

The logo features a large, wavy orange border with a white outline, set against a background of vertical red and white stripes. The text 'SANT'ANDREA' is centered within this border in a bold, black, sans-serif font.

SANT'ANDREA[®]

Sapore di mare

www.sant-andrea.it

I NOSTRI CRUDI

Crudi di mare

2 Ostriche; 2 Gamberi*; 2 Scampi*; Carpacci misti 29
Ostriche "Gillardeau"; Gamberi rossi di Mazara; Scampi del Mediterraneo; Carpacci misti di pesce crudo

Ostriche

Ostrica cad. 5
Ostriche "Gillardeau"

Ostrica cad. 6
Ostriche "Perle Noire"



Frutti di Mare

Gamberi* cad. 5
Gamberi rossi di Mazara

Scampi* cad. 5
Scampi del Mediterraneo

DA CONDIVIDERE

Crudi

Tartare di gamberi* 17
Gamberi rossi di Mazara con salsa agli agrumi

Tartare di tonno* 16
Tonno rosso con olio verde al basilico

Tris di tartare 22
Gamberi rossi di Mazara; tonno rosso; branzino del Mediterraneo "Ammare"*

Tartare di manzo 13
Con fiocchi di sale Maldon

Pane, burro e acciughe 15
Con acciughe del Cantabrico

Cotti

Zuppetta di moscardini 16
Con vellutata di patate

Insalata di mare tiepida 17
Con calamari, gamberi, polpo, cozze e olio extra vergine di oliva*

Polpo* di Galizia alla Catalana "Pulpo a la gallega" 16
Con sedano, pomodorini datterini, cipollotto di Tropea, basilico e salsa al lampone

Gamberi* alla Catalana 15
Con sedano, pomodorini datterini, cipollotto di Tropea, basilico e salsa al lampone

Tris di crostini 21
Gamberi rossi di Mazara e guacamole;
Burro e acciughe del Mar Cantabrico;
Salmone affumicato e marmellata di cipolle di Tropea*



PASTA

Fusilli al branzino	min. 2 persone / 21
<i>Branzino del Mediterraneo "Ammare", olive, capperi, limone e crumbe al peperoncino</i>	
Orecchiette con vongole dell'Adriatico	19
<i>E cime di rapa</i>	
Linguine ai frutti di mare	23
<i>Vongole, gamberi*, calamari, cozze e pomodorini</i>	
Pacchero all'Astice Blu*	28
<i>Con olio extra vergine di oliva, aglio, pomodorini e vino bianco</i>	
Linguine con vongole dell'Adriatico	26
<i>E bottarga</i>	
Gnocchetti di Mazara	18
<i>Con gamberi* rossi freschi di Mazara</i>	
Pacchero al pomodoro	13
<i>I nostri tre pomodori e basilico</i>	



SECONDI

Frittura mista	21
<i>Con calamari*, gamberi* e verdure</i>	
Branzino alla marinara	22
<i>Branzino del Mediterraneo "Ammare", pomodorini, olive, capperi e aglio</i>	
Tonno* alla brace	22
<i>Con scarola, olive, capperi, uvetta, peperoncino e pinoli tostatati</i>	
Polpo* scottato	23
<i>Con crema di patate</i>	
Tagliata di manzo	21
<i>Marinata con timo e rosmarino</i>	

CONTORNI

Cime di rapa	7	Insalata di pomodorini, cipolle e basilico	6
<i>Saltate in padella con aglio e olio d'oliva</i>		<i>Con olio extra vergine di oliva</i>	
Scarola alla napoletana	7	Avocado alla griglia	8
<i>Con aglio, olive, capperi, uvetta peperoncino e pinoli tostatati</i>		<i>Con limone, sale, pepe e olio extra vergine di oliva</i>	

DOLCI

Tartelletta	8	Frutta fresca	11
<i>Crema pasticcera e frutta fresca</i>		<i>Frutta esotica e di stagione</i>	
Tiramisù	8	Frutta gelato	Cosigliato per 2 persone / 12
<i>Savoardi inzuppati nel caffè, crema mascarpone e cacao amaro</i>		<i>Gelato-sorbetto di frutta fresca e secca,</i>	
Quartetto di cioccolato	10	<i>ripieni di gelato ricavato dalla propria polpa</i>	
<i>Quattro praline al cioccolato: fondente 70%; al latte; caramello al sale; mandorle e nocciole</i>			

CANTINA

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Docg Mas de Fer	Andreola	Veneto	11.5% vol.	Calice · 7	Bottiglia · 23
Franciacorta Satèn	Contadi Castaldi	Lombardia	12.5% vol.	Calice · 10	Bottiglia · 45
Champagne Premier Cru Brut	Autréau De Champillon	Francia	12% vol.		Bottiglia · 55
Champagne Blanc de Blanc Brut	Ruinart	Francia	12.5% vol.		Bottiglia · 80

Bianchi

Fragment Sauvignon Blanc	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.0% vol.		Bottiglia · 33
Vogelmaier Moscato Giallo	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.5% vol.		Bottiglia · 34
AM Sand Gewürztraminer	Alois Lageder	Trentino A. A.	13.5% vol.	Calice · 15	Bottiglia · 48
Lugana Le Creete	Otella	Veneto	13.0% vol.	Calice · 9	Bottiglia · 28
Sicilia Doc Grillo SurSur	Donnafugata	Sicilia	12.5% vol.		Bottiglia · 27
Falanghina Campania IGT	Di Meo	Campania	12.5% vol.	Calice · 7	Bottiglia · 25
Ribolla Gialla Benedete	Eugenio Collavini	Friuli V. G.	12.5% vol.		Bottiglia · 29
Chardonnay	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.5% vol.		Bottiglia · 27
Sul Vulcano Etna Bianco Doc	Donnafugata	Sicilia	12.0% vol.		Bottiglia · 38
Verdejo Elementa	La Quinta	Francia	13.0% vol.		Bottiglia · 28
Garnatxa Blanca	Herència Altés	Spagna	13.0% vol.		Bottiglia · 28
Pouilly-Fumé La Charmette	Domaine Chauvea	Francia	13.0% vol.		Bottiglia · 33
Sancerre Blanc	Domaine La Barbotaine	Francia	12.5% vol.		Bottiglia · 36
Chablis	Domaine du Chardonnay	Francia	12.5% vol.		Bottiglia · 41

Rossi e Rosé

Pinot Noir	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.5% vol.	Calice · 8	Bottiglia · 27
Lagrein Rosé	Alois Lageder	Trentino A. A.	12.5% vol.	Calice · 8	Bottiglia · 27
La Croix Rosé	Peyrassol	Francia	13.0% vol.		Bottiglia · 27
Franciacorta Rosé	Contadi Castaldi	Lombardia	12.5% vol.		Bottiglia · 48

Passito

Passito di Pantelleria Ben Ryé	Donnafugata	Sicilia	11.0% vol.	Calice · 9	
--------------------------------	-------------	---------	------------	------------	--

BIRRE

Bottiglia

MESSINA CRISTALLI DI SALE	5	VETRA PALE ALE	6
Lager Non Filtrata / 33 cl. / 5% vol.		Senza Glutine / 33 cl. / 5,4% vol.	
SETA	7	ASAHI SUPER DRY	7
Birrificio Rurale / Blanche / 33 cl. / 5% vol.		Lager / 33 cl. / 5% vol.	

BIBITE

Acqua / Naturale 50 cl	2,5
Acqua / Frizzante 50 cl	2,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Altre bibite	3,5
Caffè	2



Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari.

*Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro.

Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com

Servizio e Coperto / 3