



# Siviglia

2013

# Menù dello Chef

## Antipasti

---

<b>Perversione di una porchetta</b> [1]	14
<i>Polenta fritta, porchetta, tomino fuso e tartufo nero</i>	
<b>Sinfonia di mare</b> <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>	
<b>Polpo Siviglia</b> [7,14]	14
<i>Polpo* alla piastra con caponata speziata e burrata</i>	
<b>Tartare di tonno</b> [4]	15
<i>Tartare di tonno* con ribes e datteri di Medjoul</i>	

## Primi

---

<b>Tagliolini alla carbonara rivisitata</b> [1,3]	16
<i>con uovo, salsiccia e tartufo nero</i>	
<b>Pacchero Siviglia</b> [1,2,4,9,12,14]	17
<i>con crema di fagioli, cozze e polpo</i>	
<b>Carbonara di mare</b> [1,2,3,4,9,12,14]	17
<i>con cozze, gamberoni*, calamari*, polpo*, moscardini*, baccalà* e uovo</i>	
<b>Busiata alla Luciana</b> [1,2,4,9,12,14]	17
<i>con polpo*, moscardini*, capperi, olive e pomodoro</i>	

## Secondi

---

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

# 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

---

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

# Le Pizze

## Le Speciali

---

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

---

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

## Calzoni

---

<b>Bianco</b> [1,7] <i>Fior di latte, provola, prosciutto cotto</i>	9
<b>Ripieno Napoletano</b> [1,7] <i>Ricotta, salamino piccante, prosciutto cotto, pomodoro</i>	10
<b>Saltimbocca Primavera</b> [1,7] <i>Bufala, ciliegini, lattuga (a crudo), prosciutto crudo (a crudo)</i>	9.5
<b>Mascalzone</b> [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

---

<b>All'olio</b> [1]	4.5
<b>Sorrento</b> [1,7] <i>Bufala, ciliegini, basilico</i>	8
<b>Primero</b> [1,7] <i>Bufala (a crudo), prosciutto cotto (a crudo)</i>	9
<b>Pugliese</b> [1,7] <i>Capocollo (a crudo), burrata (a crudo), pomodori secchi, olive, origano</i>	9
<b>Salmone</b> [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

<b>Dessert della casa</b>	6
<b>Frutta fresca</b>	5
<b>Sorbetto</b>	4
<b>Sgroppino</b>	5

# Bevande

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

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

## Bibite in lattina

<b>Birra bionda e rossa alla spina</b>	
<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.*