

Tapas / Insalate

"Tapa" in Spagna indica una specialità sfiziosa servita in porzione ridotta. Scegline alcune da condividere con i tuoi commensali, o chiedici di stupirti con una selezione a nostro piacimento: sarà un modo per assaggiare un po' di tutto gustando un antipasto originale.

Piatto misto di tapas (minimo per due):
Crocchette di Jamon Iberico, crocchette al nero di seppia, crocchette di gamberi frittelle di baccalà, spiedino di gambero, acciughe del Mar Cantabrico e Jamon Iberico su crostino **prezzo a persona € 16.00**

Tagliere Iberico (minimo per due):
Prosciutto Iberico Pata Negra, Chorizo Iberico de Bellota, Cecina, Salchichón de Bellota, Fuet Catalan, formaggio stagionato Manchego con confettura di mele cotogne **prezzo a persona € 16.00**

Spiedini di gamberi scottati,
con riduzione di aceto balsamico e pesto al prezzemolo **5 unità € 14.00**

Assortimento di crocchette spagnole
(2 al nero di seppia, 2 di prosciutto Iberico, 2 di gamberi) **6 unità € 14.00**

Frittelle di baccalà con tapenade
di olive nere **4 unità € 12.00**

Prosciutto iberico Pata Negra
servito con crostini di pane al pomodoro **€ 22.00**

Hummus (crema libanese a base di ceci, pasta di sesamo e spezie) con crudité di verdure **€ 11.00**

Melanzana alla greca con menta, pinoli, ricotta salata e crostini soffritti, servita fredda **€ 12.00**

Acciughe sott'olio del Mar Cantabrico, servite con crostini di pane al pomodoro **€ 14.00**

Caesar Salad: lattuga, pollo, uovo sodo, crostini soffritti, parmigiano, capperi e caesar dressing **€ 16.00**

Insalata Soqqadro con salmone affumicato, mele, pinoli, semi di zucca, formaggio di capra, pomodorini e salsa maracuja **€ 16.00**

Insalata tiepida di piovra e patate,
con olive taggiasche, pomodori secchi e valeriana **€ 16.00**

Tutti i primi si possono avere con pasta senza glutine bollita a parte

Primi

Riso

La nostra speciale Paella di mare, secondo ricetta catalana (senza zafferano) (min 2 pax) **prezzo a persona € 22.00**

Paella Mista (carne e pesce) secondo ricetta catalana (senza zafferano) (min 2 pax) **prezzo a persona € 22.00**

Riso al nero di seppia con allioli, secondo ricetta spagnola servito in padella da Paella (min 2 pax) **prezzo a persona € 22.00**

Pasta

Paccheri di Gragnano alla pescatora (pomodoro San Marzano, gamberi, pesce spada, vongole e cozze) **€ 18.00**

Paccheri alla norma (pomodoro San Marzano, melanzane fritte e ricotta salata) **€ 14.00**

Spaghetti all' Amatriciana **€ 14.00**

Gnocchi di patate alla Gricia (pecorino, pepe, guanciale) **€ 14.00**

Carne alla Brace

Tutti i tagli sono accompagnati da salsa chimichurri servita a parte

Tartare di Angus al coltello condita e servita con verdure alla brace **€ 22.00**

Tagliata di maialino iberico cotto a bassa temperatura finito alla brace, servito con verdure **€ 24.00**

Picanha (Taglio di manzo tipico brasiliano caratterizzato da una fascia di grasso che sciogliendosi dona un sapore unico) servita con patate rustiche e pomodori arrostiti **€ 24.00**

Costine americane marinate in salsa BBQ servite con patate rustiche e pomodori arrostiti **€ 20.00**

Fiorentina di Angus per 2 persone servita con patate rustiche (1kg/circa) **prezzo a persona € 30.00**

Gli Hamburger

Tutti a base di macinato scelto di Angus cotti alla brace

Hamburger al piatto: carne (200 gr) con scamorza, bacon, e uovo cotto a bassa temperatura servito con patate rustiche (senza panino) **€ 17.50**

Cheeseburger: carne (200 gr), pomodoro, bacon, salsa tartara, provolone e scamorza servito con patate rustiche **€ 18.00**

Hamburger Soqqadro: carne (200 gr), insalata, pomodoro, prosciutto iberico Pata Negra, scamorza e uovo cotto a bassa temperatura servito con patate rustiche **€ 18.00**

Le patate vengono fritte in olio in cui possono essere cucinate pietanze contenenti glutine

Tutti gli hamburger possono essere serviti con pane senza glutine.

Pesce

Scaloppa di Branzino alla griglia con caponata di melanzane alla catanese **€ 20.00**

Tataki di tonno su crema di hummus con pomodori secchi e salsa asiatica alla soia e sesamo **€ 22.00**

Polpo alla Gallega su crema di patate e cipolla caramellata **€ 22.00**

Grigliata di pesce per 2 persone: branzino, salmone, polpo e gamberi servita con contorno di verdure alla brace **prezzo a persona € 28.00**

Dessert 7 euro

Crema Catalana

Panna cotta con terra di cioccolato e salsa ai frutti rossi

se sei celiaco chiedila senza terra di cioccolato

Affogato al caffè con panna montata

Soufflé di cioccolato con crema di arachidi e gelato alla panna

Coppa di gelato artigianale vegano al cioccolato ultrafondente e nocciola (entrambi i gusti non contengono latte)

Semifreddo "After Eight": menta e pepite di cioccolato fondente con salsa alcolica alla menta

Tiramisù

...per chi vuole stare leggero:

Ananas marinato alla menta con gelato al lime e zenzero

Sorbetto liscio al limone

Sorbetto al limone con vodka

Pizze

La nostra pizza è a base di impasto napoletano, con lievitazione di minimo 48 h. Ingredienti Selezionati e di prima qualità ne esaltano il sapore.

I Tronchetti

Tronchetto DOP ripieno di mozzarella e emmenthal coperto da prosciutto crudo nazionale, rucola, pomodorini Pachino e scaglie di grana **€ 15.00**

Tronchetto Parmigiano ripieno di mozzarella, pomodoro, scaglie di grana e melanzane fritte **€ 15.00**

Tronchetto SciuSciu ripieno di mozzarella, scamorza, pomodori secchi e prosciutto cotto di Praga **€ 15.00**

Tronchetto Diabolo ripieno di mozzarella, origano, peperoncino fresco, pomodoro e salame piccante **€ 15.00**

I seguenti ingredienti sono già conditi come segue:

Friarielli: aglio e peperoncino (delicato)

Le Anniversario

selezione di pizze ideate per festeggiare i nostri 10 anni

Peccerella pomodorini gialli, burratina intera, pecorino, crema di pistacchio di bronte e basilico **€ 16.00**

Pizza e fichi mozzarella, pomodorini gialli, gorgonzola, prosciutto crudo, basilico e fico in conserva **€ 15.00**

Allegra mozzarella di Bufala, spolverata di pecorino, prosciutto cotto di Praga, melanzane fritte, ricotta fresca e basilico **€ 15.00**

Vesuvio pomodoro, una mozzarella di bufala intera a freddo, una cascata di prosciutto crudo nazionale e basilico **€ 15.00**

La Peppa mozzarella di bufala, prosciutto cotto di Praga a freddo, crema di pistacchio e burratina intera **€ 16.00**

Pizze

Le Speciali

La Diavola pomodoro, mozzarella, origano, salame piccante e peperoncino fresco **€ 14.00**

Calabra pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta fresca e origano **€ 14.00**

Napoletana pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti di capperi e basilico **€ 15.00**

Lombarda piccante mozzarella, gorgonzola, pomodorini, 'nduja e rucola **€ 14.00**

Soqqadro pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di parmigiano **€ 14.00**

Estiva pomodoro, mozzarella di bufala a freddo e basilico **€ 14.00**

Le Classiche

Regina Margherita pomodoro, mozzarella, spolverata di pecorino e basilico **€ 12.00**

Margherita doc pomodoro, mozzarella di bufala e basilico **€ 14.00**

5 Formaggi mozzarella, parmigiano, gorgonzola, scamorza, provola e noci **€ 14.00**

Boscaiola pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon e origano **€ 14.00**

Francescana pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto di Praga e origano **€ 14.00**

Verace mozzarella, salsiccia, friarielli e peperoncino fresco **€ 14.00**

soqqadro
LECCO

0341 284893

soqqadrolecco

surreal

0341 324020

surreal_lecco

soqqadro
MALGRATE
LUNGOLAGO

0341 284893

soqqadromalgrate

il chiosco
soqqadro

soqqadro_chiosco