

**AL BACIO**

Fior di latte, Fiori di zucca, Prosciutto cotto arrosto "Il Foculare", Zucchine, Philad. ghit.

€ 6,00

AVALON

Focaccia olio e sale a crudo: Mortadella di Norcia con pistacchio fumata. Crema di pestacchio Demetra, Pistacchio di Bronte stivato.



€ 8,50

BUFALINA

Basilico fresco, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodori Ciliegina, Olio EVO, Ciliegina di Bufala.



€ 7,00

LA PEGORINA

Crema di carciofi Demetra, Lardo di Pata Negra, Prosciutto crudo di Parma 16 mesi. Scaglie di Concato Romano "presidio slow food" (formaggio più antico d'Italia).



€ 12,00

PESTIFERA

Pesto Genovese fatto in casa, Basilico fresco, Mozzarella di Bufala DOP, Salsiccia antica macelleria del Poggio "2004", Pomodori Ciliegina, Pecorino Romano DOP, Ciliegina di Bufala.



€ 9,00

SALSICCIA & FRIARIELLI

Provola di Bufala affumicata, Salsiccia antica macelleria del Poggio "2004", Friarielli Napoletani, Ciliegina di provola di Bufala affumicata.



€ 9,50

TUBERACEE

Crema di tartufo bianco e funghi misti trifolati del bosco Demetra, Champignon freschi, Salsiccia antica macelleria del Poggio "2004", Grana Padano Grattugiato, Scaglie di tartufo nero scuro, Olio di tartufo bianco, Crema di Parmigiano Reggiano, Provola di Bufala affumicata.



€ 14,00

LA BOSCAIOLA

Fior di latte, Champignon freschi, Funghi conditi, Prosciutto cotto arrosto "Il Foculare", Salsiccia antica Macelleria del Poggio "2004".



€ 8,50

CONCIATA

Lardo di Pata Negra, Mozzarella di Bufala campana DOP, cipolla rossa di Tropea stufata con zucchero di canna, scaglie di Concato Romano "presidio slow food" (formaggio più antico d'Italia).



€ 12,00

LA RUSTICA

Crema di pecorino Demetra, Fior di latte, Carciofi rustici Demetra, Guanciale del Canaro, Pepe all'ananas Wilberg.



€ 11,00

CRISTALLI DI CIME DI RAPA

Crema di friarielli, provola di bufala affumicata, salsiccia Antica Macelleria del Poggio "2004", cime di rapa cristallizzate (fritte), Ciliegina di provola di bufala affumicata.



€ 11,00

CECI E MORTAZZA

Crema di ceci, mortadella di norcia con pistacchio, ceci al vapore, rosmarino e olio all'aglio orsino.



€ 8,50

AMERICAN BURGER

Alla base rucola in cottura ricoperta da fior di latte e ceddar, carne magra di vitello macinata con mortadella e salsiccia, cipolla rossa di Tropea stufata con zucchero di canna, gocce di senape, ketchup e malonese.



€ 12,00

L'ANCUNETANA

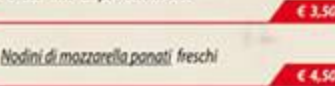
Fior di latte, arrosto di patate, pomodori ciliegina e olive leccino, rosmarino e crema di baccalà mantecato.



€ 12,00

LA FRIGGITORIA

Potete fritte "chips" fatte in casa



€ 3,50

Nodini di mozzarella panati freschi

€ 4,50

Olive all'ascolana del piceno DOP ripiene Macelleria Clerici

€ 6,50

Pizzeria Avalon

FORNO A LEGNA

Via Sacco e Vanzetti 13 - 60131 Ancona
Tel. 071 2900672

f pizzeria avalon ancona

Capetto € 1,50

A' BOMBÀ È MARADÒN

Calzone con doppia cottura, prima fritto poi ripassato al forno, farcito con ragù alla bolognese, mozzarella di bufala dop, grana padano grattugiato, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva.



€ 11,00

DOLCEMENT AFFUMICAT

Fior di latte, rucola fresca, triangoli di raclette dop svizzero, mostarda di pere, speck altoatesino, datteri.



€ 12,00

IL BOSCO

Squacquerone, spinaci, funghi champignon, olive leccino, ciansuolo al tartufo, spolverata di grana padano grattugiato, erba cipollina.



€ 11,00

Olive all'ascolana del piceno DOP ripiene al tartufo Macelleria Clerici

€ 8,50

Gnocchetti di crema frita Macelleria Clerici

€ 5,50

Tagliere di pizzette fritte montanara (cuor di pomodoro, pecorino romano dop, basilico fritto)

€ 10,00

PEPERONI AL CANNELLO

Provola di bufala affumicata, peperoni grigliati, crema di aglio nero, pancetta tesa affumicata tagliata fina, polvere di caffè.



€ 11,00

QUATTRO CONSISTENZE

Fior di latte, provola di bufala affumicata, triangoli di raclette dop svizzero, cialda di grana padano, mousse di ricotta, lardo di pata negra, castagne al miele.



€ 13,00

GOLOSA

Fior di latte, lardo di pata negra, erborinato bergader, trevisana, mele, noci.



€ 13,00

CALABRESE

Cuor di pelato, fior di latte, nduja calabrese, pecorino allo zafferano, cipolla rossa di tropea stufata con zucchero di canna, bottarga di tonno.



€ 15,00

Tagliere di pizzette fritte con ragù alla bolognese e grana padano grattugiato

€ 12,00

Tagliere di pizzette fritte con affettati

€ 12,00

Straccetti di pollo

€ 9,00



Spiegazioni dettagliate su www.avalonpizzeria.it



€ 10,00

TOCCACIERI

Focaccia olio e sale, a crudo: Mozzarella di bufala DOP, Pomodori ciliegina, Origano, Prosciutto crudo di Parma, Basilico fresco, Scaglie di Grana Padano 24 mesi, Ciliegina di Bufala.



€ 9,50

MARINARA SPECIAL

Cuor di pelato, Olio all'aglio orsino Wilberg, Pomodori gialli, Olive leccino Demetra, Stracciatella Sobelli, Fatti di Acciughe del mar Cantabrico, Origano Wilberg, Basilico fresco.

PORCINA

Cuor di pelato, Basilico fresco, Buratta di Puglia, Misto funghi trifolati del bosco Demetra, Prosciutto crudo di Parma 16 mesi.



€ 8,50

PARMA

Cuor di pelato, Stracciatella Sobelli, Origano Wilberg, Prosciutto crudo di Parma 16 mesi.

SAPORITA

Cuor di pelato, Fior di latte, Erborinato Bergader, Misto funghi trifolati del bosco Demetra, Guanciale del Canaro.



€ 7,50

PIG

Cuor di pelato, Fior di latte, Salsiccia e guanciale del Canaro, Wurstel, Prosciutto cotto arrosto "Il Foculare", Patate lesse, Spianato piccante, Origano Wilberg.

VERACE

Cuor di pelato, Mozzarella di bufala DOP, Olio EVO, Ciliegina di Bufala, Basilico fresco.



€ 8,00

CARBONARA

Focaccia con in cottura: Guanciale del Canaro. A crudo: Tartufo d'Italia, Grana Padano e Pecorino Romano DOP grattugiato, Pepe Nero.

MAR CANTABRICO

Fior di latte lattenio del Molise Campobasso, Pesto genovese fatto in casa, Pomodori gialli, Stracciatella Sobelli, Fatti di acciughe del Mar Cantabrico, Pistacchio di Bronte stivato.



€ 12,00