

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

Richiedi la disponibilità al personale

Antipasti

LE NOSTRE ALICI MARINATE

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

Allergeni: 4, 12

🍷 TARTARE DI TONNO*

Tonno rosso crudo con citronette agli agrumi

Allergeni: 4

🍷 COZZE ALLA MARINARA

Cotte in padella con aglio, peperoncino, prezzemolo e olio extravergine di oliva

Allergeni: 14

UOVA STRAPAZZATE E ASPARAGI

Uova strapazzate con asparagi saltati e pomodorini datterini confit, servite con crostini dorati e croccanti

Allergeni: 1, 3, 7

Primi

🍷 Disponibile anche senza glutine

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, 9, 14

Secondi

🍷 GAMBERI* ALLA CATALANA

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

Allergeni: 2, 9, 10, 12

🍷 INSALATA DI MARE TIEPIDA

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

Allergeni: 2, 10, 12, 14

🍷 BRANZINO ALLA MARINARA

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

Allergeni: 4, 12

🍷 TONNO* ALLA GRIGLIA

Con insalata misticanza

Allergeni: 4, 12

PANZANELLA CON BURRATINA

Panzanella toscana con pane raffermo, pomodorini datterini rossi, cipolla rossa, cetriolo, basilico fresco, servita con una cremosa burratina al centro

Allergeni: 1, 7

🍷 Contorni + 3

POMODORI E CIPOLLA

Pomodori, cipolla rossa e olio extravergine di oliva

Allergeni: 12

INSALATA MISTA

Misticanza e pomodorini

AVOCADO

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

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

Allergeni: 12

BERLUCCHI '61 SATÈN	Berlucchi / Lombardia	9	39
MAS DE FER PROSECCO DOCG	Andreaola / Veneto	6	23
BRUT CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco / Lombardia		42
DOSAGE ZÉRO	Ca' Del Bosco / Lombardia		55
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco / Lombardia		48

Bianchi

Allergeni: 12

GEWÜRZTRAMINER	Endrizzi / Trentino Alto Adige	8	28
GRILLO SICILIA DOC	Principi Di Butera / Sicilia		28
ETNA BIANCO PIANTE SPARSE	Ayunta / Sicilia		31
FALANGHINA DEL SANNIO	Vigne Storte / Campania	6	19
CHARDONNAY	Principi Di Butera / Sicilia		25
VERMENTINO PARIGLIA	Contini / Sardegna		24
RIBOLLA GIALLA	Magredi / Friuli Venezia Giulia		24

Rossi

Allergeni: 12

CANNONAU DI SARDEGNA DOC	Passo Sardo / Sardegna	6	23
--------------------------	------------------------	---	----

Rosé

Allergeni: 12

ROSÉ DI PRIMITIVO	San Marzano Tramari / Salento	7	24
-------------------	-------------------------------	---	----

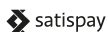
Dolci

Allergeni: 12

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ	Donnafugata / Sicilia		11
--------------------------------	-----------------------	--	----

Si accettano i Buoni Pasto.

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