



Siviglia

2013

Menù dello Chef

Antipasti

Perversione di una porchetta [1]	14
<i>Polenta fritta, porchetta, tomino fuso</i>	
Sinfonia di mare <i>min. 2 pers.</i> [1,2,4,5,7,9,12,14]	<i>a pers.</i> 15
<i>Tris di portate a base di pesce</i>	
Polpo Siviglia [7,14]	14
<i>Polpo* alla piastra con caponata speziata e burrata</i>	
Tartare di tonno [4]	15
<i>Tartare di tonno* con ribes e datteri di Medjoul</i>	

Primi

Tagliolini alla carbonara rivisitata [1,3]	16
<i>con uovo e speck d'anatra affumicato</i>	
Pacchero Siviglia [1,2,4,9,12,14]	17
<i>con crema di fagioli, cozze e polpo</i>	
Carbonara di mare [1,2,3,4,9,12,14]	17
<i>con cozze, gamberoni*, calamari*, polpo*, moscardini*, baccalà* e uovo</i>	
Riso al nero di seppia [1,2,4,7,9,12,14]	17
<i>con crudité di gamberi* e burrata</i>	

Secondi

Filetto di manzo [1,5,7]	26
<i>Filetto di manzo con cime di rapa e burrata</i>	
Lampredotto [1,9]	10
<i>Lampredotto su crostone di pane</i>	
Tonno fritto in crosta alla gallipolina [1,4,5]	22
<i>Tonno* fritto in crosta di pane alla gallipolina su crema di fagioli e cipolla caramellata</i>	
Zuppetta del pescatore [1,2,4,9,12,14]	22
<i>Pomodoro, polpo*, cozze, gamberoni*, moscardini*, baccalà*</i>	

**In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine*

Gli Speciali

Gli storici

- Lo spaghetti esagerato** [1,2,4,9,12,14] 19
Un quarto di astice, cozze, vongole, calamari, polpo*, moscardini*, scampi* e gamberi**
- Il tegamaccio di mare** min. 2 pers. [1,2,4,9,12,14] a pers. 17
Baccalà, cozze, vongole, calamari*, polpo*, moscardini*, scampi* e gamberi**
- Pacchero da 10** [1,2,4,9,12,14] 18
*Sugo al granchio con vongole e gamberi**

L'astice

- Tagliolini all'astice** [1,2,4,9,12,14] 22
Astice e pomodori datterini
- Paccheri al sugo di astice** [1,2,4,9,12,14] 22
Salsa di pomodoro e astice
- Astice alla catalana** [1,2,9,12] 35
Astice con verdure e frutta mista
- L'imperiale** min. 2 pers. [1,2,9,12,14] a pers. 35
Astice, 4 gamberi e 4 scampi* con frutta e verdura mista*

Le paelle

- Paellotto** min. 2 pers. [2,4,9,12,14] a pers. 18
Paella con lampredotto, cozze, gamberoni, piselli e peperoni*
- Paella alla catalana** min. 2 pers. [2,4,9,12,14] a pers. 18
Paella con pesce misto, piselli e peperoni*
- Paella negra** min. 2 pers. [2,4,9,12,14] a pers. 20
Paella con calamari, cozze, seppia*, baccalà*, moscardini*, gamberoni*, nero di seppia e burrata*
- Paella imperiale** min. 2 pers. [2,4,9,12,14] a pers. 35
Paella con un astice, 2 gamberoni, 2 scampi*, piselli e peperoni*

Antipasti

Terra

- Tagliere selezione** [1,7,12] 14
Tagliere con selezione di salumi, pecorino e crostone con burrata, acciughe e pomodori ciliegino
- Prosciutto crudo, coccole e burrata** [1,7] 12
- Crostinata ai 4 sapori** [1,12] 8
*Patè di fegatini, pomodori, acciuga del catabrico con ciliegini, burrata e capperi, polenta fritta con porcini**

Mare

- Impepata di cozze** [12,14] 12
- Insalata di mare tiepida** [2,4,9,12,14] 12
Cozze, vongole, calamari, gamberi*, polpo*, seppie*, scampi* e verdure croccanti*

Primi

Terra

- Pacchero al ragù bianco e olive** [1,9,12] 14
con ragù bianco battuto al coltello con olive Leccino
- Spaghettoni aglio e olio dello chef** [1] 12
con aglio, olio, peperoncino, fonduta di gorgonzola e pangrattato

Mare

- Spaghetti allo scoglio** [1,2,4,9,12,14] 17
con cozze, vongole, calamari, polpo*, moscardini*, scampi* e gamberi**
- Chicche al granchio** [1,2,3,4,12,14] 17
con granchio fresco e pomodoro
- Risotto alla pescatora** [2,4,12,14] 17
con cozze, vongole, calamari, polpo*, moscardini*, scampi* e gamberi**

*In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine

Secondi

Terra

Filetto di manzo

Alla griglia 22

Al pepe verde [1,7,10] 24

Al lardo 24

Tagliata di manzo

Alla griglia 20

Rucola e grana 22

Al lardo 22

Tagliata di pollo [1,6,7,12]

Quarto di pollo grigliato con salsa di soia, ananas grigliato, crema di riso al curry e patatine paille 14

Mare

Grigliata di mare [2,4]

Gamberi, orata, scampi*, calamari* e patatine paille* 24

Gamberoni alla griglia [2]

cad. 3.5

Pesce del giorno all'isolana [2,4,9,12]

Filetto di pesce al forno con pomodori ciliegini, zucchine, olive, capperi e patate 16

Gran fritto [1,2,4,14]

Calamari, gamberi*, polpo*, baccalà*, zucchine, carote, cipolla e salvia* 16

Contorni

Insalata mista 4

Patate arrosto 5

Patate fritte [1] 5

Verdure alla griglia

Melanzane, zucchine, pomodori e radicchio rosso 5

**In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine*

Le Pizze

I nostri impasti

Verace

Sottile

Integrale

Senza glutine (suppl. 2)

Le Classiche

Marinara ^[1] <i>Pomodoro, origano, aglio, basilico</i>	6
Margherita ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, basilico</i>	7
Bufalina ^[1,7] <i>Pomodoro, bufala, basilico</i>	8.5
Napoli ^[1,4,7] <i>Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano</i>	8.5
4 formaggi ^[1,7] <i>Pomodoro, bufala, fonduta di formaggi</i>	8.5
4 stagioni ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, olive, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi</i>	9
Capricciosa ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, olive, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi, würstel</i>	9
Würstel ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, würstel</i>	8
Salamino ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, salamino piccante</i>	8
Salsiccia ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia</i>	8
Prosciutto ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	8
Prosciutto e funghi ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon</i>	8.5
Salsiccia e cipolla ^[1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla</i>	8.5
Tonno e cipolla ^[1,4,7] <i>Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla</i>	8.5

Le Pizze

Le Speciali

Siviglia [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, n'duja, burrata, prosciutto crudo (a crudo)</i>	12
Sancho [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, provola, pomodori ciliegino, speck (a crudo)</i>	10
Sorrento [1,7] <i>Pomodoro, bufala, pomodori ciliegino, basilico</i>	9
Andalusia [1,7] <i>Pomodoro, bufala, stracchino, salsiccia</i>	10
Saragozza [1,7] <i>Pomodoro, bufala, melanzane, provola</i>	10
Vesuvio [1,7] <i>Pomodoro, bufala, salamino, pepe verde</i>	10
Granada [1,7] <i>Pomodoro, bufala, porcini*, salamino</i>	10
Toledo [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck (a crudo)</i>	10
Di categoria [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di grana (a crudo)</i>	10
'O sole mio [1,7] <i>Pomodoro, bufala, ciliegini, porcini*</i>	10
Pulcinella [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, provola, salamino piccante</i>	9
Funiculì [1,7] <i>Pomodoro, bufala, melanzane, gorgonzola</i>	9.5
Positano [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, porcini*</i>	9.5
Capri [1,2,7] <i>Pomodoro, fior di latte, gamberetti*, zucchine</i>	10
'O scugnizzo [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, olive</i>	9.5
Dulcinea [1,7] <i>Pomodoro, bufala, porcini*, crema di tartufo</i>	10

*In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine

Le Pizze

Le Speciali

Pescatora [1,2,7] <i>Pomodoro, polpo*, seppie*, gamberetti*</i>	12
Chisciana [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, stacchino, rucola (a crudo)</i>	10
Ronzinante [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, pomodori ciliegino, zucchine, rucola (a crudo)</i>	9
Zazà [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, mascarpone, speck (a crudo)</i>	9.5
Sciuè Sciuè [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salamino piccante, provola</i>	10
Luna rossa [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, porcini*, n'duja</i>	9.5
Sardenaira [1,4,7] <i>Pomodoro, acciughe, olive, capperi, aglio, origano</i>	8.5
Sabrosa [1,7] <i>Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, cipolla, gorgonzola</i>	10
Chef [1,7] <i>Fior di latte, gorgonzola, soprassata toscana (a crudo)</i>	9
Vecchia Napoli [1,7] <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli</i>	9

Calzoni

Bianco [1,7] <i>Fior di latte, provola, prosciutto cotto</i>	9
Ripieno Napoletano [1,7] <i>Ricotta, salamino piccante, prosciutto cotto, pomodoro</i>	10
Saltimbocca Primavera [1,7] <i>Bufala, ciliegini, lattuga (a crudo), prosciutto crudo (a crudo)</i>	9.5
Mascalzone [1,7] <i>Mezzo calzone: Fior di latte, prosciutto cotto, provola Mezza pizza: Pomodoro, fior di latte, salsiccia, stracchino</i>	11

*In assenza di alimento fresco sarà somministrato alimento congelato o surgelato all'origine

Le Pizze

Covacini

All'olio [1]	4.5
Sorrento [1,7] <i>Bufala, ciliegini, basilico</i>	8
Primero [1,7] <i>Bufala (a crudo), prosciutto cotto (a crudo)</i>	9
Pugliese [1,7] <i>Capocollo (a crudo), burrata (a crudo), pomodori secchi, olive, origano</i>	9
Salmone [1,2,4,7] <i>Fior di latte, gamberi*, salmone affumicato(a crudo), rucola(a crudo), limone(a crudo)</i>	12

Costo aggiunta ingredienti

Bufala 1.5 Porcini 1.5 Gamberi 2 Salmone 3 Altro 1

Menù Tavolate

Solo su prenotazione, minimo 10 persone

Tagliere della casa
Pizza a scelta
Bibita
Caffè

27

Dolci

Dessert della casa	6
Frutta fresca	5
Sorbetto	4
Sgroppino	5

Bevande

Acqua	2.5
<i>In questo locale serviamo "Punto Acqua": acqua potabile trattata naturale, gassata (d.l.g. N° 181 del 23/06/03)</i>	

Coca-Cola alla spina	2.5
<i>Piccola</i>	2.5
<i>Media</i>	3.5
<i>Litro</i>	8.5

Bibite in lattina

Birra bionda e rossa alla spina	
<i>Piccola</i>	3
<i>Media</i>	4
<i>Litro</i>	9

Vino della casa bianco e rosso

<i>Calice</i>	3
<i>50 cl.</i>	6
<i>75 cl.</i>	10

Vino bianco frizzante alla spina

<i>25 cl.</i>	3
<i>50 cl.</i>	6
<i>Litro</i>	9

Birre in bottiglia

Ceres	4
Corona	4
WeissBier	5
Tennent's	4
Menabrea	4
Ichnusa	4

Caffetteria

Caffe	1.5
Caffe decaffeinato	1.5
Caffe d'orzo	2
Amari	4
Grappe	4
Rum	6

Bianchi

Campania

Falanghina Cantine Caggiano DOCG 25

Fiano di Avellino Cantine Caggiano DOCG 25

Greco di Tufo Cantine Caggiano DOCG 25

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Attems IGT 25

Sauvignon Blanc Attems IGT 25

Piemonte

Arneis Paolo Contero DOC 22

Traminer Föra Paolo Conterno DOC 22

Sardegna

Vermentino di Gallura DOCG 22

Sicilia

Catarratto Colosi IGP 25

Grillo Colosi DOC 25

Malvasia Colosi IGP 25

Toscana

Le Bruniche Nozzole IGT 25

Vermentino Massovivo Frescobaldi IGT 25

Bianchi

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer Nals Margreid DOC	25
Pinot Bianco Nals Margreid DOC	25
Pinot Grigio Nals Margreid DOC	25

Veneto

Chardonnay Jermann IGT	28
Ribolla Gialla Jermann IGT	28
Riesling Jermann IGT	28

Rossi

Liguria

Vermentino Nero Luni IGT	30
Ciliegiolo Lunae IGT	25

Piemonte

Barbera d'Asti Paolo Conterno DOCG	21
Dolcetto d'Alba Paolo Conterno DOC	21

Sicilia

Nero d'Avola Colosi DOC	25
-------------------------	----

Rossi

Toscana

Brunello di Montalcino Tenuta La Fuga DOCG	40
Campo al Mare Bolgheri Superiore DOC	35
Morellino di Scansano DOCG	25
Rosso di Montalcino DOC	25
Nozzole Chinati Riserva DOCG	32
Sangiovese Montecucco DOCG	28

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Nals Margreid DOC	25
------------------------------	----

Rosé

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio Ramato Attems	25
----------------------------	----

Toscana

Alie Frescobaldi IGT	25
Aurea Gran Rosé Frescobaldi IGT	40
Campo al Mare Bolgheri DOC	25
L'Aura Agricola Ludus IGT	21

Bollicine

Lombardia

Pinot Nero Brut Metodo Classico La Versa 28

Pinot Nero Rosé Brut Metodo Classico La Versa 28

Trentino Alto Adige

Altemasi Trento Brut Millesimato DOC 28

Altemasi Trento Rosé Brut Millesimato DOC 28

Veneto

Bottega Valdobbiadene Extra Dry 21

Bottega Valdobbiadene Brut Rosé 21

Allergeni

1. *Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte*
8. *Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)*
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. *Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Info

I prezzi sono espressi in €.

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale.

Disposizioni regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Per informazioni relative alla eventuale presenza di allergeni nelle pietanze, rivolgersi al personale di sala, il quale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e dettaglio aggiuntivo. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menu. Inoltre tutti gli ingredienti presenti in questo menù e considerati allergeni, sono accuratamente specificati al fine di ridurre al minimo eventuali problematiche nei confronti di soggetti a rischio.