



SVEVIA
arte culinaria

Coperto e acqua demineralizzata inclusa 4

Le Nostre Proposte di Piatti Estivi

Scamorza molisana al forno con tartufo nero estivo 14
Allergeni 7,12

Triglie in tempura, misticanza e frutto della passione 15
Allergeni 1,2,4,6,12

Panciotti con ricotta agrumata alle vongole locali e salicornia 16
Allergeni 1,3,4,7,9,14

Orecchiette con crudaiola di verdure e tartare di tonno fresco 16
Allergeni 1,4,7,8,9

Spiedini di calamari gratin e pesto di rucola e mandorle 20
Allergeni 1,7,8,12,14

Grigliata di sogliola locale, scampo e calamari alla griglia 25
Allergeni 2,4,14

Se sei indeciso affidati alla creatività dei nostri chef con un

Menù Degustazione

“Tra Terra e Mare”

5 portate a mano libera dello chef

*Il menù viene servito per l'intero tavolo
e non può essere modificato*

Acqua demineralizzata e coperto incluso

60

La Nostra Carta del Crudo

Vendita secondo disponibilità

Ostrica speciale Gillardeau n°03 - Francia <i>Allergeni 2,4,14</i>	<i>al pezzo</i>	6
Ostrica speciale Royal David Hervé n°03 - Francia <i>Allergeni 2,4,14</i>	<i>al pezzo</i>	5
Gambero Rosso* di Mazara XXL <i>Allergeni 2,4,14</i>	<i>al pezzo</i>	8
Seppie crude arricciate <i>Allergeni 14</i>	<i>al pezzo</i>	3
Degustazione di frutti di mare e crostacei crudi <i>Allergeni 2,4,6,11,14</i>		30
Gran plateau di frutti di mare, carpacci° e tartare° (2 portate) <i>Allergeni 2,4,6,11,14</i>		58
Selezione di carpacci° di pesce olio e limone <i>Allergeni 2,4,6,10,11,14</i>		25
Tartare di tonno*, guacamole e pane carasau <i>Allergeni 1,4</i>		16

Gli Antipasti

Selezione di antipasti di mare freddi e caldi <i>Allergeni tutti</i>		24
Passata di fave con cicoria e mazzancolle* al lardo <i>Allergeni 1,2,9,12,13</i>		15
‘U pappone - Panecotto in brodetto di pesce “piatto del territorio” <i>Allergeni 1,2,4,9,14</i>		14
Ventricina e filetto stagionato Macelleria Rusciano con stracciata di Agnone <i>Allergeni 7</i>		14

I Primi Piatti

<i>Risotto cacio e pepe con crudo di tonno* e limone</i> (min. per 2 porz.) <i>Allergeni 4,7,9,12</i>	16
<i>Paccheri di pasta fresca ai frutti di mare e pomodorini infornati</i> (serviti sgusciati) <i>Allergeni 1,2,4,9,12,14</i>	16
<i>Ravioli ai 3 Crostacei in salsa di fasolari, prosecco e salicornia</i> <i>Allergeni 1,4,9,12,14</i>	18
<i>Chitarrine di pasta fresca con genovese di totani, gamberi rosa e bottarga</i> <i>Allergeni 1,2,3,4,9,12,14</i>	16
<i>Gnocchetti freschi di patate alla ventricina, pecorino e pomodorini</i> "piatto tipico" <i>Allergeni 1,3,7,9,12</i>	16

Premiato Travellers' Choice 2025 – Best of the Best!

Svevia di Termoli entra nell'élite mondiale grazie alle recensioni dei suoi ospiti:

emozioni, gusto e accoglienza molisana al top.

#9° posto assoluto in Italia per Tripadvisor

Tabella circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze (AI SENSI DI: REG CE 1169/2011 - NOTA MIN. SALUTE 06/02/2015)

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti contenenti uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*°Prodotti per uso da crudo di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18° per garantire la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 - *Prodotto acquistato surgelato*

I Secondi Piatti

Tagliata di tonno spadellato, julienne di verdure
con misticanza e riduzione di tintilia* 22

Allergeni 4,12

*Filetto pescato del giorno al forno in crosta di patate
mandorle e olive* 25

Allergeni 4,8,9

Razza in brodetto con scescillo alla termolese "piatto tipico" 23

Allergeni 1,3,4,7,9

Scamponi aglio, olio e peperoncino pestato dolce con verdure* 30

Allergeni 2,4,12

Frittura mista di pesce 20

Allergeni 1,2,4,8,14

Dalla Griglia....

Calamari con misto di verdure alla griglia e salsa ajvar* 23

Allergeni 12,14

*Tagliata di manzo, patate al forno e fonduta di caciocavallo al
tartufo* 22

Allergeni 7,9,12

Contorni in genere 5

Un piccolo assaggio. Un grande sapore

*Nel nostro cestino del pane troverai un tocco in più: **i taralli ai cereali**,
artigianali e fragranti, pensati per accompagnare il pasto con leggerezza
e carattere.*

Se ti hanno conquistato, puoi ordinarli:

serviti al tavolo 150 gr a € 2,00

da asporto conf. da 300 gr € 5,00