



# 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*

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

## **Gli Antipasti**

<i>Selezione di antipasti di mare freddi e caldi</i>	<b>24</b>
<i>Allergeni tutti</i>	
<i>Passata di fave con cicoria e mazzancolle° al lardo</i>	<b>15</b>
<i>Allergeni 1,2,9,12,13</i>	
<i>‘U pappone - Panecotto in brodetto di pesce “piatto del territorio”</i>	<b>14</b>
<i>Allergeni 1,2,4,9,14</i>	
<i>Capocollo e ventricina artigianali, stracciata di Agnone</i>	<b>14</b>
<i>Allergeni 7,8,12</i>	
<i>Uovo in camicia, verdurine di stagione, fonduta di caciocavallo al tartufo</i>	<b>14</b>
<i>Allergeni 3,7,9,12</i>	

## I Primi Piatti

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

*Chitarrine di pasta fresca con ceci, baccalà e limone* 15  
Allergeni 1,3,4,9,12

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

*Tondino di pasta fresca all'alga spirulina con vongole locali,  
calamari, pomodorini e bottarga* 16  
Allergeni 1,4,9,12,14

*Quadrucci in brodetto di cicale, calamari e ricotta* 15  
“piatto tipico”  
Allergeni 1,2,3,4,7,9,12,14

*Gnocchi di patate, fondata di caciocavallo al tartufo molisano  
con Jus di manzo* 15  
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.*  
*#9º 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

<sup>o</sup>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**

<i>Tagliata di tonno spadellato, julienne di verdurine con misticanza e riduzione di tintilia</i>	<i>22</i>
<i>Allergeni 4,12</i>	
<i>Pescato del giorno in crosta di sale alle erbe con patate al cartoccio</i>	<i>24</i>
<i>Allergeni 4,7</i>	
<i>Ombrina rossa del Gargano al forno su guazzetto di pomodori gialli, funghi cardoncelli e olive</i>	<i>23</i>
<i>Allergeni 4,9</i>	
<i>Sogliola locale e carciofo ripieno in tegame</i>	<i>23</i>
<i>Allergeni 1,3,4,7,9</i>	
<i>Frittura mista di pesce</i>	<i>20</i>
<i>Allergeni 1,2,4,8,14</i>	

## **Dalla Griglia....**

<i>Calamari freschi e verdure alla brace con salsa ajvar</i>	<i>22</i>
<i>Allergeni 12,14</i>	
<i>Mazzancolle, misticanza e guazzetto di pomodoro crudo</i>	<i>25</i>
<i>Allergeni 2,12</i>	
<i>Tagliata di manzo, crema di sedano rapa leggermente affumicata, patate arrosto e quenelle al chimichurri</i>	<i>22</i>
<i>Allergeni 7,9,10,12</i>	
<i>Contorni in genere</i>	<i>5</i>

### **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***