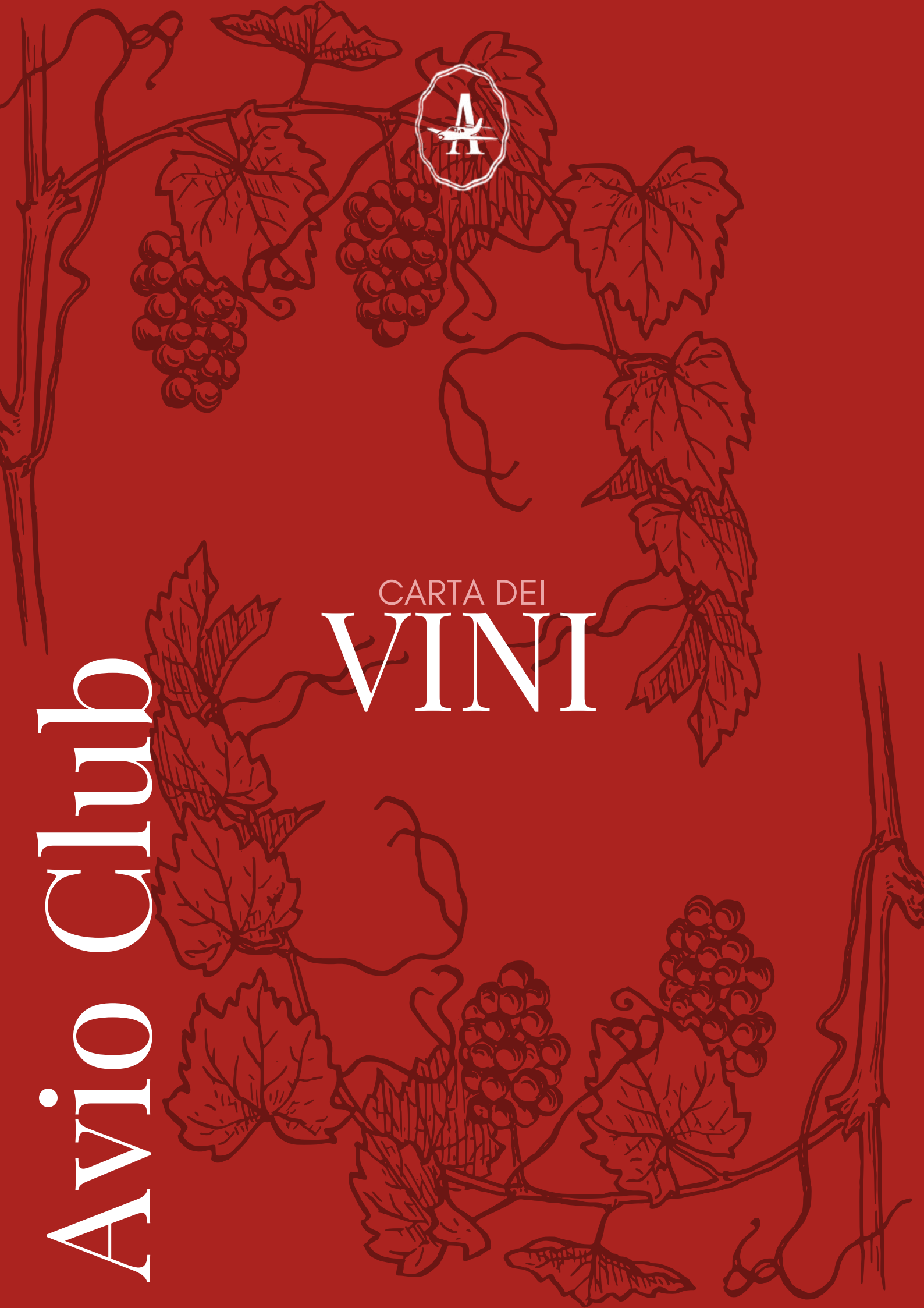




Avio Club

CARTA DEI
VINI

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

MARIE LE BRUN (1° CRU BRUT)	€60,00
CHARPENTIER (TRADITION BRUT)	€80,00
HUGUENOT-TASSIN (BRUT)	€80,00
MAURICE GRUMIER BRUT (BLANC DE NOIRS)	€60,00
HENRY DOSNON (SÉLECTION BRUT)	€80,00
GENET (GRAN CRU)	€60,00
LOUIS BROCHET (1ER CRU BRUT)	€60,00
LOUIS BROCHET ROSÉ	€70,00
HUGUENOT-TASSIN (SIGNATURE)	€80,00

BIANCHI FERMI (FRANCIA)

CHABLIS (BEAUROY)	€40,00
CHABLIS AOC (DOMAINE BESSON)	€60,00
CHABLIS PREMIER CRU 2025 (BEAUROY)	€60,00
BOURGOGNE COTE D'OR PHILIPPE BOUZEREAU	€60,00
SANCERRE DOC (FRANCK MILLET) (12,5)	€45,00

ALSAZIA

CREMANT D'ALSACE DOMAINE MEUNIER	€45,00
RIESLING (LES HOSPICES)	€45,00
GEWURZTRAMINER (LES HOSPICES)	€55,00
CREMANT DE BOURGOGNE CUVÉE KRYSLIN (12,5)	€35,00



CARTA DEI VINI

FRANCIACORTA

ARMONIA BRUT	€40,00
ARMONIA SATÈN	€45,00
ARMONIA ROSÉ	€45,00
ARMONIA RISERVA	€60,00
AMBROSINI BRUT	€40,00
CASTELLO BONOMI CRUPERDU BRUT MILLESIMATO	€45,00
CASTELLO BONOMI ROSÉ BRUT 2018	€50,00
CASTELLO BONOMI DOSAGGIO ZERO 2015	€60,00
CASTELLO BONOMI SATEN	€50,00
CONTADI CASTALDI BRUT	€45,00
CONTADI CASTALDI SATEN	€55,00
CONTADI CASTALDI ROSÉ	€55,00
BELLAVISTA BRUT	€60,00
BELLAVISTA SATEN	€70,00
BELLAVISTA ROSÉ	€70,00
BELLAVISTA PAS DOSÉ	€60,00
LA FIORITA BRUT	€45,00
LA FIORITA ROSÉ	€55,00
LA FIORITA SATEN	€55,00
LA FIORITA DOSAGGIO ZERO	€80,00
CA' DEL BOSCO	€55,00





CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI FRIZZANTI

CUVÉE BRUT DI VALDOBBIADENE	€18,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE MILLESIMATO	€20,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT	€20,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE (BORGO MOLINO) DOCG	€24,00

VINI ROSSI

NOVECENTO 23 IGT	€25,00
AGLIANICO (CAMPANIA)	€20,00
SYRAH (VENETO)	€25,00
CABERNET SAUVIGNON (MACCAN)	€25,00
CAMPO AL MARE (BOLGHERI SUPERIOR BRUT)	€60,00

TRENTO DOC

MASO NERO	€45,00
MADONNA DELLE VITTORIE (DOSAGGIO ZERO)	€60,00

VINI AUSTRIACI

RIESLING STRASS KAMPTAL 2021 12,5 % VOL.	€45,00
RIESLING VON DEN TERRASSEN DRY 2022 12,5 % VOL.	€40,00

ALTO ADIGE

STOAN 2024 BIANCO 12,5 % VOL.	€45,00
NUSSBAUMER GEWURZTRAMINER 2024	€50,00
UNTEREBNER PINOT GRIGIO DOC 2023	€45,00
GIRLAN (KELLEREI) GEWURZTRAMINER 2025	€27,00
PINOT GRIGIO 2025 (FRANZ HAAS)	€40,00
LEPUS 2023 (FRANZ HAAS) 12,5 % VOL.	€50,00
MANNA 2021 (FRANZ HAAS) 12,5 % VOL.	€50,00
SAUVIGNON 2024 (FRANZ HAAS)	€40,00

VENETO

LUGANA PIETRO JUNIOR	€30,00
----------------------	--------

CARTA DEI VINI



FRIULI

RIBOLLA GIALLA (MACCAN) 13 % VOL.	€25,00
CHARDONNAY (MACCAN) 13 % VOL.	€25,00
FRIULANO (MACCAN) 13 % VOL.	€25,00
PINOT BIANCO (MACCAN) 13 % VOL.	€25,00
PINOT GRIGIO (BOSCO DEL MERLO) 13 % VOL.	€25,00
SAUVIGNON BLANC (BOSCO DEL MERLO) 13% VOL.	€25,00
RIBOLLA GIALLA (BOSCO DEL MERLO) 13 % VOL.	€25,00

TRENTINO

MÜLLER THURGAU (LAVIS) 12,5 % VOL.	€20,00
GEWÜRZTRAMINER (LAVIS) 13,5 % VOL.	€25,00

PIEMONTE

ERMOSA (ERBA LUCE, MOSCATO, SAUVIGNON) 12 % VOL.	€25,00
BLANGÈ (CERETTO) ARNEIS 2025	€35,00

TOSCANA

SAN FELO (MAREMMA TOSCANA)	€25,00
----------------------------	--------

SPUMANTE METODO CLASSICO

CA LONGA	€40,00
ALTA LANGA	€40,00

CAMPANIA

FALANGHINA CORTEREGIA 12 % VOL.	€18,00
FIANO DI AVELLINO 13 % VOL.	€20,00
GRECO DI TUFO 13 % VOL.	€20,00

SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA (ATARGAI) 12,5 % VOL.	€24,00
---	--------

CARTA DEI LIQUORI

WHISKY

WILSON & MORGAN BARREL SELECTION (2011)	46 % VOL.	€ 10,00
SMOKEHEAD ISLAY SINGLE MALT	43 % VOL.	€ 10,00
BIG PEAT ISLAY BLENDED MALT	46 % VOL.	€ 10,00
KAMIKI BLENDED MALT JAPANESE WHISKY	48 % VOL.	€ 15,00
KIRIN FUJI SANROKU BLENDED WHISKY	50 % VOL.	€ 15,00

RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (VENEZUELA)	40 % VOL.	€ 10,00
RUM NATION 7 ANNI (RÉUNION)	45 % VOL.	€ 10,00
RUM PANAMA 10 ANNI (AGRICOLO)	40 % VOL.	€ 12,00
RUM PERUANO 8 ANNI	42 % VOL.	€ 10,00
DON PAPA 7 ANNI (FILIPPINE)	43 % VOL.	€ 10,00
DON PAPA 10 ANNI (FILIPPINE)	43 % VOL.	€ 15,00
CENTENARIO 7 ANNI (VENEZUELA)	40 % VOL.	€ 12,00
CENTENARIO 9 ANNI (RÉUNION)	40 % VOL.	€ 15,00
CENTENARIO 12 ANNI (AGRICOLO)	40 % VOL.	€ 10,00
MILLONARIO RESERVA 10 ANNI (PERÙ)	40 % VOL.	€ 10,00
ZACAPA 23 ANNI (GUATEMALA)	40 % VOL.	€ 15,00
ZACAPA XO GRAN RESERVA (GUATEMALA)	40 % VOL.	€ 10,00
RUM NATION 5 ANNI (GIAMAICA)	50 % VOL.	€ 10,00
RUM NATION 18 ANNI (PANAMA)	40 % VOL.	€ 15,00





Il MENÙ

CUCINA DI PESCE AUTENTICA IN UN
LUOGO PENSATO PER EMOZIONARE

Avio Club



Antipasti

Carpaccio di tonno	€ 15,00
Scampi crudi a porzione	€ 25,00
Gamberi rossi (Mazara del Vallo)	€ 25,00
Ostiche (n° 6)	€ 25,00
Piatto misto di crudità di mare	€ 40,00
Alici marinate	€ 10,00
Polpo con patate e olive	€ 15,00
Gamberoni con cannellini mele e pere	€ 15,00
Cozze e vongole alla marinara	€ 15,00
Cozze e vongole alla tarantina	€ 18,00
Gamberoni sotto sale al forno	€ 20,00
Gamberoni saltati al cognac	€ 20,00
Moscardini in umido	€ 20,00
Gamberi saltati con crema di fave	€ 15,00
Gamberi con lardo di patanegra	€ 20,00

Primi Piatti

Spaghetti con vongole veraci	€ 20,00
Spaghetti allo scoglio	€ 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 Giosef (Min. 6 persone)	CHIEDERE PREZZO



Secondi Piatti

Grigliata mista: spigola, capesante, gamberoni (min.2 pers)	€ 30,00 CAD.
Astice alla catalana	€ 40,00
Frittura calamari e gamberi	€ 25,00
Pesce al cartoccio (500 gr.)	€ 25,00
Pesce con patate al forno (500 gr.)	€ 30,00
Pesce all'acqua pazza (500 gr.)	€ 25,00
Astice intero in umido (piccante)	€ 40,00
Filetto di branzino ai funghi porcini (500 gr.)	€ 25,00
Filetto di branzino alla mugnaia (500 gr.)	€ 25,00

Dessert

Sorbetto al limone	€ 4,00
Dolci morsi della casa	€ 5,00
Panna cotta agli agrumi, fondente amaro e zest d'arancia caramellato	€ 7,00
Torta tenerina con coulis di lamponi	€ 7,00
Millefoglie croccante con crema pasticcera alla vaniglia panna e frutti di bosco freschi	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Mascarpone (ai frutti di bosco, cioccolato, nutella, fragola)	€ 7,00



Menù Degustazione 1

ANTIPASTI FREDDI

Polpo con patate e olive

Gamberoni con cannellini mele e pere

Carpaccio di tonno

ANTIPASTO CALDO

Gamberoni sotto sale

OPPURE

Cozze e vongole alla marinara

PRIMO PIATTO

GRIGLIATA MISTA

Con: Branzino, gamberoni, capesante

€65,00 bevande escluse

OGNI TAVOLO È PREGATO DI SCEGLIERE LO STESSO MENU

Menù Degustazione 2

ANTIPASTI FREDDI

Polpo con patate e olive

Gamberoni con cannellini mele e pere

Carpaccio di tonno

PRIMO PIATTO

GRIGLIATA MISTA

Con : Branzino, Gamberoni, Capesante

€60,00 bevande escluse

OGNI TAVOLO È PREGATO DI SCEGLIERE LO STESSO MENU



Menù Degustazione 3

ANTIPASTI FREDDI

Polpo con patate e olive,
Gamberoni con cannellini mele e pere
Carpaccio di tonno

ANTIPASTI CALDI

Cozze e vongole alla marinara
Gamberoni sotto sale

GRIGLIATA MISTA

Con : Branzino, gamberoni, capesante

€60,00 bevande escluse

OGNI TAVOLO È PREGATO DI SCEGLIERE LO STESSO MENÙ

Menù Degustazione 4

ANTIPASTI FREDDI

Polpo con patate e olive
Gamberoni con cannellini mele e pere,
Carpaccio di tonno

ANTIPASTI CALDI

Cozze e vongole alla marinara,
Gamberoni sotto sale

€45,00 bevande escluse

OGNI TAVOLO È PREGATO DI SCEGLIERE LO STESSO MENÙ



Menù Degustazione 5

ANTIPASTI FREDDI

Polpo con patate e olive,
Gamberoni con cannellini mele e pere,
Carpaccio di tonno

ANTIPASTI CALDI

Cozze e vongole alla marinara,
Gamberoni sotto sale

PRIMO PIATTO

GRIGLIATA MISTA

Con: Branzino, gamberoni, capesante

€75,00 bevande escluse

OGNI TAVOLO É PREGATO DI SCEGLIERE LO STESSO MENÙ