

AVA

SEAFOOD PLATEAU

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

CAVIALE *Servito con blini, patate chips, crème fraîche*

Siberian sturgeon 50g | 125g

Royal Oscietra V20 50g | 125g

Beluga 50g

CRUDI

Ricciola kalamansi, pompelmo, jalapeño e basilico

Carpaccio di gambero rosso arancia rossa e limone nero

Tonno rosso datterini confit, olive kalamata e rucola

Tartare di branzino acqua di pomodoro e erbe fresche

Carpaccio di manzo pecorino stagionato, pinoli e funghi sott'aceto

ANTIPASTI

Taramasalata & Bottarga mousse di uova di baccalà, limone e pane carasau

Insalata di crostacei granchio reale, aragosta e gamberi, avocado e maionese di bisque

Spinaci e carciofi vinaigrette di pomodoro ed erbe aromatiche fresche

Insalata greca feta stagionata in botte, pomodori, cipolla, origano selvatico

Insalata Nizzarda tonno confit e dressing alle acciughe

Melanzana affumicata peperoni, erbe aromatiche e ricotta salata

Tempura di zucchine e finocchi yogurt, aneto e menta

Polpo grigliato fave di Santorini, cipolla e capperi

Sautè di cozze alla marinara con crostoni di pane

Jamón Ibérico de Bellota pane da lievito madre e pomodoro

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

con olio al limone e origano selvatico

Al cartoccio

con datterini, olive e capperi

In crosta di sale

con finocchio e limone

PASTA

Tagliatelle al pomodoro e basilico

Spaghetto primavera zucchine e basilico

Linguine alle vongole bottarga, limone e dry Vermouth

Fregola Nera ragù di seppie, pomodoro e finocchietto

MAINS

Asparagi alla griglia salsa romesco e mandorle

Sogliola alla griglia con emulsione al limone

Filetto di rombo caciucco e insalatina di erbe fresche

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

Costata di vitello con burro "café de Paris"

Scottadito di Agnello grigliate e servite con babaganoush

Sirloin Black Angus grigliato, salsa a scelta

WEEKEND CLASSICS

Lasagna con ragù di verdure estive e fior di latte
"per due persone"

Ava's Burger black angus, bun alle patate e cetriolini
sott'aceto

Côte de boeuf al carbone, chimichurri o bernese
"per due persone"

AVA BBQ selezione di carne alla griglia
"per due persone"

CONTORNI

Insalata vinaigrette al balsamico

Verdure grigliate olio EVO e aceto balsamico

Ava's fries patate fritte salate al rosmarino

Purè di patate ratte burro alle alghe

Spinacini saltati al peperoncino