 bicchieri



132

3 bicchieri

140

