

**ALBACIO**

Fior di latte, Fior di zucca, Prosciutto cotto arrosto "Il Focolare", Zucchine, Philadelphia phis

€ 8,00

AVALON

Focaccia olio e sale, a crudo: Mortadella di Novara con pistacchio, Buratta, Crema di pistacchio Demetra, Pistacchio di Bronte sbriciolato.



€ 8,50

BUFALINA

Basilico fresco, Mozzarella di bufala DOP Pomodorini Ciliegino, 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 Conciato 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 '2014', Pomodorini ciliegino, Peperoncino Romano DOP, Ciliegina di Buffala

€ 9,00

LA RUSTICA

Crema di peperoni Demetra, Fior di latte, Cardo nero Demetra, Guanciale del Conero Pepe all'arancio Wiberg



€ 11,00

TUBERACEE

Crema di tartufo bianco e funghi misti tritati del bosco Demetra, Champignon freschi, Salsiccia antica Macelleria del Poggio '2014', Grana Padano Gattuggiato, Scaglie di tartufo nero scorzone, Olio di tartufo bianco, Crema al Parmigiano Reggiano, Provolone di Buffala affumicata

€ 14,00

LA BOSCAiola

Fior di patate, Prosciutto cotto arrosto "Il Focolare", Salsiccia antica Macelleria del Poggio '2014'



€ 8,50

CONCIATA

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

€ 12,00

CROSTINO

Fior di latte, stracciatella, prosciutto cotto arrosto, pesto genovese, pinoli tostati, olio extra vergine d'oliva.



€ 12,00

Pizzeria Avalon

FORNO A LEGNA

Via Sacco e Vanzetti 13 - 60131 Ancona

Tel. 071 2900672

pizzeria avalon ancona

Coperto € 1,50

PRIMO MAGGIO

Crema di pecorino, fiordilatte, fave cotte in padella, lonza, pepe cuvée.



€ 10,00

LASAGNA

Crema di ricotta di bufala, pepe cuvée, provola di bufala, ragù alla bolognese, basilico fresco, grana padano grattugiato, olio extra vergine d'oliva.



€ 10,00

PORTONOV

Crema di piselli, fior di latte, moscioli, acqua di mare emulsionata all'olio extra vergine d'oliva.



€ 14,00

MARCHIGIANA

Cuor di pelato, salsiccia del Poggio, caciotta marchigiana.



€ 8,00

N'ZOGN E PEP

Crema di ricotta di bufala, pepe cuvée, provola di bufala, pomodorini gialli, basilico fresco, tarallo napoletano sbriciolato, olio extra vergine.



€ 10,00

DOLCEMENTE SALATA

Fior di latte, stracciatella, noci, fichi secchi, uva sultanina, prosciutto crudo di Parma, chips di ravanelli.



€ 13,00

LA FRIGGITORIA

Patate 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

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

€ 8,50

Gnocchetti di crema fritta Macelleria Clerici

€ 5,50

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

€ 10,00

TERRA E MARE

Erbe di campo con patate, stracciatella, vaniglia, mazzancolle, olio extra vergine d'oliva.



€ 14,00

Spiegazioni dettagliate su www.avalonpizzeria.it**TOCCACIELI**

Focaccia olio e sale, a crudo: Mozzarella di bufala DOP, Pomodorini ciliegino, Origanino, Prosciutto crudo di Parma, basilico fresco, Scaglie di Grana Padano 24 mesi, Ciliegina di bufala.



€ 10,00

MARINARA SPECIAL

Cuor di pelato, Olio allaglio orsino Wiberg, Pomodorini gialli, Olive leccino Demetra, Stracciatella Sabelli, Fritti di Acciughe del mar Cantabrico, Origanino Wiberg, Basilico fresco.



€ 12,00

PORCINA

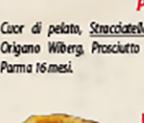
Cuor di pelato, Basilico fresco, Burrata di Puglia, Misto funghi trifolati del bosco Demetra, Prosciutto crudo di Parma 16 mesi.



€ 9,50

PARM

Cuor di pelato, Stracciatella Sabelli, Origanino Wiberg, Prosciutto crudo di Parma 16 mesi.



€ 8,50

SAPORITA

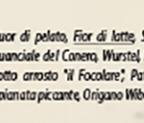
Cuor di pelato, Fior di latte, Erborinato Bergamasco, Misto funghi trifolati del bosco Demetra, Guanciale del Conero.



€ 7,50

PIG

Cuor di pelato, Fior di latte, Saliccia e guanciale del Conero, Wurstel, Prosciutto cotto arrosto "Il Focolare", Patate fritte, Spinazie piccante, Origanino Wiberg.



€ 7,50

VERACE

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



€ 7,50

CARBONARA

Focaccia con in cottura: Guanciale del Conero, A crudo: Tartufo d'uva, Grana Padano e Pecorino Romano Dop grattugiato, Pepe Nero.



€ 8,00

MAR CANTABRICO

Fior di latte lattiera del Molise Campobasso, Pesto genovese fatto in casa, Pomodorini gialli, Stracciatella Sabelli, Fritti di acciughe del Mar Cantabrico, Pistacchio di Bronte sbriciolato.



€ 12,00

Tutti gli ingredienti sottolineati fanno parte dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del REG. UEN n 1169/2011