



## AVISTA RESTAURANT A LA CARTE MENU

### STARTERS

**Insalata d'asparagi, scalogno marinato e uova mimosa stile**  
Asparagus salad, marinated shallots and eggs mimosa style  
**£ 12.50**

**Mozzarella di bufala con pomodorini a basilico**  
Buffalo mozzarella with cherry tomato and basil  
[VEGETARIAN]  
**£ 10.50**

**Melanzane alla Parmigiana**  
Aubergine Parmigiana  
[VEGETARIAN]  
**£ 10.50**

**Insalata di granchio, avocado, papaia, sorbetto al limone e basilico**  
Crab salad, papaya, avocado, lemon and basil sorbet  
**£12.00**

**Salmone marinato all'aneto, insalata di agrumi e germogli**  
Dill marinated salmon, mixed citrus and cress salad  
**£9.50**

**Calamari fritti con salsa tartara**  
Fried calamari with tartare sauce  
**£9.00**

**Bresaola con formaggio di capra, rucola e noci**  
Dry-cured bresaola of beef with rocket, goat's cheese and walnuts  
**£12.00**

**Prosciutto di Parma con Melone di Mantova**  
Parma ham with Mantova Melon  
**£11.50**

**Tartare affumicata di Angus con uova di quaglia**  
Angus beef tartare, pan-fried quails egg, smoked a' la minute  
**£20.00**

**Fagiolinicon scalogno marinato e foie grass**  
Green beans salad with marinated shallots and foie gras  
**12.00**

**Tonno scottato mele arance e salsa allo zenzero**  
Seared Tuna with appleorange and ginger dressing  
**11.50**

**Michele's trio**  
selection of a three different antipasti  
**22.00**

## **First Courses**

**Crema di asparagi con crostini al pepe nero**  
Asparagus soup with black pepper croutons  
[VEGETARIAN]  
**£12.00**

**Spaghetti di Gragnano con pomodoro, basilico e mozzarella di bufala**  
Gragnano spaghetti with fresh tomato, basil and buffalo mozzarella  
[VEGETARIAN]  
**£11.00**

**Ravioli di gamberi con fave, piselli, pomodorini e basilico**  
Prawns ravioli with broad beans, peas and cherry tomato  
**£14.00**

**Tortelli d'asparagi e ricotta con coulis di pomodorini e basilico**  
Tortelli filled with asparagus and ricotta cheese and cherry tomato  
sauce  
[VEGETARIAN]  
**£13.00**

**Linguine all'astice**  
Linguine with lobster, tomato, garlic and chilli  
**£18.00**

**Gnocchi di patate con fave rucola e pecorino**  
Potato gnocchi with broad beans rocket and pecorino cheese  
[VEGETARIAN]  
**£13.00**

**Risotto con gamberi e pesto di rucola**

Risotto with prawns and rocket pesto

**£19.00**

**Michele's Trio**

Selection of a three different pasta

**£24.00**

**MAIN COURSES**

**Tonno e Calamari alla griglia con salsa di pomodorini freschi**

Grilled tuna and squid with sun-dried tomato sauce, taggiasche olives  
and spicy oil

**£18.00**

**Gamberoni al forno con burro aromatizzato**

Baked king prawns with aromatic butter

**£19.00**

**Polipo arrosto con n'duja e porri**

Roast octopus with spicy sausage vellute' and crispy leeks

**£18.00**

**Filetto di branzino con broccoli, e pomodorini**

Fillet of sea bass with broccoli, olives and cherry tomatoes

**£24.00**

**Trota di mare con cetrioli e lattuga**

Pan fried sea Trout served with cucumber, brased lettuce and ginger  
dressing

**£18.00**

**Costolette d'Agnello con tortino di bieta e pomodorini arrosto**

Lamb cutlet served with Swiss chard and roasted cherry tomato

**£23.00**

**Polletto piccante alla griglia**

Grilled spicy baby chicken

**£16.00**

**Filetto di manzo con carciofi arrosto, scalogno fondente e salsa al  
foie gras**

Fillet of beef with roasted artichokes, fondant shallot and foie gras  
sauce

**£27.00**

**Filetto di maiale con pancetta, asparagi e mostarda di frutta**

Fillet of pork with bacon, asparagus and fruit mustard sauce

**£20.00**

**SIDE DISHES**

**Patate al forno con rosmarino. Spinaci al burro. Insalata mista.**

**Rucola e pomodori**

Oven-baked potatoes with rosemary. Spinach with butter. Mixed salad.

Rocket and tomato salad

**£4.00**

**DOLCI / DESSERTS**

**Tiramisu**

Tiramisu

**£6.50**

**Pannacotta ai frutti di bosco**

Pannacotta with mix berries

**£6.50**

**Fragole con sorbetto al basilico e limone , extra vecchio aceto**

**balsamico**

Strawberry with lemon basil sorbet and extra old balsamic vinegar

**£7.00**

**Spuma calda di cioccolato Caraibico (66%) con zenzero e lamponi**

Hot chocolate foam from the Caribbean, raspberries and ginger

**£8.50**

**Selezione di frutta tropicale con sorbetto esotico**

Selection of tropical fruits with exotic sorbet

**£8.50**

**Gelato e sorbetto del giorno**

Ice-cream and sorbet of the day

**£4.00**

**Selezione di formaggi**

Cheese selection

**£9.50**

**Macedonia di pesche e melone con granatina alla menta**  
Peaches and Melon fruit salad with mint granatina  
**£7.00**

*Prices are subject to change without prior notice.*

*A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.*

*This menu may not reflect our actual current menu - please call us for more details.*