

SANT'ANDREA®

Sapore di mare



Pranzo

12:00 - 14:30

Dal lunedì al venerdì

Menù Business

ANTIPASTO E PRIMO

20

ANTIPASTO E SECONDO

25

ACQUA, CAFFÈ, SERVIZIO E COPERTO

sono inclusi

CALICE DI VINO + 3

Bollicine, Bianco o Rosso

ASAHI SUPER DRY + 3

Lager 33 cl

DOLCE DEL GIORNO + 4

Rihiedi la disponibilità al personale



Disponibile anche senza glutine

Antipasti

LE NOSTRE ALICI MARINATE

Con limone, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, prezzemolo e origano

Allergeni: 4

TARTARE DI TONNO*

Tonno rosso crudo con citronette agli agrumi

Allergeni: 4

COZZE ALLA MARINARA

Cotte in padella con aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva

Allergeni: 14

Primi

FUSILLONI AL BRANZINO

Branzino del mediterraneo "Ammare", olive, capperi e limone

Allergeni: 1, 4, 12

FUSILLI AL POMODORO

I nostri tre pomodori e basilico

Allergeni: 1

GNOCCHETTI DI MAZARA

Con gamberi*, pomodoro e peperoncino

Allergeni: 1, 2

PICI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca con vongole, gamberi*, calamari*, cozze, pomodorini e peperoncino

Allergeni: 1, 2, 4, 14

Secondi

GAMBERI* ALLA CATALANA

Con sedano, pomodorini datterini, cipollotto di Tropea, basilico e salsa al limone e lampone

Allergeni: 2, 12

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Con calamari*, gamberi*, polpo*, cozze, olio extra vergine di oliva, salsa al limone e lampone

Allergeni: 4, 12

BRANZINO ALLA MARINARA

Branzino del mediterraneo "Ammare", pomodorini, olive, capperi e aglio

Allergeni: 4, 12

TONNO* ALLA GRIGLIA

Con insalata mistica

Allergeni: 4, 12



Contorni + 3

POMODORI E CIPOLLA

Pomodori, cipolla rossa e olio extravergine di oliva

INSALATA MISTA

Mix di insalate di stagione

AVOCADO

Con limone, sale, pepe e olio extra vergine di oliva

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.
Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.

NON HAI FINITO LA BOTTIGLIA? PORTALA A CASA!
DIRITTO DI TAPPO: PORTA LA TUA BOTTIGLIA DA CASA, SERVIREMO IL TUO VINO AL TAVOLO * 18€ a bottiglia

Cantina



BOLLICINE

BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA SATÈN
MAS DE FER PROSECCO
FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE
FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO

Berlucchi / Lombardia
Andreaola / Veneto
Ca' Del Bosco / Lombardia
Ca' Del Bosco / Lombardia

Allergeni: 12
9 39
6 23
42
55

BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER
LUGANA I FRATI
SICILIA DOC GRILLO SURSUR
FALANGHINA DEL SANNIO
PECORINO
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC
VERMENTINO

Tramin / Trentino Alto Adige
Cà Dei Frati / Lombardia
Donnafugata / Sicilia
Mastroberardino / Campania
Umani Ronchi / Abruzzo
Alois Lageder / Alto Adige
Alois Lageder / Alto Adige
Saraja / Sardegna

Allergeni: 12
8 28
24
27
6 22
19
25
33
23

ROSSI

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Saraja / Sardegna

Allergeni: 12
6 23

ROSÉ

ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO
LAGREIN ROSÉ
FRANCIACORTA ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

San Marzano Tramari / Salento
Alois Lageder / Trentino Alto Adige
Ca' Del Bosco / Lombardia

Allergeni: 12
7 24
26
48

DOLCI

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ

Donnafugata / Sicilia

Allergeni: 12
11

Si accettano i Buoni Pasto in formato elettronico.
Per convenzioni dirette scrivere a: info@sant-andrea.it



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