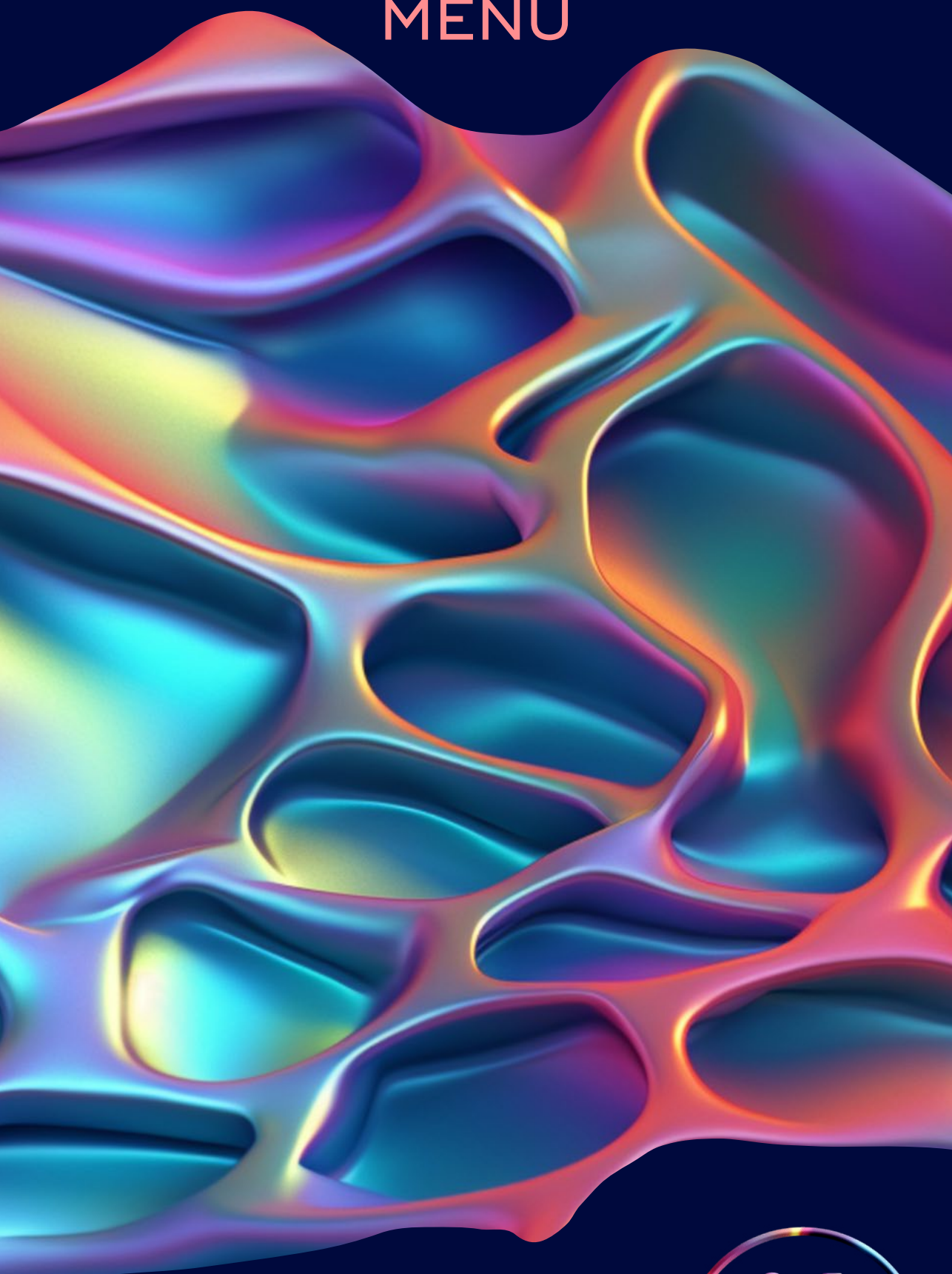


MENU



[MENU ITA](#)

[MENU ENG](#)

[DRINK LIST](#)



3° ITALIA
6° NEL MONDO



Le Guide de
L'Espresso

SEU EXPERIENCE

**UN PERCORSO DEGUSTAZIONE
DI 6 PORTATE**

AFFIDATO ALLE MANI E LA CREATIVITÀ
DELLA NOSTRA CUCINA E PIZZERIA

45 EURO A PERSONA

(bevande escluse)

Il percorso degustazione
è da intendersi per tutto il tavolo



PAIRING 3 CALICI DI VINO € 20

PAIRING 4 CALICI DI VINO € 25

STARTERS

SEUPPLÌ €3.5 #VEGETARIAN

Risotto pomodoro, fior di latte, basilico e parmigiano
(1,7)

CROCCHETTA €3.5 #VEGETARIAN

Patata gialla, provola affumicata, parmigiano e prezzemolo
(1,3,7)

FIORE SCAPECE €5.5 #VEGETARIAN

Fiore in pastella, fior di latte, basilico, menta e zucchine alla scapece
(1,6,7,12)

PASTA AL FORNO €5.5

Mezze maniche, pomodoro, carne di manzo e salsiccia,
uovo sodo e parmigiano
(1,3,7,9,12)

PUTTANESCA IN BACCALÀ €7

Baccalà pastellato, pomodoro, olive, capperi e alici
(1,4,12)

FRITTATINA "NAPOLETANA" €5.5

Bucatini, besciamella, noce moscata, piselli novelli,
prosciutto crudo e wasabi peas
(1,5,6,7,8,10,11,12)

SEUSAR SALAD €6

Petto di pollo, pancetta affumicata, salsa seusar, parmigiano e lattuga
(1,3,4,7,9)

CHIPS CACIO E PEPE €5.5 (7) #VEGETARIAN

CHIPS CLASSICA €4.5 #VEGAN

CHIPS PEPE ROSA E LIME €5.5 #VEGAN

WHEELY

SPICCHIO DI PIZZA COTTO NEL RUOTO (TEGLIA TONDA)

COTOLETTA DI MELANZANA #VEGAN

€7 (spicchio) • €32 (intera 6 spicchi)

Cotoletta di melanzana, mayo vegana alla paprika,
pomodoro secco, baby spinacio (1,6)

POLLO ALLA CACCIATORA

€7,5 (spicchio) • €34 (intera 6 spicchi)

Pulled di pollo alla cacciatora, mayo alle erbe, crema di olive verdi, gel di
lime, mizuna corallo, polvere di olive

(1,3,4,6,7,9,12)

CLASSICISMI

MARINARA €8 #VEGAN

Pomodoro S. Marzano, aglio, origano

(1)

MARGHERITA €10 #VEGETARIAN

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, basilico

(1,7)

BUFALA €12 #VEGETARIAN

Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, basilico

(1,7)

NAPOLI €13

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, alici di Sciacca, origano

(1,4,7)

SALSICCIA E BROCCOLETTI €13

Fior di latte, broccoletti ripassati in padella, salsiccia

(1,7)

AMATRICIANA €13

Pomodoro S. Marzano, guanciale, pecorino, pepe

(1,7)

FIORI E ALICI €12

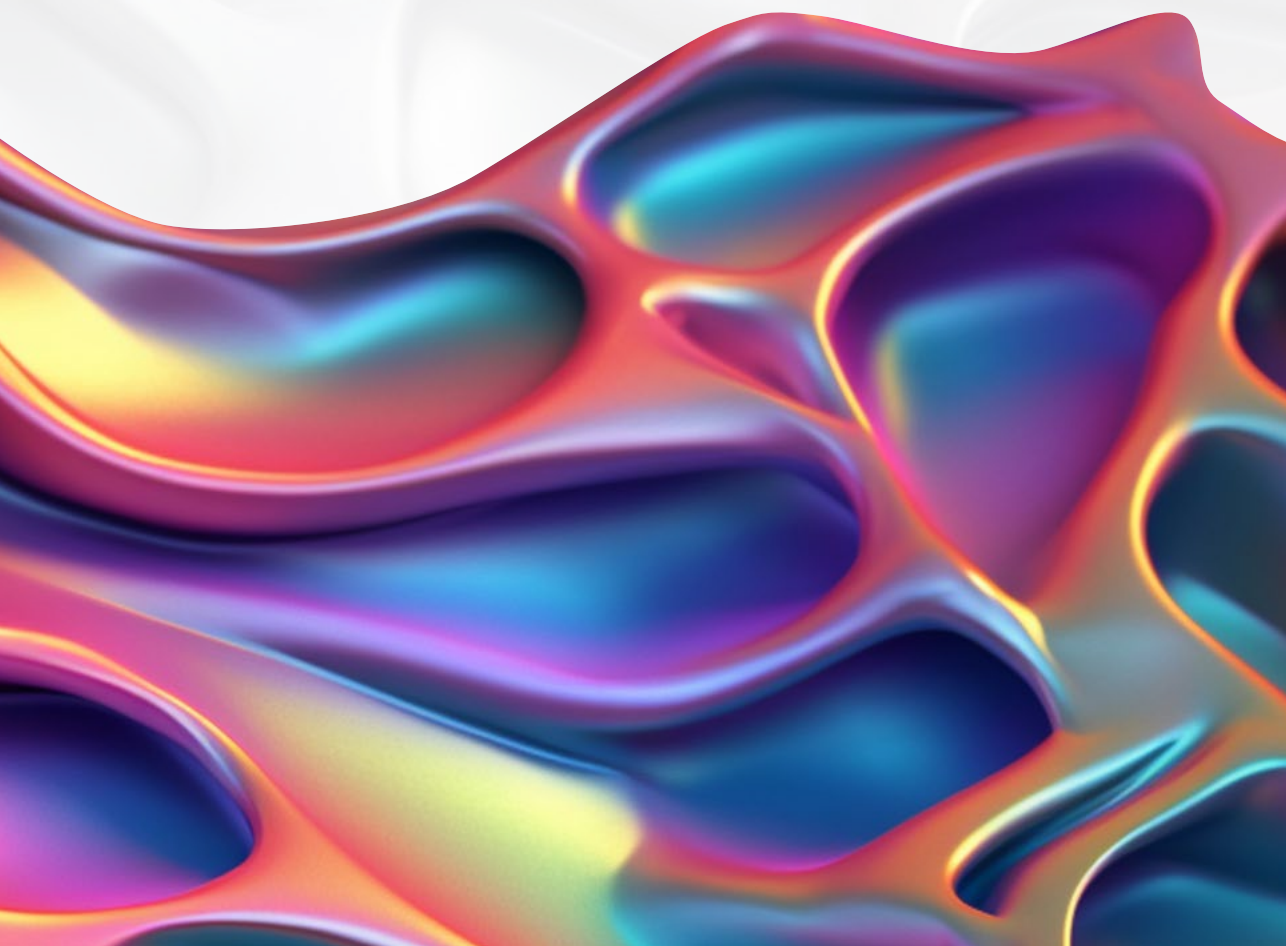
Fior di latte, alici di Sciacca, fiori di zucca

(1,4,7)

PARMIGIANA €13.5 #VEGETARIAN

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, crema di parmigiana, melanzane, parmigiano, basilico

(1,7)



PIZZE SEU

LA MIA MARGHERITA €13 #VEGETARIAN

Pomodoro San Marzano arrosto, treccia di fior di latte, parmigiano, basilico

(1,7)

BLACKALÀ €18

Stracotto di baccalà al nero di seppia, mozzarella di bufala, chips di nero di seppia, mayo al nero di seppia, shiso red, zeste di lime

(1,3,4,7,14)

IL TRAMEZZINO DI VALERIA €16

Crema di carciofi, fior di latte, carciofini arrosto, tonno sott'olio, mayo al limone, gel di olive verdi, zeste di limone, menta, gel di limone, polvere di caffè

(1,3,4,7)

SUPERCAPRICCIOSA €17

Crema di olive nere, prosciutto cotto arrosto, carciofini arrosto, treccia di fior di latte, uovo barzotto, pomodorini semi dry, crema di funghi arrosto, polvere di olive, mizuna corallo

(1,3,7)

POLPO SCAROLA PAPACCELLE €17

Crema di scarola ripassata, fior di latte, carpaccio di polpo marinato, crema di papacelle, olive taggiasche, peperone crusco

(1,2,4,7,14)

“INSALATA DI FINOCCHI” €15.5

Finocchio gratinato con besciamella, parmigiano, fior di latte, olive taggiasche, gel di arancia bruciata, finocchietto, zeste di arancia

(1,7)

BACK TO BLACK €15

Melanzane a funghetto, fior di latte, fonduta di parmigiano, ciauscolo, menta, polvere di liquirizia

(1,7)

“LAMPONARIELLO” €15 #VEGETARIAN

(TWIST DI SCARPARELLO)

Crema di pomodoro arrosto, fonduta di parmigiano, pecorino gavoio, gel di lampone e peperoncino, basilico

(1,7)

XXX €15

Salsa di pomodoro alla nduja, ventricina piccante, stracciatella, confettura di habanero, polvere di olive menta

(1,7,12)

CARBONARA DEL SEUL LEVANTE €16.5

Pancetta di maiale marinata alla orientale, zabaione di curry e latte di cocco, polvere di alga nori, polvere di mandorle saltate alla soia

(1,6,8,12)

PORCHETTA, ANANAS, SPINACIO €16.5

Porchetta, provola affumicata, spinaci saltati all'agro, composta di ananas al bbq, pecorino, crumble di nocciole, baby leaf spinacino

(1,7,8)



DOLCI

TIRAMISEU €7

Purea di savoiardo, crumble di cioccolato salato, crema pasticcera al mascarpone, polvere di cacao, gel al caffè

(1,3,7,12)

SEUADAS €7.5

Doppia cialda impasto Seadas fritta, cremoso al pecorino, arancia arrosto candita, miele

(1,3,7)

PIZZE DOLCI

ASSOLUTO DI CAFFÈ

€ 7.5 (spicchio) • € 38 (intera 6 spicchi)
Crema al caffè, spuma di caffè, gel al caffè, crumble di cioccolato al caffè

(1,7)

FRAGOLE PANNA E CIOCCOLATO

€ 7 (spicchio) • € 35 (intera 6 spicchi)
Purea di fragole, panna montata, caramello al cioccolato salato, fragole in osmosi, cioccolato fondente a scaglie, crumble di mandorle sabbiato

(1,7,8)

KIR ROYAL

€ 8.5 (spicchio) • € 40 (intera 6 spicchi)
Purea di lampone, gel di prosecco, zabaione al cassis, frizzi pazzi, insalatina di bosco

(1,3,7,12)

LE NOSTRE PIZZE DOLCI POSSONO ESSERE MONTATE SUL NOSTRO IMPASTO PANBRIOCHE A 0,50 CENTESIMI IN PIU' (1,3,7)

DA BERE

ACQUA (FERRARELLE / NATIA / MAXMIA) € 3 *Ferrarelle*

COCA COLA/COCA COLA ZERO € 3.5

FANTA €3.5

SPRITE € 3.5

CEDRATA TASSONI € 3.5

CHINOTTO €3.5

ACQUA TONICA FEVER TREE € 3.5

BIRRA ANALCOLICA €5

CAFFÈ €2.5

BIRRE ALLA SPINA (33CL) € 6

Una selezione di piccoli birrifici di alta qualità
che hanno una produzione a tiratura limitata
prevalentemente stagionale.
Le tipologie sono le seguenti:

PILS
BOCK
IPA
SESSION IPA
WEISS O BLANCHE
SPECIALE

VINI ALLA MESCITA

a partire da € 6

Una selezione di vini Bianchi, Rossi e bollicine al calice.
Chiedere al personale per la selezione del giorno.

il costo del servizio è di € 1,5 a persona

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

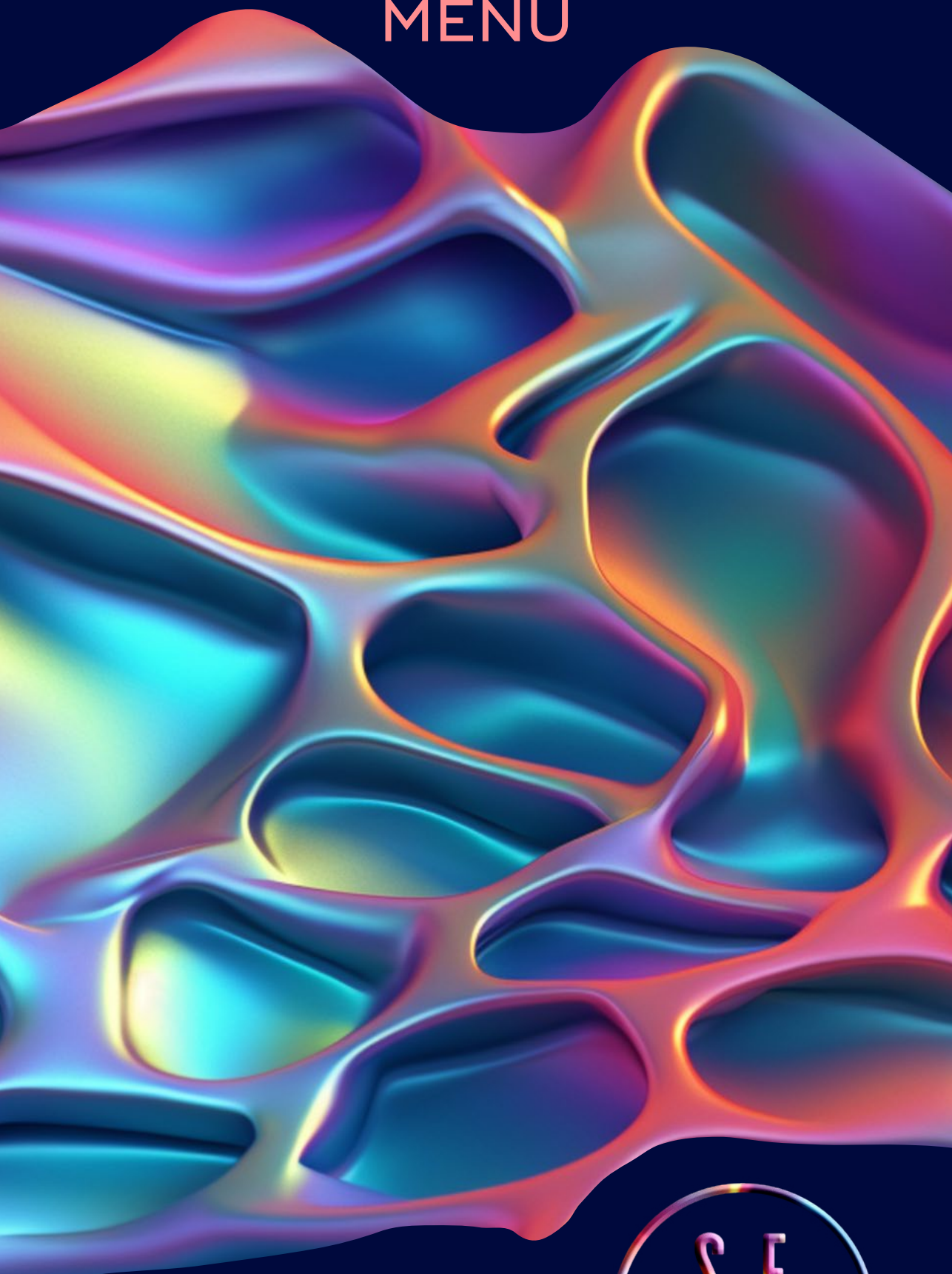
1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati -
8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

seu

PIZZA · ILLUMINATI



MENU



94/100
GAMBERO ROSSO

3° ITALIA
6° NEL MONDO



Le Guide de
L'Espresso

SEU EXPERIENCE

A 6 COURSES TASTING MENU
WHERE YOU WILL HAVE TO TRUST
OUR PIZZAIOLOS AND KITCHEN
STAFF CREATIVITY

45 EUROS P/P
(Drinks not included)

The tasting menu is available
only for ALL guests at the table



WINE PAIRING 3 GLASSES €20
WINE PAIRING 4 GLASSES €25

STARTERS

SEUPPLÌ €3.5 #VEGETARIAN

Risotto with tomato, mozzarella, basil and parmesan cheese
(1,7)

CROCCHETTA €3.5 #VEGETARIAN

Yellow potato, smoked provolone, parmesan cheese and parsley
(1,3,7)

ZUCCHINI FLOWER SCAPECE €5.5 #VEGETARIAN

Battered flower, stuffed with mozzarella, basil,
mint and zucchini alla scapece
(1,6,7,12)

BAKED PASTA €5.5

Mezze maniche pasta, tomato, beef and sausage,
hard-boiled egg and parmesan cheese
(1,3,7,9,12)

FRIED COD STUFFED WITH PUTTANESCA €7

Battered cod, tomato, olives, capers and anchovies
(1,4,12)

“NEAPOLITAN” FRITTATINA €5.5

Bucatini, béchamel sauce, nutmeg, baby peas,
cooked ham and wasabi peas
(1,5,6,7,8,10,11,12)

SEUSAR SALAD €6

Chicken breast, smoked bacon, seusar sauce, parmesan cheese and lettuce
(1,3,4,7,9)

CHEESE AND PEPPER CHIPS €5.5 (7) #VEGETARIAN

CLASSIC CHIPS €4.5 #VEGAN

PINK PEPPER AND LIME CHIPS €5.5 #VEGETARIAN

WHEELY

SLICE OF PIZZA COOKED IN THE RUOTO (ROUND PAN)

EGGPLANT CUTLET #VEGAN

€7 (slice) • €32 (whole 6 slices)

Eggplant cutlet, vegan paprika mayo, sun-dried tomato, baby spinach (1,6)

CHICKEN CACCIATORA

€7,5 (slice) • €34 (whole, 6 slices)

Chicken Cacciatora Pull, Herb Mayo, Green Olive Cream, Lime Gel, Coral
Mizuna, Olive Powder

(1,3,4,6,7,9,12)

CLASSIC PIZZAS

MARINARA €8 #VEGAN

S. Marzano tomato, garlic, oregano
(1)

MARGHERITA €10 #VEGETARIAN

S. Marzano tomato, fior di latte, basil
(1,7)

BUFFALO MARGHERITA €12 #VEGETARIAN

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil
(1,7)

NAPLES €13

S. Marzano tomato, fior di latte, anchovies from Sciacca, oregano
(1,4,7)

SAUSAGE AND BROCCOLI €13

Fior di latte, sautéed broccoli, sausage
(1,7)

AMATRICIANA €13

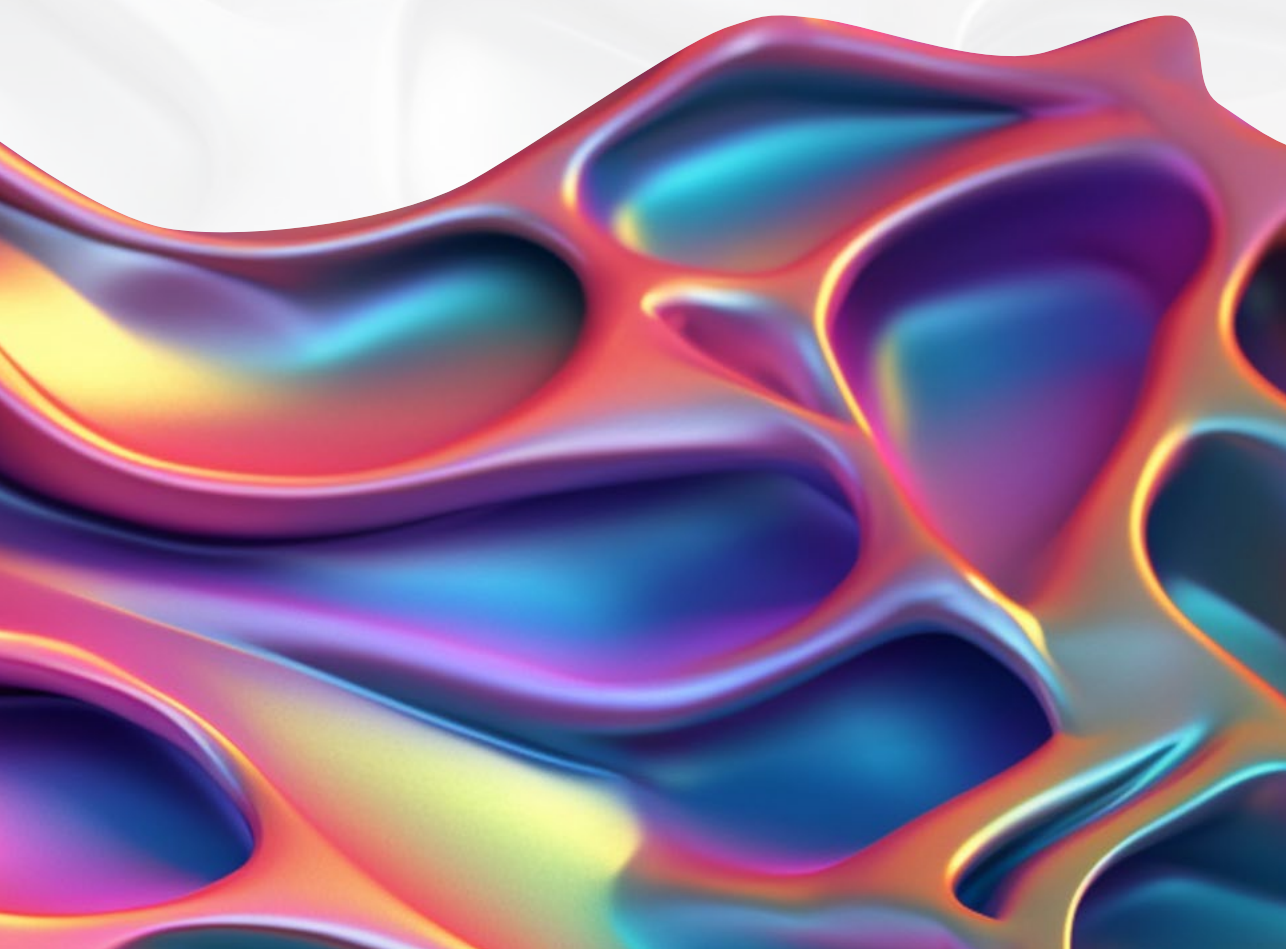
S. Marzano tomato, bacon, pecorino cheese, pepper
(1,7)

ZUCCHINI FLOWERS AND ANCHOVIES €12

Fior di latte, anchovies from Sciacca, zucchini flowers
(1,4,7)

PARMIGIANA €13.5 #VEGETARIAN

S. Marzano tomato, fior di latte, parmesan cream, eggplant,
parmesan, basil
(1,7)



PIZZE SEU

MY MARGHERITA €13 #VEGETARIAN

Roasted San Marzano tomato, treccia of fior di latte, parmesan, basil

(1,7)

BLACKALÀ €18

Cod stew with cuttlefish ink, buffalo mozzarella, squid ink chips, cuttlefish ink mayo, shiso red herb, lime zest

(1,3,4,7,14)

VALERIA'S SANDWICH €16

Artichoke cream, mozzarella, roasted artichokes, tuna in oil, lemon mayo, green olive gel, lemon zest, coffee powder, mint

(1,3,4,7)

SUPERCAPRICCIOSA €17

Cream of black olives, roasted cooked ham, roasted artichokes, treccia of fior di latte, barzotto egg, sun-blushed tomato, olive powder, Mizuna Coral

(1,3,7)

OCTOPUS ESCAROLE PAPACCELLE €17

Sautéed escarole cream, fior di latte, marinated octopus carpaccio, papacelle cream, Taggiasca olives, crusco pepper

(1,2,4,7,14)

“FENNEL SALAD” €15.5

Fennel au gratin with béchamel sauce, parmesan cheese, mozzarella cheese, Taggiasca olives, burnt orange gel, fennel, orange zest

(1,7)

BACK TO BLACK €15

Sautéed eggplant, mozzarella, parmesan fondue, ciauscolo, mint, liquorice powder

(1,7)

“LAMPONARIELLO” €15 #VEGETARIAN

(SCARPARIELLO'S TWIST)

Roasted tomato cream, parmesan fondue, pecorino gavoio, raspberry and chilli gel, basil

(1,7)

XXX €15

Nduja tomato sauce, spicy ventricina, stracciatella, habanero jam, olive powder, mint

(1,7,12)

CARBONARA FROM THE FAR EAST €16.5

Oriental marinated pork belly, curry and coconut milk egnog, nori seaweed powder, soy sautéed almond powder

(1,6,8,12)

PORCHETTA, PINEAPPLE, SPINACH €16.5

Porchetta, smoked provola cheese, sautéed spinach, pineapple compote on the BBQ, pecorino cheese, hazelnut crumble, baby leaf spinach

(1,7,8)



SWEETS

TIRAMISEU €7

Mascarpone cream, ladyfinger puree, salted chocolate crumble, coffee gel

(1,3,7,12)

SEUADAS €7.5

Double waffle with fried Seadas dough, creamy pecorino cheese, candied roasted orange, honey

(1,3,7)

SWEET PIZZAS

100% COFFEE

€ 7.5 (slice) • € 38 (whole 6 slices)

Coffee Cream, Coffee Foam, Coffee Gel, Coffee Chocolate Crumble

(1,7)

STRAWBERRIES CREAM AND CHOCOLATE

€ 7 (slice) • € 35 (whole 6 slices)

Strawberry puree, whipped cream, salted chocolate caramel, osmosis strawberries, dark chocolate flakes, sandblasted almond crumble

(1,7,8)

KIR ROYAL

€ 8.5 (slice) • € 40 (whole 6 slices)

Raspberry puree, prosecco gel, cassis eggnog, crazy frizzi, red fruits salad

(1,3,7,12)

OUR SWEET PIZZAS CAN BE ASSEMBLED ALSO ON OUR BREAD DOUGH FOR 0.50 MORE (1,3,7)

TO DRINK

WATER (FERRARELLE / NATIA / MAXMIA) € 3 *Ferrarelle*

COCA COLA/COCA COLA ZERO € 3.5

FANTA €3.5

SPRITE € 3.5

TASSONI CEDRATA € 3.5

CHINOTTO €3.5

FEVER TREE TONIC WATER € 3.5

NON-ALCOHOLIC BEER €5

COFFEE €2.5

DRAUGHT BEERS (33CL) € 6

A selection of high-quality small breweries
which have a limited edition production mainly seasonal.
Here are the different styles:

PILS
BOCK
IPA
SESSION IPA
WEISS O BLANCHE
SPECIALE

WINES BY THE GLASS

Starting from € 6

A selection of wines by the glass.
Ask the staff for the day's selection.

the cost of the service is €1.50 per person

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1 cereal - 2 shellfish - 3 egg - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk and derivatives -
8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 1 sesame seeds - 12 sulfur dioxide - 13 lupins - 14 molluscs

DRINK LIST

AMERICANO €12

Campari, Vermouth rosso, Soda

MILANO-TORINO €12

Campari, Vermouth rosso

NEGRONI €12

Campari, Gin, Vermouth rosso

MOSCOW MULE €12

Vodka, Ginger Beer, succo di lime

DARK & STORMY €12

Rum scuro, ginger beer, succo di lime

SPRITZ €10

Aperol, Campari, Hugo

GIN TONIC

ROKU GIN-JAPAN €9

GIN MARE-SPAIN €10

ALKEMIST-SPAIN €12

N 3 LONDON DRY BERRY -UK €12

PIGSKIN-ITALIA €8

GINIU-ITALIA €11

OLD GRIFU-ITALIA €10

HENDRICK'S-UK €10

GUNPOWDER-IRELAND €10

MONKEY 47- GERMANY €12

PORTOFINO GIN -ITALIA €12

SABATINI LONDON DRY-ITALIA €11

A LA MADAME, GIN DEL PROFESSORE -ITALIA €11

NOSTRADAMUS DIBALDO -ITALIA €12

PARACELSO DIBALDO-ITALIA €12

AG 107.86 DRY, DIBALDO -ITALIA €12

selezione prodotti Casa Marrazzo per Seu

CASA
MARRAZZO
1934