



SVEVIA

arte culinaria

Proposta di Menù Degustazione

“Tra Terra e Mare”

Giardino d’Inverno

“La nostra idea di insalata di mare”

Rustica

Passata di fave con cicoria e mazzancolle al lardo

‘A Pasta chi Coccele

Paccheri di pasta fresca ai frutti di mare e pomodorini infornati

‘U Pesce a’ Furne chi Patane

Ombrina rossa del Gargano al forno con patate, mandorle e olive

Milk Pan

La mia Versione

Semifreddo alla nocciola e cioccolato bianco

Biscuit alla vaniglia e Liquore Milk

60

Il menù degustazione

VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO

e non può essere modificato

La Nostra Carta del Crudo

Vendita secondo disponibilità

Ostrica speciale Gillardeau n°03 - Francia <i>Allergeni 2,4,14</i>	al pezzo	6
Ostrica speciale Royal David Hervé n°03 - Francia <i>Allergeni 2,4,14</i>	al pezzo	5
Gambero Rosso° di Mazara XXL <i>Allergeni 2,4,14</i>	al pezzo	8
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
Capocollo e ventricina artigianali, stracciata di Agnone <i>Allergeni 7,8,12</i>	14
Uovo in camicia, verdure di stagione, fonduta di caciocavallo al tartufo <i>Allergeni 3,7,9,12</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>Chitarrine di pasta fresca con ceci, baccalà e limone</i> <i>Allergeni 1,3,4,9,12</i>	15
<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>Tondino di pasta fresca all'alga spirulina con vongole locali, calamari, pomodorini e bottarga</i> <i>Allergeni 1,4,9,12,14</i>	16
<i>Quadrucchi in brodetto di cicale, calamari e ricotta</i> "piatto tipico" <i>Allergeni 1,2,3,4,7,9,12,14</i>	15
<i>Gnocchi di patate, fonduta di caciocavallo al tartufo molisano con Jus di manzo</i> <i>Allergeni 1,3,7,9,12</i>	15

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

Pescato del giorno in crosta di sale alle erbe con patate al cartoccio 24

Allergeni 4,7

*Ombrina rossa del Gargano al forno su guazzetto di pomodori gialli,
funghi cardoncelli e olive* 23

Allergeni 4,9

Sogliola locale e carciofo ripieno in tegame 23

Allergeni 1,3,4,7,9

Frittura mista di pesce 20

Allergeni 1,2,4,8,14

Dalla Griglia....

Calamari freschi e verdure alla brace con salsa ajvar 22

Allergeni 12,14

Mazzancolle, misticanza e guazzetto di pomodoro crudo 25

Allergeni 2,12

*Tagliata di manzo, crema di sedano rapa leggermente affumicata,
patate arrosto e quenelle al chimichurri* 22

Allergeni 7,9,10,12

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