

RISTORANTE AVIO CLUB



🍷 Cucina di mare - Crudità 🍷

Menù

Antipasti

* Polpo con patate e olive	€ 15,00
* Gamberi con cannellini, mele e pere	€ 15,00
Carpaccio di tonno	€ 15,00
N° 6 Ostriche	€ 20,00
Scampi crudi a porzione	€ 30,00
Cozze e vongole alla marinara (olio Biologico)	€ 15,00
* Moscardini in umido	€ 20,00
* Gamberoni sotto sale al forno	€ 20,00
* Gamberoni saltati al cognac	€ 20,00

Primi Piatti

Spaghetti con vongole veraci	€ 20,00
Spaghetti allo scoglio (frutti di mare)	€ 20,00
Linguine ai frutti di mare in bianco	€ 20,00
Pasta all'astice (min. 2 persone)	Cad. € 25,00
Risotto alla marinara (min. 2 persone)	Cad. € 20,00
Pasta con gamberi e zucchine fritte (min 2 persone)	Cad. € 20,00
Pasta con tonno fresco	€ 20,00
Paella alla Giosel (min. 6 persone)	L. 2.

Secondi Piatti

Grigliata mista: spigola, capesante fresche, gamberoni (min. 2 persone)	Cad. € 30,00
Astice alla catalana	€ 40,00
Frittura calamari e gamberi	€ 25,00
Pesce al cartoccio	500gr. € 25,00
Pesce con patate al forno	500gr. € 30,00
Pesce all'acqua pazza	500gr. € 25,00



Menù degustazione 1

Polpo patate e olive, gamberoni con cannellini e carpaccio di tonno	
Antipasto caldo	
Primo piatto	
Grigliata mista (Branzino, capesante e gamberoni)	€ 60,00 bevande escluse

Menù degustazione 2

Polpo patate e olive, gamberoni con cannellini e carpaccio di tonno	
Primo piatto	
Grigliata mista (Branzino, capesante e gamberoni)	€ 50,00 bevande escluse

Menù degustazione 3

Tutti gli antipasti caldi e freddi	
(Polpo patate e olive, gamberoni con cannellini, carpaccio di tonno, cozze e vongole alla marinara e gamberoni sotto sale)	
Grigliata mista (Branzino, capesante e gamberoni)	€ 60,00 bevande escluse

Menù degustazione 4

Tutti gli antipasti caldi e freddi	
(Polpo patate e olive, gamberoni con cannellini, carpaccio di tonno, cozze e vongole alla marinara e gamberoni sotto sale)	€ 45,00 bevande escluse



Dessert

Sorbetto	€ 4,00
Dolci della casa	€ 5,00
Mascarpone	€ 6,00
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 3,00
Rhum	€ 10,00
Whisky torbato	€ 10,00

I clienti sono pregati di scegliere un solo menù a tavolo.

Coperto	€ 3,00
---------	--------

* Questi piatti potrebbero contenere alimenti surgelati.

In caso di intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al titolare.

Carta dei vini

Alsazia

Pinot gris (Rolly Gassmann)	12,5 % vol. € 40,00
Gewustaminer (Rolly Gassmann)	13,5 % vol. € 45,00
Riesling (Rolly Gassmann)	12,5 % vol. € 45,00
Gewustaminer (Schöffit)	13,5 % vol. € 40,00

Alto Adige

Muller Thurgau (Tramin)	12,5 % vol. € 22,00
Gewustraminer (Tramin)	13,5 % vol. € 27,00
Nussbaumer (Gewurztraminer)	€ 45,00
Stoan (Bianco)	€ 40,00
Unterebner (Pinot Grigio)	€ 40,00
Gewustraminer (Franzass)	13,5 % vol. € 40,00
Muller Thurgau (Sofel Franzass)	12,5 % vol. € 35,00
Pinot Bianco (Franzass)	12,5 % vol. € 35,00
Lagrein Rose (Tramin)	13 % vol. € 27,00

Campania

Falanghina Beneventano (Corteregia)	€ 15,00
Fiano d'Avellino	€ 20,00
Greco di Tufo (Corteregia)	€ 20,00

Marche

Verdicchio di Matelica	€ 22,00
Verdicchio Meridiano	€ 35,00
Lugana Imperiale	€ 30,00
Pecorino	€ 22,00
Passerina	€ 22,00

Franciacorta

Armonia Brut	0,75 cl. € 40,00
Armonia Saten	0,75 cl. € 45,00
Armonia Rosè	0,75 cl. € 45,00
Armonia Riserva	0,75 cl. € 60,00
Montedelma	0,75 cl. € 35,00
Ambrosini Brut	0,75 cl. € 35,00
Ambrosini Saten	0,75 cl. € 40,00
Cà del Bosco Brut	€ 45,00
Castello Bonomi (D.o.c.g. Cru perdu Brut Mollesimato)	0,75 cl. € 40,00
Castello Bonomi (D.o.c.g. Rosè brut 2018)	0,75 cl. € 45,00
Castello Bonomi (Dosaggio Zero 2015)	0,75 cl. € 60,00
Soldati La Scolca Blanc di Blanc	13 % vol. € 80,00
Soldati La Scolca Rosè	13 % vol. € 80,00

Friuli

Ribolla gialla (Rocca Bernarda)	€ 25,00
Chardonnay (Rocca Bernarda)	€ 25,00
Friulano (Rocca Bernarda)	€ 25,00
Pinot Grigio (Rocca Bernarda)	€ 25,00
Ribolla gialla (Maccan)	13,5 % vol. € 28,00
Pinot Grigio (Maccan)	12,5 % vol. € 28,00
Friulano (Maccan)	13,5 % vol. € 28,00
Traminer (Maccan)	13 % vol. € 28,00
Traminer aromatico (Bosco del Merle)	13 % vol. € 22,00
Sauvignon blanc (Bosco del Merle)	13 % vol. € 22,00
Ribolla gialla (Bosco del Merle)	13,5 % vol. € 22,00

Toscana

San Felo Maremma	€ 25,00
Vermentino (Bolgheri)	€ 30,00
Chardonnay (Tenuta di Nozzolo)	€ 30,00
Sauvignon (B.S.T.)	€ 25,00

Trentino

Muller Thurgau (Lavis)	12,5 % vol. € 20,00
Gewustaminer (Lavis)	13,5 % vol. € 25,00

Bianchi Fermi (Francia)

Chablis Aoc (Domaine Besson)	0,75 cl. € 45,00
Borgogne Chardonnay (Nicolas Potel)	0,75 cl. € 45,00
Sancerre Aoc (Franck Millet)	0,75 cl. € 45,00

Vini Rossi

Novecento 23 IGT	€ 25,00
Teroldego (Alto Adige)	€ 25,00
Agljanico (Campania)	€ 20,00
Syrah (Veneto)	€ 25,00
Cabernet Sauvignon (Maccan)	€ 25,00
Campo al Mare (Bolgheri superiore Brut)	€ 60,00

Vini Bianchi Frizzanti

Cuvée Brut di Valdobbiadene	11 % vol. € 15,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato	11 % vol. € 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut	11 % vol. € 20,00

Spumante metodo Classico

Bera Alta Langa (D.o.c.g. brut)	0,75 cl. € 40,00
Calonga (Brut metodo classico Baldan) (Langiovese)	0,75 cl. € 35,00
Madonna Vittorie (Trento D.o.c.)	0,75 cl. € 40,00
Maso Nero (Trento D.o.c.)	0,75 cl. € 45,00

Champagne

Marie le Brune (1° crù Brut)	0,75 cl. € 55,00
Charpentier (Tradition Brut)	0,75 cl. € 60,00
Huguenot-Tassin (brut)	0,75 cl. € 60,00
Bernard-Pitois (Blanche brut premier crù)	0,75 cl. € 60,00
Henry dosnon (Selection brut)	0,75 cl. € 60,00
Antreau (1° crù)	0,75 cl. € 50,00
Louis Brochet (1° crù Brut)	0,75 cl. € 50,00
Louis Brochet Rosè	0,75 cl. € 60,00

Whisky e Rum

Whisky

Wilson e Morgan barrel selection vol. 46% single malt scotch whisky.	
Distillato nel 2011	€ 10,00
Smokehead vol. 43% islay single malt scotch	€ 10,00
Big Peat vol. 46% islay blended malt scotch whisky	€ 10,00
Kamikì vol. 48% blended malt whisky (il primo marchio di whisky al mondo invecchiato in botti di cedro giapponese)	€ 15,00
Kirin whisky fuji Sanroku vol. 50% Japanese blended whisky	€ 15,00

Rum

Diplomatico riserva Ron extra Anejo vol. 40% (Venezuela)	€ 10,00
Rum Nation lim. edition vol. 45% 7 anni Reunion (Madagascar)	€ 10,00
Rum Panama vol. 40% 10 anni (Agricole)	€ 12,00
Rum Peruano vol. 42% 8 anni	€ 10,00
Rum Don Papa vol. 43% 7 anni (Filippine)	€ 10,00
Rum Don Papa vol. 43% 10 anni (Filippine)	€ 15,00
Rum Centenario vol. 40% 7 anni (Venezuela)	€ 12,00
Rum Centenario vol. 40% 9 anni Reunion (Madagascar)	€ 15,00
Rum Centenario vol. 40% 12 anni (Agricole)	€ 10,00
Rum Milionario riserva vol. 40% 10 anni (Perù)	€ 10,00
Rum Zacapa vol. 40% 23 anni blended whisky	€ 15,00
Rum Zacapa XO Gran Riserva vol. 40% (Guatemala)	€ 10,00
Rum Nation vol. 50% 5 anni (Jamaica)	€ 10,00
Rum Nation vol. 40% 18 anni (Panama)	€ 15,00