

CAVIALE (1, 3, 4, 7, 8, 12)

Servito con blini, patate chips, crème fraîche

Siberian sturgeon 50g | 125g

Royal Oscietra V20 50g | 125g

Beluga 50g

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE (1, 2, 4, 12, 14)

Serviti con limone e una selezione di salse mignonette

Ava seafood plateau selezione di 4 ostriche,
2 gamberi rossi di Mazara, 2 scampi,
tagliatelle di seppia, tartare di tonno rosso

Tarbouriech “ostriche rosa” Delta del Po – Francia

Belon du Belon Bretagne – Francia

Gillardeau n2 Marennes Oléron – Francia

***Gamberi rossi** Mazara del vallo

***Scampi** 11/cad.

CRUDI

Ricciola melone, jalapeño e basilico (4, 12)

Carpaccio di gambero rosso mandorle e lime (2, 8, 12)

Carpaccio di tonno datterini confit, olive Kalamata e rucola (4)

Carpaccio di manzo pecorino stagionato, pinoli e funghi sott'aceto (7, 12)

ANTIPASTI

Taramasalata e bottarga mousse di uova di baccalà, limone e pane carasau (1, 4, 6)

Insalata di crostacei granchio reale, aragosta e gamberi, avocado e maionese di bisque (2, 3, 7, 9, 10, 12)

Spinaci e taccole pomodoro ed erbe aromatiche fresche (9, 12)

Insalata greca feta stagionata in botte, pomodori, cipolla, origano selvatico (7, 12)

Insalata nizzarda tonno confit e dressing alle acciughe (3, 4, 12)

Melanzana affumicata peperoni, erbe aromatiche e ricotta salata (7, 12)

Tempura di zucchine e finocchi yogurt, aneto e menta (1, 7)

Polpo grigliato fave di Santorini, cipolla e capperi (9, 12, 14)

Jamón Ibérico de Bellota pane da lievito madre e pomodoro (1, 12)

DAL MARE

La nostra selezione di pescati è venduta a prezzo di mercato.

*Chele di granchio reale, scampi, orata, branzino, rombo, dentice, sogliola, cernia, gallinella, triglia
e molti altri a seconda della stagione.*

I nostri Chef sapranno consigliarvi la tecnica di cottura più adatta alle qualità uniche di ogni varietà.

Grigliato semplicemente con olio al limone e origano selvatico (4)

Al cartoccio con datterini, olive e capperi (4, 9)

In crosta di sale con finocchio e limone (4)

MAINS

Ratatouille al forno con salsa di pomodoro ed erbe aromatiche (9)

Cavolo grigliato hummus, pinoli e uvetta (11, 12)

Spaghettoni alle zucchine Parmigiano Reggiano e basilico (1,7)

Linguine alle vongole bottarga, limone e dry vermouth (1, 4, 7, 9, 12, 14)

Risone ai gamberi rossi di Mazara, limone e aneto (1, 2, 3, 4, 7, 9)

Sogliola con emulsione al limone (4,7)

Filetto di rombo pomodoro, olive Kalamata e capperi (2, 4, 9, 12, 14)

Pollo alla griglia mezzo pollo allevato a mais, limone ed erbe marinate (9)

Costata di vitello con burro "café de Paris" o burro all'nduja e miele (4, 7, 10)

Scottadito di Agnello grigliate, servite con chutney di melanzane (12)

Sirloin Black Angus, al Josper, salsa a scelta (7, 12)

Côte de boeuf scottata su carbone, chimichurri o salsa bernese *per due persone* (7, 12)

CONTORNI

Insalata vinaigrette al balsamico (12)

Verdure grigliate olio EVO e aceto balsamico invecchiato (12)

Ava's fries patate fritte salate al rosmarino (12)

Purè di patate ratte burro alle alghe (7)

Spinacini saltati al peperoncino (7)

Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata degli allergeni durante la preparazione.

Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004. *L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.

Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.