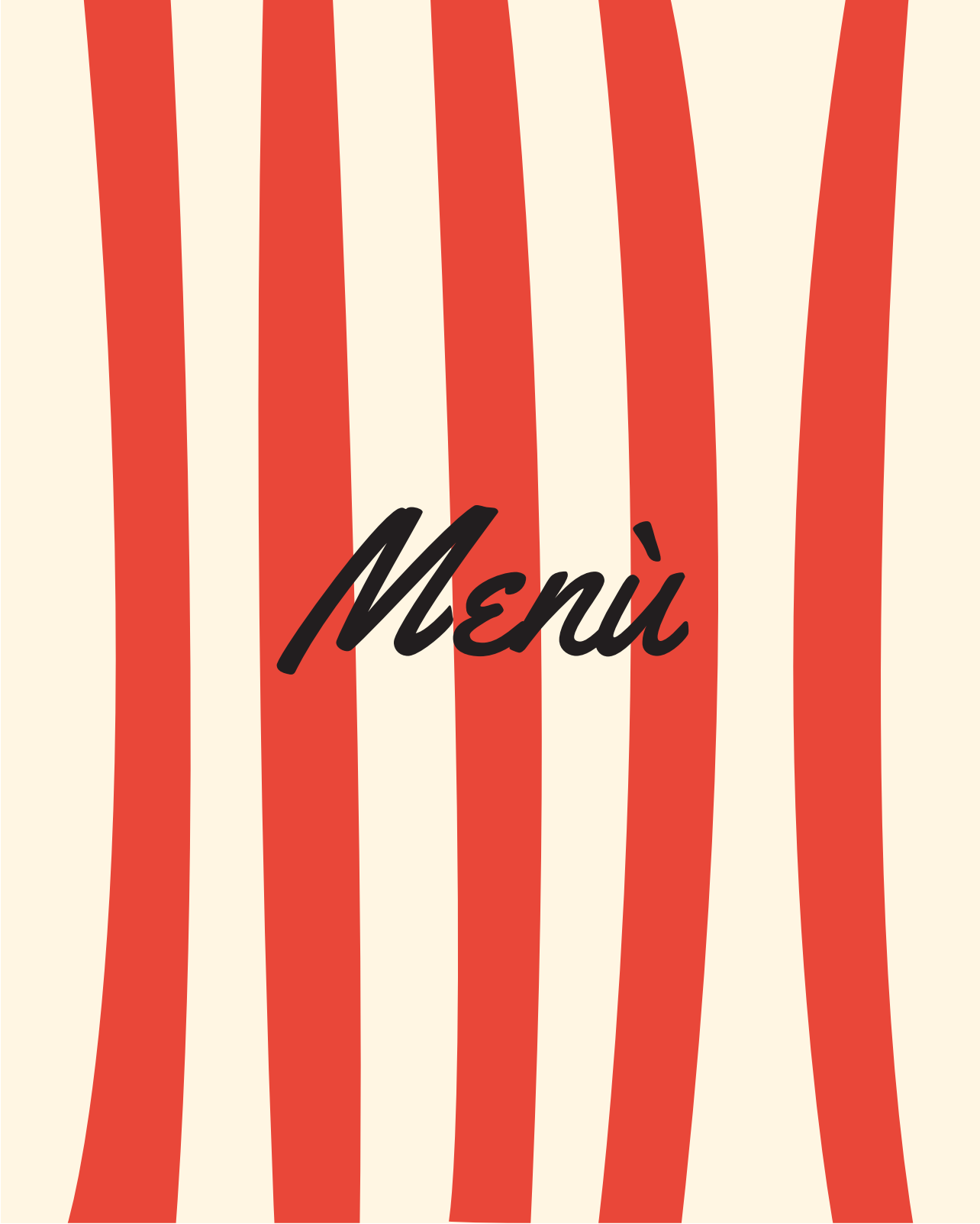


SANT'ANDREA®

Sapore di mare



Menù

Benvenuto

BURRO DI BUFALA MONTATO LEGGERMENTE SALATO

Soffice, cremoso, con il giusto tocco di sapidità

 Allergeni: 7

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

Il nostro pane rustico, dalla crosta fine e croccante

Allergeni: 1

Antipasti

CONSIGLIATO

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Con calamari*, gamberi*, polpo*, cozze, olio extra vergine di oliva, salsa al limone e lampone • 14

 Allergeni: 4, 12

CONSIGLIATO

GAMBERI* ALLA CATALANA

Con sedano, pomodorini datterini, cipollotto di Tropea, basilico, salsa al limone e lampone • 13

 Allergeni: 2, 12

COZZE ALLA MARINARA

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

 Allergeni: 14

CONSIGLIATO

COZZE DI SANT'ANDREA

Con la nostra salsa speciale leggermente piccante • 13

 Allergeni: 14

PANE, BURRO E ACCIUGHE

Con acciughe del Cantabrico • 13

Allergeni: 1, 4, 7, 12

LE NOSTRE ALICI MARINATE

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

 Allergeni: 4

Crudi di mare

TARTARE DI GAMBERI*

Gamberi rossi di Mazara con citronette agli agrumi • 17

 Allergeni: 2

TARTARE DI TONNO*

Tonno rosso crudo con citronette agli agrumi • 14

 Allergeni: 4

TARTARE DI SCAMPI*

Scampi crudi con citronette agli agrumi • 16

 Allergeni: 2, 6

Vendita al pezzo

GAMBERI*

Gamberi rossi di Mazara

Allergeni: 2

cad. 5

SCAMPI*

Scampi del Mediterraneo

Allergeni: 2

cad. 5

OSTRICA

Ostriche "Gillardeau"

Allergeni: 14

cad. 5

Primi



Disponibile anche senza glutine

CONSIGLIATO

FUSILLONI AL BRANZINO

Branzino del mediterraneo "Ammare", olive, capperi, limone e crumble al peperoncino • 16

Allergeni: 1, 4, 12

PICI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca con vongole, gamberi*, calamari*, cozze, pomodorini e peperoncino • 17

Allergeni: 1, 2, 4, 14

CONSIGLIATO

GNOCCHETTI DI MAZARA

Con gamberi*, pomodoro e peperoncino • 17

Allergeni: 1, 2, 12

LINGUINE ALL'ASTICE BLU*

Con olio extra vergine di oliva, aglio, pomodorini e peperoncino • 28

Allergeni: 1, 2

LINGUINE CON VONGOLE

Con vongole dell'Adriatico, aglio, prezzemolo e peperoncino • 16

Allergeni: 1, 14

FUSILLI AL POMODORO

I nostri tre pomodori e basilico • 12

Allergeni: 1

Secondi

CONSIGLIATO

TENTACOLO DI POLPO* SCOTTATO

Con crema di patate e paprika • 25



Allergeni: 7, 14

BRANZINO ALLA MARINARA

Branzino del mediterraneo "Ammare", pomodorini, olive, capperi e aglio • 19



Allergeni: 4, 12

TONNO* ALLA BRACE

Con scarola, olive, capperi, uvetta, peperoncino e pinoli tostati • 19



Allergeni: 4, 12

FRITTURA MISTA

Con calamari* e gamberi* • 22



Allergeni: 2, 14

GRIGLIATA MISTA

Gamberoni*, Branzino, Tonno e Calamaro • 28



Allergeni: 2, 4, 14

Contorni

PEPERONI DEL PADRÓN

Con sale Maldon • 6

SCAROLA ALLA NAPOLETANA

Con aglio, olive, capperi, uvetta peperoncino e pinoli tostati • 8

Allergeni: 8, 12

PATATINE FRITTE*

Crocanti e dorate • 6

POMODORI E CIPOLLA

Pomodori, cipolla rossa e olio extravergine d'oliva • 6

AVOCADO

Con limone, sale, pepe e olio extra vergine di oliva • 6

VELLUTATA DI PATATE

Crema di patate e olio extravergine d'oliva • 7

Allergeni: 7

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

Birre



TESTA DI MALTO
DEL CONTE
ASAHI SUPER DRY

Birrificio Legnone / Artigianale Pils / Bionda
Birrificio Legnone / Artigianale Blanche
Lager

Allergeni: 1

33 cl • 7
33 cl • 7
33 cl • 6

Bibite

ACQUA / NATURALE 75 cl • 3
ACQUA / FRIZZANTE 75 cl • 3

COCA COLA • 4
COCA COLA ZERO • 4

BIBITE • 4
CAFFÈ Illy 100% Arabica • 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