

STARTERS

LASAGNETTA VIGNAROLA € 6.5 #VEGETARIAN

Besciamella di piselli, carciofo arrostito e **fior di latte**, servito con crema di **fave**, **pecorino** e baby leaf

POLLO AL CURRY € 6

Sfilacci di pollo in salsa curry con **mandorle** servito con **crema di cocco** allo zenzero e prezzemolo riccio

FRITTATINA ASPARAGO E LIMONE € 6 #VEGETARIAN

Frittatina di **mezze penne rigate** con asparagi in doppia consistenza, provola, servita con scorza di limone sabbato e pecorino

BURRO E ALICI € 6.5

Risotto in crosta alle **alici** ripieno di **fior di latte**, servito con **crema al burro** e zeste d'arancia, timo limonato

SUPLÌ CLASSICO € 3.5 #VEGETARIAN

Risotto al pomodoro, **fior di latte**, **parmigiano**, basilico

CROCCHETTA DI PATATE € 3.5 #VEGETARIAN

Patate, **provola affumicata**, **parmigiano**, prezzemolo, menta, pepe

CHIPS DI PATATE € 4.5 #VEGAN

CHIPS CACIO E PEPE € 5.5 #VEGETARIAN

CHIPS PEPE ROSA E LIME € 5.5 #VEGAN



WHEELY

TRANCIO DI PIZZA COTTO AL RUOTO (TEGLIA)

PARMIGIANA € 7 #VEGETARIAN

melanzane fritte, San Marzano, **fior di latte** e **parmigiano**, servito con **pesto** fatto in casa e **besciamella**

RAWBURGER € 8

tartare di vitellone marinata con capperi e prezzemolo servita con misticanza, pomodoro, **crema al cheddar** e **crumble al formaggio** e **nocciole**

CERTEZZE

MARGHERITA – € 10 #VEGETARIAN

San Marzano, **fior di latte**, basilico

MARINARA – € 8 #VEGAN

San Marzano, aglio, origano

BUFALA – € 12 #VEGETARIAN

San Marzano, **mozzarella di bufala**, basilico

NAPOLI – € 12

San Marzano, **fior di latte**, **alici di Sciacca**, origano

PIZZE OLD SCHOOL

SCAROLA € 13

Fior di latte, indivia riccia ripassata **aglio**, olio e peperoncino, olive taggiasche, **alici**, **pinoli**

SALSICCIA E BROCCOLETTI € 13

Fior di latte, **salsiccia** (può contenere glutine), broccoletti ripassati **aglio**, olio e peperoncino

MARGHERITA GIALLA € 14 #VEGETARIAN

Salsa di datterino giallo, **bufala affumicata**, **ricotta affumicata**, menta

AMATRICIANA € 13

Pomodoro, **guanciale** (può contenere glutine), **pecorino** Coccia nera, pepe

"SEU EXPERIENCE"

Siamo lieti di annunciare che è finalmente possibile scegliere di affidarsi alla creatività di cucina e pizzeria e optare per un menù DEGUSTAZIONE.

Il percorso prevede 7 portate + il dessert (bevande escluse) ed ha un costo di € 60.

Chiedere al personale di sala per ulteriori informazioni.

SEU

ASSOLUTO DI POMODORO – € 16 #VEGAN

San Marzano arrosto, pacchetelle di pomodoro giallo e rosso, pomodori confit, crema di pomodoro secco, basilico

SEHUMMUS – € 15 #VEGETARIAN

Crema di ceci e **tahina**, **treccia di bufala**, ceci fritti, paprika affumicata, gel di melograno, battuto di prezzemolo e coriandolo

PECORARA – € 15

Besciamella, **guanciale** (può contenere glutine), ricotta mantecata al profumo d'arancia, crema di pomodoro arrosto, **pecorino** grattugiato, menta, pepe

FUORI DI RAPA – € 17

(con tartufo fresco € 24)

Cime di rapa, **fiocco della Toscana**, **mozzarella**, **alici**, **mandorle** tostate, tartufo, limone candito

VALERIA TONNATA – € 20

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, roast-beef, **salsa tonnata**, misticanza, cucunci fritti, polvere di capperi

CORE DE NONNA – € 16 #VEGETARIAN

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, **tomino**, **fior di latte**, papacella in agrodolce, misticanza, **grankase** grattugiato, polvere di olive

LA "PASCUCCI" ✿ – € 21

Carciofi in umido, **provola**, crema di patate dolci al caffè, misticanza, **bottarga di muggine**, **bottarga di tonno**, **pecorino** grattugiato

COSACCA ALLE FRAGOLE – € 18 #VEGETARIAN

Salsa di pomodoro arrosto, fragole scottate al profumo di aceto balsamico, crema di **pecorino**, gel di fragole piccante, **pecorino** grattugiato, menta

PORCHETTA & TZATZIKI – € 17

Porchetta, **fior di latte**, julienne di cetrioli, **salsa Tzatziki**, finocchietto, **semi di sesamo**

VIGNAROLA – € 18

Crema di piselli, **guanciale croccante** (può contenere glutine), carciofini arrosto, insalata baby leaf, crema di **fave**, cipolla croccante, **pecorino** grattugiato

XXX – € 16

Salsa di pomodoro alla 'nduja, **ventricina** piccante, **stracciatella**, confettura di habanero, menta

SUPERPROVOLA E PEPE – € 15 #VEGETARIAN

Salsa di pomodoro arrosto, pacchetelle di pomodoro giallo, **provola affumicata**, **ricotta salata** affumicata, basilico viola, basilico, mix di sette pepi "Seu"

PESTO – € 17 #VEGETARIAN

Crema di pesto e fagiolini, patate al forno, crema di patate arrosto, fagiolini piastrati, **crema di aglio** sbianchito, **chips di parmigiano**, **pinoli**, basilico

PIZZE DOLCI

Base pizza con zucchero di canna caramellato

PIZZA CIOCCORÌ

€ 6 una fetta · € 16 pizza x2 (panetto da 140 gr) · € 20 pizza x 4 (panetto da 240 gr)

Crema al cioccolato bianco, cremoso al gianduia,
chips di riso al cacao, riso soffiato e **praline di cioccolato crispy**

PIZZA ASSOLUTO DI FRAGOLE

€ 6 una fetta · € 16 pizza x2 (panetto da 140 gr) · € 20 pizza x 4 (panetto da 240 gr)

Crema di fragole arrosto, ricotta mantecata alla fragola, **crema chantilly,**
mandorle sabbiate, chips di fragola, fragole fresche e menta

PIZZA CANNOLO

€ 6 una fetta · € 16 pizza x2 (panetto da 140 gr) · € 20 pizza x 4 (panetto da 240 gr)

Ricotta mantecata, gel alla ciliegia, **granella al pistacchio,**
crumble di pasta fritta e scaglie di cioccolato fondente

DESSERTS

TIRAMISEU – € 7

Crema al mascarpone, purea di savoiardo,
crumble al cioccolato salato, gel di caffè e cacao amaro

SWEETPLÌ – € 8

Risolatte alla vaniglia in **crosta** ripieno al gianduia
servito con **crema fredda al cocco** e cocco rapè

DA BERE

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

COCA COLA/COCA COLA ZERO € 3,5

ACQUA TONICA FEVER TREE € 3,5

CAFFÈ € 2,5

BIRRE ALLA SPINA € 6 (33CL)

Una selezione di piccoli birrifici di alta qualità
che hanno una produzione a tiratura limitata prevalentemente stagionale.

Le tipologie sono le seguenti:

PILS O HELLES

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.



"SPRING"

© SEU 2023

/ in pizza we trust