



AVISTA RESTAURANT A LA CARTE MENU

STARTERS

Mozzarella di bufala con caponata alla siciliana
Buffalo mozzarella with caponata sicilian style
[VEGETARIAN]
£9.00

Salmone marinato all'aneto, insalata di mandarini, vinaigrette agli agrumi
Dill marinated salmon, mandarin salad, citrus dressing
£9.00

Melanzane alla Parmigiana
Aubergine Parmigiana
[VEGETARIAN]
£7.50

Calamari fritti con salsa tartara
Fried calamari, tartar sauce
£8.00

Insalata di polipo con peperoncino, fagioli di pigna e peperoni arrostiti
Octopus salad with pimento, pigna beans and roast peppers
£9.50

Insalata di carciofi con pecorino di Pienza
Artichoke salad with shallot and pecorino from Pienza
[VEGETARIAN]
£10.00

Insalata di granchio, avocado, papaia, sorbetto al limone e basilico
Crab salad, papaya, avocado, lemon and basil sorbet
£11.00

Insalata tiepida di gamberi, pomodorini e avocado
Warm prawn salad, cherry tomatoes and avocado
£10.00

Bresaola con formaggio di capra, rucola e noci
Dry-cured beef bresaola with rocket, goat's cheese, caramelised onions and
nuts
£9.50

Prosciutto di Parma con focaccia al rosmarino
Parma ham with rosemary focaccia
£11.00

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

Gnocchi alla zucca, burro, salvia e ricotta affumicata
Pumpkin gnocchi with butter, sage and smoked ricotta
[VEGETARIAN]
£10.00

Tortellini in brodo
Tortellini in broth
£10.00

Risotto allo zafferano
Saffron risotto
[VEGETARIAN]
£12.00

Tagliolini con granchio, pomodorini, peperoncino dolce e zucchine
Tagliolini with crab, cherry tomatoes, sweet chilly and courgettes
£14.00

Bigoli in salsa d'acciughe con pinoli e cipollotto
Bigoli with anchovy sauce, pine nuts and spring onions
£10.00

MAIN COURSES

Gamberoni e calamari alla catalana
Pan-fried King prawns and calamari, catalan style
£16.00

Orata alla griglia alla mediterranea
Grilled whole sea-bream mediterranean style
£23.00

Trancio di branzino con patate e verze
Pan-fried sea bass, potatoes and sprout tops
£22.00

Merluzzo fritto con cipolla rossa e peperonata
Pan-fried cod, red onion and stewed peppers
£18.00

Paillard di pollo alla milanese con insalata di carciofi, pomodorini e rucola
Chicken milanese, artichoke, cherry tomato and rocket salad
£14.00

Guanciale di maiale con puré di patate, spinaci e salsa al vino rosso
Slow-cooked pork cheek, mashed potatoes, spinach and red wine sauce
£20.00

Brasato di cosciotto d'agnello con pasta d'olive, bieta e funghi
Braised leg of lamb, tapenade, Swiss chard and mushrooms
£19.50

SIDE DISHES

Puré di patate. Patate al forno con rosmarino. Spinaci al burro. Insalata verde. Insalata mista.
Mashed potatoes. Oven-baked potatoes with Rosemary. Spinach with butter.
Green salad. Mixed salad.
£3.50

*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.*