

SANT'ANDREA

Sapore di mare

Menù pranzo di Natale

Antipasti

❶ CARPACCIO DI TONNO ROSSO

Con pinoli tostati, cipolla marinata e olio al basilico

Allergeni: 4, 8, 12

❷ GAMBERI* ALLA CATALANA

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

Allergeni: 2, 9, 12

Primo a scelta:

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E ZAFFERANO

Cremose e profumate, con brodetto allo zafferano

Allergeni: 1, 14

oppure

FUSILLONI AL BRANZINO

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

Allergeni: 1, 4, 12

Secondo a scelta:

❸ FRITTO MISTO DI MARE

Calamari, gamberi* e paranza, con salsa tzatziki

Allergeni: 2, 4, 7, 14

oppure

❹ GRIGLIATA MISTA

Gamberoni*, branzino, tonno e salmone

Allergeni: 2, 4

Dolci

PANETTONE ARTIGIANALE "ANDREA BARILE"

con crema mascarpone

Allergeni: 1, 3, 7

Calice di benvenuto

Prosecco "Mas De Fer" - Andreola

Allergeni: 12

65 € a persona

Coperto incluso

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.

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 solfati / 13. Lupini / 14. Molluschi