SVEVIA
arte culinaria

Coperto e acqua demineralizzata inclusa 4

Le Nostre Proposte di Piatti Autunno/Inverno

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

Baccalà e patate in vasocottura 15
Allergeni 4,9

Tagliolino Cav. Cocco all'ostrica cruda 18
Allergeni 1,3,6,9,12,14

Cavatelli con broccoli, mazzancolle e pane croccante 16
Allergeni 1,2,4,8,9

Pescato del giorno nei seguenti modi..... 25
Al sale, al forno con patate, in tegame con pomodorini gialli funghi cardoncelli e olive
Allergeni tutti

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

Gli Antipasti

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

I Primi Piatti

Risotto cacio e pepe con crudo di tonno e limone* *16*
(min. per 2 porz.)
Allergeni 4,7,9,12

Paccheri di pasta fresca ai frutti di mare e pomodorini infornati *16*
(serviti sgusciati)
Allergeni 1,2,4,9,12,14

Ravioli ai 3 Crostacei in salsa di fasolari, prosecco e salicornia *18*
Allergeni 1,4,9,12,14

Chitarrine di pasta fresca con genovese di totani, gamberi rosa e bottarga *16*
Allergeni 1,2,3,4,9,12,14

Gnocchetti freschi di patate alla ventricina, pecorino e pomodorini *16*
"piatto tipico"
Allergeni 1,3,7,9,12

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 verdurine 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 verdurine* — *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*