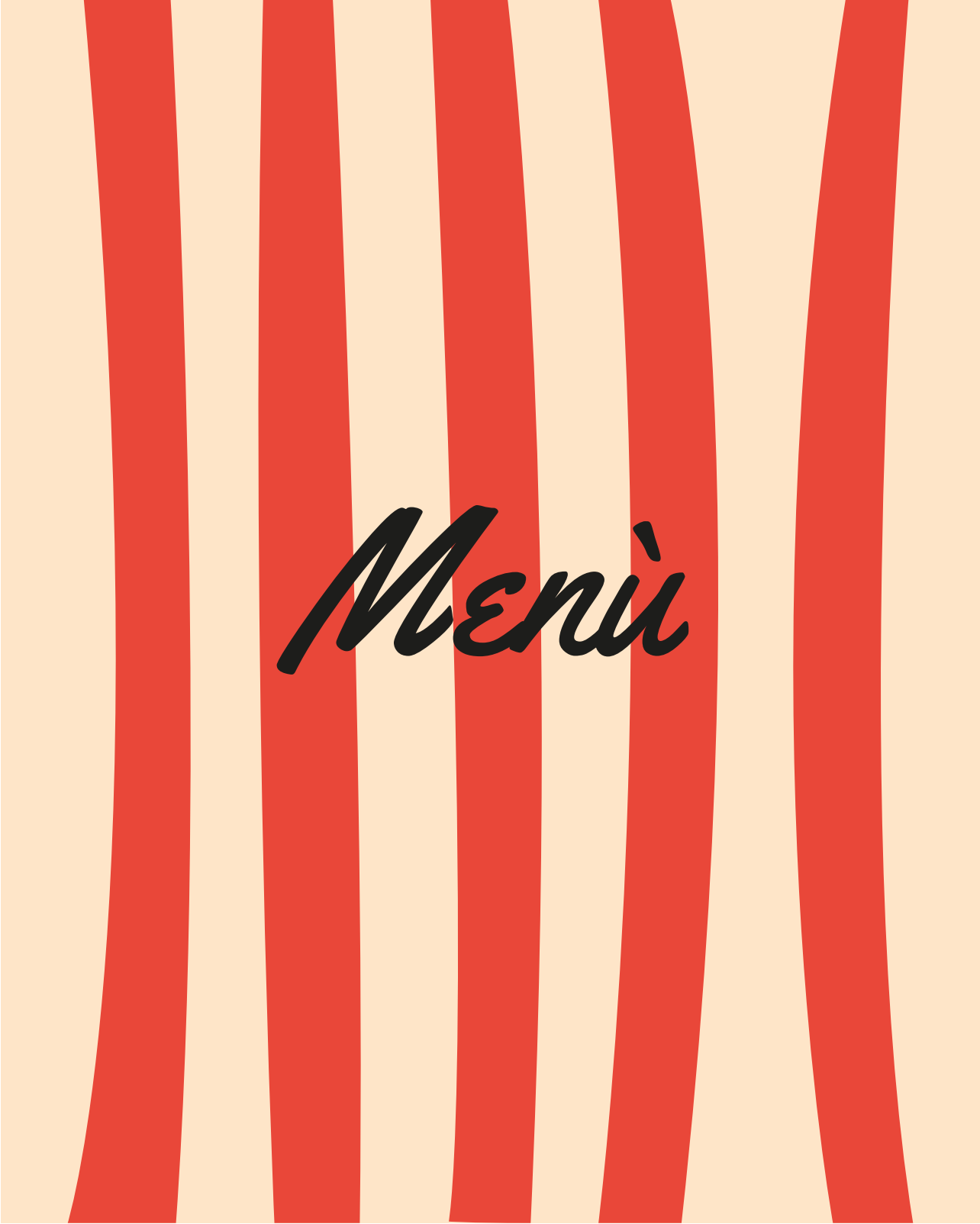


SANT'ANDREA®

Sapore di mare



Menù

Benvenuto

OLIVE VERDI DI CERIGNOLA

Pregiate olive verdi, dal gusto deciso e sapido

 Allergeni: 12

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

Il nostro pane rustico, dalla crosta fine e croccante

Allergeni: 1

Antipasti

Degustazione per 2 persone

Selezione di antipasti misti, scelti dalla Chef per offrire un'esperienza di sapori autentici e sorprendenti · 18 *a persona*

INSALATA DI MARE TIEPIDA

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

 Allergeni: 2, 10, 12, 14

CONSIGLIATO

GAMBERI* ALLA CATALANA

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

 Allergeni: 2, 9, 12

CONSIGLIATO

COZZE SANT'ANDREA

Cotte in padella con aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva, servite con la nostra salsa speciale leggermente piccante · 11

 Allergeni: 14

CONSIGLIATO

CAPELANTE SCOTTATE

Con caramello di cavolfiore, pomodorini confit · 16

 Allergeni: 7, 14

POLPO ALLA GENOVESE

Insalata di polpo servita con patate lesse aromatizzate al pesto e una profumata bisque di gamberi* · 16

 Allergeni: 2, 8; 9; 14

LE NOSTRE ALICI MARINATE

Con limone, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, prezzemolo e origano · 11

 Allergeni: 4, 12

Crudi di mare

TARTARE DI SALMONE*

Salmone con citronette agli agrumi · 17

 Allergeni: 4

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

Vendita al pezzo

SCAMPI*

Scampi del Mediterraneo

 Allergeni: 2

cad. 5

GAMBERI*

Gamberi rossi di Mazara

 Allergeni: 2

cad. 5

OSTRICA

Ostriche "Gillardeau"

 Allergeni: 14

cad. 5

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, 9, 14

CONSIGLIATO

GNOCCHETTI DI MAZARA

Con gamberi* rossi di Mazara con sugo di pomodorini datterini gialli e rossi · 17

Allergeni: 1, 2

CONSIGLIATO

LINGUINE AL DATTERINO GIALLO

Con tartare di scampi* e crumble allo scalogno · 17

Allergeni: 1, 2, 7, 9

LINGUINE CON VONGOLE

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

Allergeni: 1, 14

Aggiungi lo zafferano · +5

FUSILLI AL POMODORO

I nostri tre pomodori e basilico · 12

Allergeni: 1

Secondi

CONSIGLIATO

TENTACOLO DI POLPO* SCOTTATO

Con pomodoro fresco a dadini, basilico e terra di olive nere · 25

 Allergeni: 12, 14**TRANCIO DI SALMONE***

Con cime di rapa saltate e una salsa al vino bianco · 20

 Allergeni: 4, 7, 12**TONNO* ALLA BRACE**

Con scarola, olive, capperi, uvetta, peperoncino e pinoli tostatati · 19

 Allergeni: 4, 8, 12**FRITTURA MISTA**

Con calamari e gamberi*, accompagnata da una salsa tzatziki a base di yogurt e cetriolo · 22

 Allergeni: 2, 7, 14**GRIGLIATA MISTA**

Gamberoni*, branzino, tonno e salmone · 29

 Allergeni: 2, 4

Contorni

CHIPS DI PLATANO

Chips di platano fritte · 6

SCAROLA ALLA NAPOLETANA

Con aglio, olive, capperi, uvetta, peperoncino e pinoli tostatati · 8

Allergeni: 8, 12

INSALATA MISTICANZA

Con pomodorini · 5

CIME DI RAPA

Saltate in padella con olio extra vergine di oliva, peperoncino e aglio · 6

POMODORI E CIPOLLA

Pomodori, cipolla rossa e olio extra vergine di oliva · 5

Allergeni: 12

AVOCADO ALLA GRIGLIA

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

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 SATÈN	Berlucchi / Lombardia
MAS DE FER PROSECCO DOCG	Andreaola / Veneto
BRUT CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco / Lombardia
DOSAGE ZÉRO	Ca' Del Bosco / Lombardia
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco / Lombardia

Allergeni: 12

9 39

6 23

42

55

48

BIANCHI

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

Allergeni: 12

8 28

28

31

6 19

25

24

24

ROSSI

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

Allergeni: 12

6 23

ROSÉ

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

Allergeni: 12

7 24

DOLCI

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

Allergeni: 12

11

Birre



TESTA DI MALTO

Birrificio Legnone / Artigianale Pils / Bionda

33 cl · 7

Bibite

ACQUA / NATURALE 70 cl · 3

ACQUA / FRIZZANTE 70 cl · 3

COCA COLA · 4

COCA COLA ZERO · 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