

AVA

SEAFOOD PLATEAU (1,2,4,12,14)

selezione di 4 ostriche, 2 gamberi rossi di Mazara,
2 scampi, seppia, tartare di tonno rosso

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

Servito con blini, patate chips, crème fraîche

Siberian sturgeon 50g | 125g

Royal Oscietra V20 50g | 125g

Beluga 50g

CRUDI

Ricciola melone, jalapeño e basilico (4,12)

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

Tonno rosso datterini confit, olive Kalamata e rucola (4)

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

ANTIPASTI

Taramasalata & 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 fre-
sche (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 (4)

con olio al limone e
origano selvatico

Al cartoccio (4,9)

con datterini,
olive e capperi

In crosta di sale (4)

con finocchio e limone

PASTA

Tagliatelle al pomodoro e basilico (1,3)

Spaghettoni alle zucchine Parmigiano 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)

MAINS

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

Sogliola alla griglia con emulsione al limone (4,7)

Filetto di rombo pomodoro, olive 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, chutney di melanzane (12)

Sirloin Black Angus grigliato, salsa a scelta (7,12)

WEEKEND CLASSICS

Lasagna con ragù di verdure estive e fior di latte
"per due persone" (1,3,7,9)

Ava's Burger black angus, bun alle patate e cetriolini
sott'aceto (1, 3, 7, 12)

Côte de boeuf al carbone, chimichurri (12) o bernese (3,7,12)
"per due persone"

AVA BBQ selezione di carne alla griglia (1,7,12)
"per due persone"

CONTORNI

Insalata vinaigrette al balsamico (12)

Verdure grigliate olio EVO e aceto balsamico (12)

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

Purè di patate ratte burro alle alghe (7)

Spinacini saltati al peperoncino (7)