



IL NOSTRO MENÙ





L'impasto delle **NOSTRE PIZZE**

**L'impasto della nostra pizza
viene stagiato ogni giorno a mano.**

Utilizziamo farine di tipo 0 e di tipo 1 ricche di crusca, sali minerali, vitamine e oli essenziali. Nel nostro impasto viene inserita una piccola percentuale di sale iodato, minerale essenziale per il benessere dell'organismo.

Utilizziamo solo lievito naturale e il nostro impasto è composto per il 90% da un fermento preparato ogni notte e lasciato lievitare fino al giorno seguente a temperatura controllata.

**Questo ci permette di donarvi una
pizza fragrante, soffice e digeribile.**

I nostri **CRANCI**

Il perfetto incontro tra croccantezza e trancio: così nasce il nostro Crancio, un nome che dice tutto. Si tratta di un trancio di pizza dalla consistenza irresistibilmente croccante, frutto di un impasto ad altissima idratazione (circa il 90% di acqua rispetto al peso della farina). L'impasto è realizzato con un blend di farina di tipo 0 e tipo 1, entrambe arricchite con germe di grano, e viene lasciato maturare per almeno 24 ore prima della formatura. La cottura avviene a una temperatura più bassa rispetto alla nostra pizza contemporanea – intorno ai 250°C – per garantire una croccantezza uniforme e una cottura perfetta ad ogni morso. Un prodotto originale, preparato con cura e tecnica, che vi conquisterà al primo assaggio.



Avalon è
indicata tra
le Pizzerie
Eccellenti 2025
da 50TopPizza

I nostri ANTIPASTI

NON PERDERTI LE NOSTRE PATATE AL FORNO

servite con maionese⁽³⁾ alle erbe **6,5**
Perfetta con: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Brut Docg R.D.O. Ponente
2023



FATTE IN CASA



I nostri CRANCI

ZUCCA INCAVOLATA ^(1,7)

Impasto croccante con zucca arrosto, cavolo nero, spuma di patate arrosto, scaglie di Pecorino di Fossa di Sogliano DOP | 6,5

NEW

STRACCIATELLA E CRUDO ^(1,7)

Impasto croccante farcito con stracciatella vaccina del Caseificio il Faro di Porto Sant'Elpidio e prosciutto crudo di Norcia IGP | 6

NEW

MAIALINO ⁽¹⁾

Impasto croccante farcito con porchetta artigianale fatta in casa e pepe nero | 6

NEW

TERRA MARE ^(1,2,7)

Impasto croccante con mozzarella di bufala del Caseificio il Faro di Porto Sant'Elpidio, mazzancolle scottate, humus, ceci di Colfiorito, prezzemolo | 7

NEW

MIMOSA ^(1,4)

Impasto croccante con bottarga, lardo di Colonnata, acciuga e erbe aromatiche | 7

NEW

DEGUSTAZIONE dei nostri cranci

NEW

Tre gusti, un solo piatto:
hai voglia di provare più di un gusto?
Con la nostra degustazione assapora in
un'unica portata tre CRANCI selezionati dal
menù, ZUCCA INCAVOLATA, MAIALINO e
TERRA MARE, per vivere un'esperienza
completa, ricca di gusto e perfetta per
chi non vuole rinunciare a nulla... 16





Le nostre PIZZE

VERACE ^(1,7)

Pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala del Caseificio Il Faro di Porto Sant'Elpidio, basilico, bocconcino di bufala e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 10

 **Perfetta con:** **Vino Rosato Cancelli**
o con: **Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Guzzo**

TERRA MARE ^(1,2,7)

Mozzarella di bufala del Caseificio Il Faro di Porto Sant'Elpidio, mazzancolle, lardo di colonnata, humus di ceci di Colfiorito, bisque, prezzemolo | 18

 **Perfetta con:** **Verdicchio di Metelica Doc Caecus**

NORCIA ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, stracciatella vaccina, prosciutto crudo di Norcia IGP, origano, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 **Perfetta con:** **Vino Rosato Cancelli**

TRADIZIONI DI COSTIERA ^(1,4,7)

Vellutata di finocchi, fiordilatte di Agerola, olive leccino, carpaccio di finocchi croccante, gel di arancia, Bresaola di Tonno Az. Marificio | 18

 **Perfetta con:** **Verdeca Salento Alice Igt**

LA CONTESSA MARCHIGIANA ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, caciotta di bufala del Caseificio Il Faro, salsiccia nostrana al verdicchio Doc dell'Az. Marche Salumi di Camerano, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 11

 **Perfetta con:** **Primitivo Rosato Salento Igt Aka**

LA BELLA ADDORMENTATA... NELLA PORCHETTA ^(1,4,7)

Fior di latte di Agerola, zucca arrosto, cavolo nero, porchetta artigianale fatta in casa, scaglie di Pecorino di Fossa di Sogliano DOP, pepe nero, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 16

 **Perfetta con:** **Rosso piceno Superiore Doc**
o con: **Rosso Marche igt Meno**

ESSENZA DI POMO D'ORO ^(1,7)

Mozzarella di bufala del Caseificio Il Faro di Porto Sant'Elpidio, tre consistenze di pomodoro (san Marzano a julienne, pomodori secchi, marmellata di san Marzano) emulsione al basilico, origano, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 **Perfetta con:** **Verdicchio di Metelica Doc Caecus**

LA BELLA DEL CONERO ^(1,7,9)

Un'estate vista mare, dove il sole bacia i sapori e la provola danza con gli agrumi. La regina luminosa della riviera.

Provola affumicata al naturale di Agerola, pomodori secchi, gel di agrumi marinato, pepe Timut e basilico | 13

 **Perfetta con:** **Verdeca Salento Alice Igt**

NEW

NEW



Le pizze con sono disponibili anche **SENZA GLUTINE +3**

(Impasto realizzato a mano giornalmente,
disponibile solo su prenotazione entro le 16.00)

CIS (AN) FRUIT ^(1,7)

Quattro varietà di formaggi di bufala (mozzarella, caciotta, erborinato e blu), pecorino romano DOP, marmellata di stagione fatta in casa, pepe nero, cialda croccante di mais | 17

 **Perfetta con: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Guzzo**


DIAVOLA ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, salamino al peperoncino calabro, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 11

 **Perfetta con: Primitivo Rosato Salento Igt Aka**

VOLUVAN ^(1,4,7,8)

Crema di broccoli con aglio e olio, fiordilatte di Agerola, cime di broccoli, perlage di colatura di alici di Cetara, pinoli tostati | 14


 **Perfetta con: Verdicchio di Metelica Doc Caecus**

NEW

INCHIOSTRO DI MARE ^(1,4,7)

Una passeggiata tra i moli di Ancona, dove la seppia incontra la dolcezza dei piselli e la bufala ammorbidisce ogni onda.

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala del Caseificio Il Faro di Porto Sant'Elpidio, tagliatella di seppia, piselli al naturale, sugo di seppia, prezzemolo e basilico | 16

 **Perfetta con: Vedicchio di Metelica Doc Caecus**

CAPRICCIOSA ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Mimosa Villani salumi, carciofo a bocciolo, funghi champignon a bassa temperatura con prezzemolo e aglio, olive leccino, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 **Perfetta con: Primitivo Rosato Salento Igt Aka**

LA SIGNORA DEL PASSETTO ^(1,7)

Fiordilatte di Agerola, patate rosse di Colfiorito arrosto, trito di erbe aromatico, lardo di Colonnata, pepe nero, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 12

 **Perfetta con: Bianchetto del Metauro Superiore Doc Tebe**


MERCATO DELLE ERBE ^(1,7)

Erbe miste saltate con aglio, olio e peperoncino, provola affumicata a paglia, vellutata di porro, spuma di patate arrosto, polvere di rosmarino e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 **Perfetta con: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Guzzo**

AMATRICIANA ^(1,7)

Sugo all'amatriciana (con pomodoro San Marzano, guanciale al pepe e vino bianco), pecorino romano DOP, stracciatella vaccina, guanciale, maggiorana, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 14

 **Perfetta con: Vino Rosato Cancelli o con: Rosso Conero Doc Vigna Clari**

Mozzarella senza lattosio 3

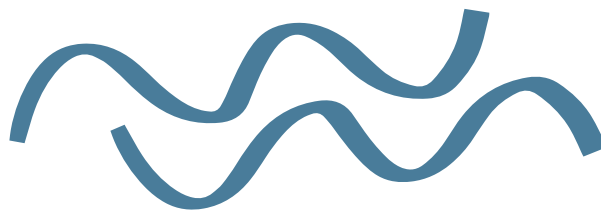
Mozzarella vegana 4,5

Prosciutto crudo di Norcia IGP 3,5

Prosciutto cotto Mimosa Villani Salumi 3

Acciughe del Mar Cantabrico 6

Le nostre BIRRE



ALLA SPINA



BREWFIST - LA BASSA ⁽¹⁾

REAL LAGER

Dorata e brillante, profuma di miele, grano falciato e luppolo finemente speziato. Corpo pieno e lungo finale amaro.

Fermentazione: bassa | Colore: dorato
| Gradazione: 5,2%

0,2L - 3,5
0,4L - 6



BREWFIST - NINA ⁽¹⁾

PILS | 33 CL

Prodotta con malto Pilsner e luppolo Aurora, ha un amaro moderato, un aroma di miele, un tocco erbaceo e crosta di pane. Fermentazione: Bassa | Colore: Giallo chiaro | Gradazione: 5,2% | 7



BREWFIST - LA MOSCA ⁽¹⁾

BLANCHE | 33 CL

Blanche classica che sprigiona subito i profumi tipici del lievito accompagnati da coriandolo e buccia d'arancia amara. Fermentazione: Alta | Colore: Chiaro opalescente | Gradazione: 5,2% | 7



BREWFIST - BEAUTIFUL & STRANGE ⁽¹⁾

GOSE | 33 CL

Speziata con sale e coriandolo, questa ricetta include bucce di arancia amara e bergamotto. Leggermente acida e dissetante. Fermentazione: Alta | Colore: Chiaro | Gradazione: 3,7% | 7



BREWFIST - ONE WAY ⁽¹⁾

TRIPHELL | 33 CL

Birra forte e ingannevole ispirata alle Tripel, stile belga di origine monastica "sconsacrato" con abbondante luppolo americano. Fermentazione: Alta | Colore: Dorato | Gradazione: 9,5% | 7



BREW FIST

Abbiamo selezionato per voi uno dei migliori birrifici d'Italia, un'eccellenza che esprime un'elevata qualità e costanza su tutta la sua produzione. BREWFIST nasce nel 2010 dalla passione per la birra; la ricerca di nuovi ingredienti, nuove tecniche e nuove idee sono la ricetta quotidiana per il raggiungimento del loro obiettivo: MORE BEER MORE PEOPLE.



BREW FIST - IL MONTANTE ⁽¹⁾

DOPPELBOCK

La bevuta inizia precisa con il caramello che sorprende, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo. Fermentazione: Bassa | Colore: Ambrato carico | Gradazione: 7,3%

0,2L - 3,5

0,4L - 6



BREW FIST - FALSE FLAT ⁽¹⁾

BERLINER WEISSE | 33 CL

Birra di frumento con aggiunta di lamponi e basilico, profuma di rosa, frutti di bosco e limone. È leggera, aspra e dissetante. Fermentazione: Alta | Colore: Rosè | Gradazione: 4,0% | 7



LADY PEACH ⁽¹⁾

SOUR ALE | 33 CL

Base saison un passaggio di tre mesi in botti di Chardonnay. Nelle ultime due settimane viene aggiunta polpa di pesca. Fermentazione: Alta | Colore: Ambrato scarico | Gradazione: 5,3% | 7



BREW FIST - TERMINAL ⁽¹⁾

PALE ALE | 50 CL

Una American Pale Ale leggera, snella e profumata. Corpo sottile e amaro tenue, ma grande freschezza e carattere agrumato grazie al luppolo americano Citra. Defaticante e accomodante. Fermentazione: Alta | Colore: Dorato carico | Gradazione: 3,7% | 8



BREW FIST - SPACEMAN ⁽¹⁾

IPA | 50 CL

Alcolica, secca, profumata e amara, esprime tutte le esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani. Fermentazione: Alta | Colore: Biondo carico | Gradazione: 7,0% | 8

È DISPONIBILE
LA BIRRA
SENZA GLUTINE

Chiedila al personale di sala!

I nostri VINI

Alcuni dei NOSTRI VINI sono disponibili AL CALICE

Abbiamo selezionato per voi alcune tra le etichette migliori d'Italia, segnalate e premiate negli ultimi anni da molte guide come Top Wine, Gambero Rosso, Vini buoni d'Italia, Bere Bene, per farvi vivere un'esperienza gustativa unica, partendo dal nostro territorio e viaggiando cantina dopo cantina per tutto lo stivale.

BOLLICINE

MASOTTINA

GLERA 100% VENETO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg R.D.O. Ponente. 🍷 23

CORINALDESI CANTINA MONTETORTO

MERLOT 100% MARCHE, S.A.

Rosato Frizzante Marche Igt Hors de L'Esprit Fori de Testa. 🍷 18

ROSATI

RABASCO

MONTEPULCIANO 100% ABRUZZO

Vino Rosato Cancelli. 🍷 6 🍷 23

BIANCHI

BROCCANERA

VERDICCHIO 100% MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Guzzo. 🍷 6 🍷 20

TERRE DI GIOVE

BIANCHELLO 100% MARCHE

Bianchetto del Metauro Superiore Doc Tebe. 🍷 6 🍷 20

PRODUTTORI DI MANDURIA

VERDECA 100% PUGLIA

Verdeca Salento Alice Igt. 🍷 6 🍷 20

ROSSI

FILODIVINO

GRENACHE 100% MARCHE

Rosso Marche Igt Meno. 🍷 6 🍷 19

CASTELLANI

MONTEPULCIANO 100% MARCHE

Rosso Conero Doc Vigna Clari 🍷 6 🍷 19

RONCO CALINO

CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 10% LOMBARDIA, S.A.

Franciacorta Brut Docg. 🍷 35

RONCO CALINO

PINOT NERO 100% LOMBARDIA, S.A.

Franciacorta Brut Rosé Radijan Docg. 🍷 43

PRODUTTORI DI MANDURIA

PRIMITIVO 100% PUGLIA

Primitivo Rosato Salento Igt Aka. 🍷 6 🍷 18

I TRE MONTI

VERDICCHIO 100% MARCHE

Verdicchio di Metelica Doc Caecus. 🍷 6 🍷 21

TENUTA SAN MARCELLO

VERDICCHIO 100% MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc Cipriani. 🍷 6 🍷 23

LA VALLE DEL SOLE

MONTEPULCIANO 85% SANGIOVESE 15% MARCHE

Rosso Piceno Superiore Doc. 🍷 6 🍷 20

Le nostre BEVANDE

**ACQUA
PANNA** 3

**ACQUA SAN
PELLEGRINO** 3

COCA COLA
33 CL 3,5

COCA COLA 0
33 CL 3,5

**SPUMA CEDRO
PASSARELLI**
27 CL 3,5

BREWFIST C*0
GUARDI?**
BIRRA ANALCOLICA 33 CL
Fermentazione: Bassa
Colore: Chiaro
Gradazione: 0,25% | 7

Il nostro CAFFÈ



L'EQUILIBRIO PERFETTO

Unico come il blend illy: ovunque, il suo gusto è sempre lo stesso, risultato del bilanciamento perfetto di 9 tipi di Arabica eccellenti provenienti dalle migliori piantagioni del Sud e Centro America, dall'India e dall'Africa.

ESPRESSO 2

DECAFFEINATO 2

ORZO 2

SERVIZIO E COPERTO / 3

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie e intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE N. 1169/2011 è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

ALLERGENI

- | | | |
|--------------|--------------------|----------------------------------|
| 1: Glutine | 6: Soia | 11: Sesamo |
| 2: Crostacei | 7: Latte | 12: Anidride solforosa e solfiti |
| 3: Uova | 8: Frutta a guscio | 13: Lupini |
| 4: Pesce | 9: Sedano | 14: Molluschi |
| 5: Arachidi | 10: Senape | |



Sforbiamo
la felicità!