

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):

Hummus, crocchette al nero di seppia, frittelle di baccalà, spiedino di gambero, acciughe del Mar Cantabrico e Jamon Iberico Pata Negra

a persona € 12.00

Tagliere Iberico (minimo per due):

Prosciutto Iberico Pata Negra, Chorizo Iberico de Bellota, Cecina Iberica, Fuet Catalan, formaggio stagionato Manchego

a persona € 12.00

Patatas Bravas € 7.50

Spiedini di gamberi scottati, con riduzione di aceto balsamico e pesto al prezzemolo 4 unità € 9.00

Crostini di Escalivada (cipolle, peperoni e melanzane arrostiti) con acciughe e formaggio Manchego € 11.50

Crocchette al nero di seppia 4 unità € 8.00

Crocchette di Prosciutto Iberico 4 unità € 8.00

Frittelle di baccalà servite con paté di olive 4 unità € 7.50

Prosciutto iberico Pata Negra servito con crostini di pane di cristallo al pomodoro 50 gr € 12.00
100 gr € 19.00

Xipirrones (ciuffi di calamaretti impanati e fritti serviti con limone) € 9.50

Hummus con gnocco fritto (crema libanese a base di ceci, pomodori secchi e spezie) € 8.50

Bocconcini di salmone fresco marinato all'aneto con insalata di arancio e finocchio € 11.50

Acciughe sott'olio del Mar Cantabrico, servite con crostini € 11.50

Insalata con formaggio di capra alla griglia, noci e confettura di mele cotogne € 12.50

Insalata con piovra alla griglia, misticanza, patate e battuto di olive, pomodori sott'olio e capperi € 14.00

Insalata Soqqadro con salmone affumicato mele, pinoli, semi di zucca, formaggio di capra caldo, pomodorini e salsa maracuja € 14.50

Primi

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

Riso

La nostra speciale Paella di mare, secondo ricetta catalana (senza zafferano)

(min 2 pax) a persona € 18.50

Paella Mista secondo ricetta catalana

(min 2 pax) a persona € 20.00

Riso al nero di seppia con allioli, secondo ricetta spagnola servito in padella da Paella

(min 2 pax) a persona € 18.00

Curry thai al latte di cocco, con bocconcini di pollo, gamberi, zucchine e riso € 16.50

Pasta

Spaghetti alla Guttman, con salsa di pomodorini Pachino, scamorza affumicata, aglio, e peperoncino € 11.00

Gnocchi di patate alla burrata, guanciale e carciofi € 13.50

Paccheri alla norma, con pomodoro San Marzano, melanzane fritte e ricotta salata € 12.00

Bucatini cacio e pepe € 11.50

Spaghetti integrali alla chitarra all'Amatriciana € 12.00

Spaghetti di Gragnano alla pescatora: pomodoro San Marzano, gamberi, pesce spada, vongole e cozze € 16.00

Orecchiette al pesce spada, con pomodorini, olive, pinoli, aglio e peperoncino € 13.00

Ravioli di branzino alle erbe, lime e bottarga € 13.50

Carne alla Brace

Tutti i tagli sono accompagnati da un contorno di verdure alla brace e salsa chimichurri servita a parte

Tartare di Angus argentino al coltello € 20.00

Tagliata di maialino iberico cotto a bassa temperatura finito alla brace € 20.00

Tagliata di controfiletto di Angus € 20.00

Filetto di Angus € 24.00

Picanha (Taglio di manzo tipico brasiliano caratterizzato da una fascia di grasso che sciogliendosi dona un sapore unico) € 22.00

Skirt steak alla birra (lombatello piccolo di manzo dal gusto deciso e fibre consistenti e morbide) € 22.00

Flat Iron steak (parte magra della spalla di manzo, morbida e fragrante) con American Rub € 18.00

Fiorentina di Angus per 2 persone (1kg/circa) a persona € 35.00

Costine americane marinate in salsa BBQ € 18.00

Grigliata USA per 2 persone: controfiletto, flat iron steak, hamburger, costine di maiale a persona € 27.00

Grigliata Latina per 2 persone: tagliata di maialino, Skirt steak, Picanha e salsiccia a persona € 27.00

Gli Hamburger

Tutti cotti alla brace e serviti nel loro pane con patatine rustiche

Hamburger al piatto: carne (200 gr) con scamorza, bacon, cipolla caramellata e uovo cotto a bassa temperatura servito con patatine rustiche e insalata (senza panino) € 16.50

Cheeseburger: carne (200 gr), pomodoro, cipolla caramellata, salsa tartara, provolone e scamorza € 17.00

Hamburger Soqqadro: carne (200 gr), insalata, pomodoro, cipolla caramellata, bacon, scamorza e uovo cotto a bassa temperatura. € 17.00

Hamburger Madrileño: carne (200 gr), pomodoro, cipolla alla griglia, formaggio stagionato, olio d'oliva e prosciutto iberico Pata Negra. € 17.00

Hamburger Caronte: carne (200 gr), macinata di angus irlandese, 'nduja, gorgonzola, patè di olive, rucola e pomodoro € 17.00

Tutti gli hamburger possono essere serviti con pane senza glutine.

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

Pesce

Polpo alla Gallega servito con purè di patate, cipolle caramellate e paprika affumicata € 20.00

Scaloppa di Branzino alla griglia con caponata di melanzane alla siciliana € 18.00

Calamari cotti a bassa temperatura con salsa al limone e senape serviti con hummus al pomodoro secco € 18.00

Tataki di salmone all'Asiatica filetto di salmone scottato, con cipollotto coriandolo e olio di sesamo, accompagnato da insalatina di zucchine crude € 18.00

Grigliata mista di pesce per 2 persone: branzino, salmone, calamari e piovra. Servita su pietra rovente con contorno di insalata di agrumi e finocchi a persona € 26.00

Frittura di anelli di calamaro e gamberoni sgusciati € 16.50

Baccalà Confit infarinato e fritto servito con crema di patate e contorno agrodolce di peperoni, olive e cipolla di tropea € 18.00

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 provola dolce coperto da prosciutto crudo nazionale, rucola, pomodorini Pachino e scaglie di grana € 14.50

Tronchetto Parmigiano

ripieno di mozzarella, pomodoro, scaglie di grana e melanzane fritte € 14.50

Tronchetto SciuSciu

ripieno di mozzarella, scamorza, pomodori secchi e prosciutto cotto di Praga € 14.50

Tronchetto Diabolo

ripieno di mozzarella, origano, peperoncino fresco, pomodoro e salame piccante € 14.50

Tronchetto Nolano

mozzarella di bufala, friarelli, cicoli e pecorino € 14.50

Pizze fritte

Cicoli

provola, ricotta, cicoli e pepe € 14.50

Cotto

provola, ricotta, pomodoro, prosciutto cotto e pepe € 14.50

Friarielli

friarielli, acciughe e ricotta € 14.50

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 € 15.00

Pizza e fichi

Mozzarella, pomodorini gialli, gorgonzola, crudo nazionale, basilico e fico in conserva al peperoncino dolce € 14.00

La Sciantosa

mozzarella, crema di pistacchio di bronte, salmone affumicato, ricotta fresca € 15.00

Romanaccia

mozzarella, pecorino, cipolla di tropea, cicoli e pepe € 14.00

Pink Lady

pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, ricotta fresca e rucola € 14.00

Allegra

mozzarella di Bufala, spolverata di pecorino, prosciutto cotto di Praga, melanzane fritte, ricotta fresca e basilico € 14.00

Vesuvio

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

La Peppa

mozzarella di bufala, mortadella, crema di pistacchio e burratina intera € 15.00

! I seguenti ingredienti sono già conditi come segue:

Carciofi: aglio, olio e peperoncino
Fichi: in conserva al peperoncino dolce
Friarielli: aglio e peperoncino (delicato)

Pizze

Le Speciali

La Rabbiosa

pomodoro, mozzarella di bufala, tonno e cipolla € 13.50

Mediterranea

pomodoro, filetti di tonno sott'olio, rucola, pomodorini, olive e origano € 13.50

La Diavola

pomodoro, mozzarella, origano, salame piccante e peperoncino fresco € 12.00

Calabra

pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta fresca e origano € 12.00

5 Formaggi

mozzarella, parmigiano, gorgonzola, scamorza, provola e noci € 11.50

Lombarda piccante

mozzarella, gorgonzola, pomodorini, 'nduja e rucola € 12.00

Soqqadro

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di parmigiano € 11.50

Estiva

pomodoro, mozzarella di bufala a freddo e basilico € 12.50

Le Classiche

Regina Margherita

pomodoro, mozzarella, prosciutto e basilico € 9.00

Margherita doc

pomodoro, mozzarella di bufala e basilico € 12.00

Cosacca

pomodoro, pecorino, basilico € 8.50

Marinara

pomodoro, origano e aglio € 8.50

Napoletana

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, frutti di capperi e basilico € 11.00

Boscaiola

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon e origano € 11.50

Francescana

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto crudo nazionale e origano € 11.50

Verace

mozzarella, salsiccia, friarielli € 12.00

soqqadro

0341 284893

@soqqadro.lecco

soqqadrolecco

info@soqqadrolecco.it