

The logo features a thick, wavy orange border that frames the central text. The background consists of vertical stripes in red and cream. The text 'SANT'ANDREA' is written in a bold, dark brown, sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) at the end.

SANT'ANDREA®

Sapore di mare

www.sant-andrea.it

BENVENUTO

Burro di Bufala montato leggermente salato

SOFFICE, CREMOSO, CON IL GIUSTO TOCCO DI SAPIDITÀ

Allergeni: 7

Olive Manzanilla Intere

OLIVA VERDE, RICCA D'OLIO, TIPICA DELLA GASTRONOMIA SPAGNOLA

Allergeni: 12

Pane Rustico

IL NOSTRO PANE RUSTICO AD ACIDITÀ INTENSA, DALLA CROSTA FINE E CROCCANTE

Allergeni: 1

I NOSTRI PLATEAU DI CRUDI

Vendita al pezzo

Gamberi*

cad. 5

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

Allergeni: 2

Scampi*

cad. 5

SCAMPI DEL MEDITERRANEO

Allergeni: 2

Ostrica

cad. 5

OSTRICHE "GILLARDEAU"

Allergeni: 14

ENTRÉE

Crudi

Tartare di gamberi*

17

GAMBERI ROSSI DI MAZARA CON SALSA AGLI AGRUMI

Allergeni: 2, 12

Tartare di tonno*

14

TONNO ROSSO CRUDO CON OLIO VERDE AL BASILICO

Allergeni: 4, 12

Tartare di scampi*

16

SCAMPI CRUDI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SUCCO DI LIMONE, SALE E PEPE

Allergeni: 2, 12

Pane, burro e acciughe

13

CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Allergeni: 1, 4, 7, 12

Le nostre Alici marinate

11

CON LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACETO DI VINO BIANCO, PREZZEMOLO E ORIGANO

Allergeni: 1, 12

Cotti

Zuppetta di moscardini*

13

CON VELLUTATA DI PATATE

Allergeni: 2, 12

Insalata di mare tiepida

14

CON CALAMARI*, GAMBERI*, POLPO*, COZZE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Allergeni: 4, 12

Gamberi* alla Catalana

13

CON SEDANO, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLOTTO DI TROPEA, BASILICO E SALSA AL LAMPONE

Allergeni: 2, 12

Cocktail di gamberi*

11

ACCOMPAGNATI DA UNA SALSA ROSA, SALSA WORCESTERSHIRE E SUCCO DI LIMONE

Allergeni: 1, 4, 7, 12



Fusilli al branzino	17
BRANZINO DEL MEDITERRANEO "AMMARE", OLIVE, CAPPERI, LIMONE E CRUMBLE AL PEPERONCINO	
Allergeni: 1, 4, 12	
Pici ai frutti di mare	18
PASTA FRESCA CON VONGOLE, GAMBERI*, CALAMARI*, COZZE, POMODORINI E PEPERONCINO	
Allergeni: 1, 2, 4, 14	
Linguine all'Astice Blu*	28
CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, AGLIO, POMODORINI E PEPERONCINO	
Allergeni: 1, 2, 12	
Linguine con vongole dell'Adriatico	17 / Con Bottarga +2
CON VONGOLE, AGLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO	
Allergeni: 1, 14 Allergeni: 1, 4, 14	
Gnocchetti di Mazara	21
CON GAMBERI* ROSSI FRESCHI DI MAZARA, POMODORO E PEPERONCINO	
Allergeni: 1, 2	
Fusilli al pomodoro	13
I NOSTRI TRE POMODORI E BASILICO	
Allergeni: 1	

SECONDI

Frittura mista	21
CON CALAMARI*, GAMBERI*	
Allergeni: 1, 2, 4, 14	
Branzino alla marinara	19
BRANZINO DEL MEDITERRANEO "AMMARE", POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E AGLIO	
Allergeni: 4, 12	
Tonno* alla brace	19
CON SCAROLA, OLIVE, CAPPERI, UVETTA, PEPERONCINO E PINOLI TOSTATI	
Allergeni: 4, 12	
Tentacolo di Polpo* scottato	25
CON CREMA DI PATATE E PAPRIKA	
Allergeni: 7, 14	
Tagliata di manzo	22
MARINATA CON TIMO E ROSMARINO	

CONTORNI

Peperoni del Padrón	7	Patatine fritte*	6
CON SALE MALDON		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	
Allergeni: 8, 12			

CANTINA

Bollicine

Allergeni: 12

Prosecco Valdobbiadene Docg Mas de Fer	Andreola	Veneto	11.5% vol.	Calice · 7	Bottiglia · 23
Franciacorta Brut	Contadi Castaldi	Lombardia	12.5% vol.		Bottiglia · 38
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

Allergeni: 12

Fragment Sauvignon Blanc	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.0% vol.		Bottiglia · 33
AM Sand Gewürztraminer	Alois Lageder	Trentino A. A.	13.5% vol.	Calice · 12	Bottiglia · 39
Lugana Le Creete	Ottella	Veneto	13.0% vol.	Calice · 10	Bottiglia · 26
Sicilia Doc Grillo SurSur	Donnafugata	Sicilia	12.5% vol.		Bottiglia · 27
Falanghina Campania IGT	Di Meo	Campania	12.5% vol.	Calice · 7	Bottiglia · 22
Ribolla Gialla Benedete	Eugenio Collavini	Friuli V. G.	12.5% vol.		Bottiglia · 29
Chardonnay	Alois Lageder	Trentino A. A.	11.5% vol.		Bottiglia · 22
Sul Vulcano Etna Bianco Doc	Donnafugata	Sicilia	12.0% vol.		Bottiglia · 38
Garnatxa Blanca	Herència Altés	Spagna	13.0% vol.		Bottiglia · 24
Pouilly-Fumé La Charmette	Domaine Chauvea	Francia	13.0% vol.		Bottiglia · 33
Chablis	Domaine du Chardonnay	Francia	12.5% vol.		Bottiglia · 41

Rossi e Rosé

Allergeni: 12

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 · 7	Bottiglia · 24
La Croix Rosé	Peyrassol	Francia	13.0% vol.		Bottiglia · 27
Franciacorta Rosé	Contadi Castaldi	Lombardia	12.5% vol.		Bottiglia · 48

Dolci

Allergeni: 12

Passito di Pantelleria Ben Ryé	Donnafugata	Sicilia	11.0% vol.	Calice · 10	
Moscato d'Asti	Saracco	Piemonte	5.5% vol.	Calice · 7	Bottiglia · 21

BIRRE

Bottiglia

MESSINA CRISTALLI DI SALE	Allergeni: 1	5	 VETRA PALE ALE	6	ASAHI SUPER DRY	Allergeni: 1	7
Lager Non Filtrata / 33 cl. / 5% vol.			Senza Glutine / 33 cl. / 5,4% vol.		Lager / 33 cl. / 5% vol.		

BIBITE

Acqua / Naturale 50 cl	2,5	Coca Cola	4	Altre bibite	4
Acqua / Frizzante 50 cl	2,5	Coca Cola Zero	4	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.

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

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

Servizio e Coperto / 3