



# AVOCAVE

ALCORTILE

**Tagliata di avocado chicken 15€**  
pollo, avocado, fichi, miele e liquirizia

*Chicken avocado tagliata: chicken, avocado, figs, honey and liquorice*



**"Cannolo siciliano" 11€**  
cannolo farcito con guacamole, zucchine marinate al lime,  
pistacchi salati e polvere di piselli al wasabi

*"Sicilian cannolo": cannolo with guacamole, zucchini marinated with lime,  
salted pistachios and wasabi pea powder*



**Avogarden 11€**  
bruschetta con hummus, avocado, albicocche secche,  
germogli e basilico fritto

*Avogarden: crunchy bread with hummus, avocado, dried apricots,  
sprouts and fried basil*



**Black Avocado tarte 8€**  
Mousse di avocado al cacao, frollino di riso al cioccolato, frutta fresca

*Black avocado tarte: cocoa avocado mousse,  
chocolate shortbread rice cake, fresh fruit*





## ANTIPASTI

### **Pastrami, friggirelli e panna acida**

Pastrami, friggirelli and sour cream



**13**

### **Carpaccio di baccalà marinato con verdure di stagione**

Cod carpaccio marinated with season vegetables



**13**

## PRIMI

### **Tagliolini con faraona e galletti**

Tagliolini with guinea fowl and mushrooms

**15**

### **Pasta fresca con rana pescatrice, salicornia e zafferano**

Fresh pasta with monkfish, salicornia and saffron

**15**

### **Troccoli con carciofi, pomodori secchi ed olive taggiasche**

Troccoli pasta with artichokes, dried tomatoes and Taggia olives



**15**

## SECONDI

### **Polpo gallego (Polpo con patate, paprika e salsa al Porto)**

Octopus with potatoes, paprika and Porto sauce



**16**

## DOLCI

### **Pannacotta alla camomilla, purea di fichi e cioccolato**

Pannacotta with camomile, figs and chocolate

**8**

## DEGUSTAZIONE

**Quattro portate** - Tasting menu (4 courses)

**Abbinamento vini al calice** - Wine pairing

**40**

**20 - 30**



gluten free



vegetariano



senza lattosio



piccante

tutti i prezzi sono da intendersi in Euro