

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

Per iniziare

I NOSTRI CRUDI

Frutti di Mare

Gamberi*	cad. 5
GAMBERI ROSSI DI MAZARA	
Scampi*	cad. 5
SCAMPI DEL MEDITERRANEO	
Ostrica	cad. 5
OSTRICHE "GILLARDEAU"	

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	
Tartare di scampi*	17
SCAMPI CRUDI TAGLIATI FINEMENTE, CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SUCCO DI LIMONE, SALE E PEPE	
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	
Gamberi* alla Catalana	15
CON SEDANO, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLOTTO DI TROPEA, BASILICO E SALSA AL LAMPONE	
Cocktail di gamberi*	13
ACCOMPAGNATI DA UNA SALSA ROSA, SALSA WORCESTERSHIRE E SUCCO DI LIMONE	

PASTA

 Disponibile anche senza glutine

Fusilli al branzino	21
BRANZINO DEL MEDITERRANEO "AMMARE", OLIVE, CAPPERI, LIMONE E CRUMBE AL PEPERONCINO	
Linguine ai frutti di mare	23
VONGOLE, GAMBERI*, CALAMARI*, COZZE E POMODORINI	
Pacchero all'Astice Blu*	28
CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, AGLIO, POMODORINI E VINO BIANCO	
Linguine con vongole dell'Adriatico	21 / Con Bottarga +4
VONGOLE VERACI, AGLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO	
Gnocchetti di Mazara	23
CON GAMBERI* ROSSI FRESCHI DI MAZARA	
Pacchero al pomodoro	13
I NOSTRI TRE POMODORI E BASILICO	

SECONDI

Frittura mista	21
CON CALAMARI*, GAMBERI* E VERDURINE	
Branzino alla marinara	22
BRANZINO DEL MEDITERRANEO "AMMARE", POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E AGLIO	
Tonno* alla brace	22
CON SCAROLA, OLIVE, CAPPERI, UVETTA, PEPERONCINO E PINOLI TOSTATI	
Tentacolo di Polpo* scottato	23
CON CREMA DI PATATE	
Tagliata di manzo	21
MARINATA CON TIMO E ROSMARINO	

CONTORNI

Cime di rapa	7	Patatine fritte*	6
SALTATE IN PADELLA CON AGLIO E OLIO D'OLIVA		CROCCANTI E DORATE	
Scarola alla napoletana	7	Avocado alla griglia	8
CON AGLIO, OLIVE, CAPPERI, UVETTA PEPERONCINO E PINOLI TOSTATI		CON LIMONE, SALE, PEPE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	

DOLCI

Tartelletta	8	Frutta fresca	Cosigliato per 2 persone / 11
CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA		FRUTTA ESOTICA E DI STAGIONE	
Tiramisù	8	Frutta gelato	Cosigliato per 2 persone / 12
SAVOIARDI INZUPPATI NEL CAFFÈ, CREMA MASCARPONE E CACAO AMARO		GELATO-SORBETTO DI FRUTTA FRESCA E SECCA, RIPIENI DI GELATO RICAVATO DALLA PROPRIA POLPA	
Quartetto di cioccolato	Cosigliato per 2 persone / 10		
QUATTRO PRALINE AL CIOCCOLATO: FONDENTE 70%; AL LATTE; CARMELLO AL SALE; MANDORLE E NOCCIOLE			

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	Autrèau 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
Falaghina 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	Coca Cola	3,5	Altre bibite	3,5
Acqua / Frizzante 50 cl	2,5	Coca Cola Zero	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 / 2