

**SANT'ANDREA®**

*Sapore di mare*

*Menù*

# Benvenuto

## PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

Il nostro pane rustico, dalla crosta fine e croccante

Allergeni: 1

## Antipasti

CONSIGLIATO

### GAMBERI\* ALLA CATALANA

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

Allergeni: 2, 9, 12

### COZZE SANT'ANDREA

Cotte in padella con aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva, servite con la nostra salsa leggermente piccante · 10

Allergeni: 14

CONSIGLIATO

### TIEPIDO DI MARE

Con calamari\*, gamberi\*, polpo\*, cozze, olio extra vergine di oliva, salsa al limone e lampone · 13

Allergeni: 2, 10, 12, 14

### PAPPA VERACE

Pappa al pomodoro con vongole veraci · 12

Allergeni: 1, 2, 3

### POLPO\* DEL SUD

Polpo scottato con crema di patate e 'Nduja Calabrese di Spilinga Artigianale · 13

Allergeni: 2

### ACCIUGHE DEL MAR

Acciughe Reserva del Mar Cantabrico · 12

Allergeni: 4

## Crudi di mare

### TARTARE DI GAMBERI\*

Gamberi crudi con citronette al limone · 12

Allergeni: 2

### TARTARE DI TONNO\*

Tonno rosso del Mediterraneo crudo con olio al basilico · 11

Allergeni: 4

### TARTARE DI SCAMPI\*

Scampi crudi con citronette agli agrumi · 13

Allergeni: 2

### Vendita al pezzo

#### SCAMPI\*

Scampi del Mediterraneo

Allergeni: 2

cad. 5

#### GAMBERI\*

Gamberi rossi di Mazara

Allergeni: 2

cad. 5

CONSIGLIATO

**FUSILLONI AL BRANZINO**

Branzino del Mediterraneo "Ammare", olive, capperi, limone e crumble al peperoncino · 18

Allergeni: 1, 4, 12

**PICI AI FRUTTI DI MARE**

Pasta fresca con vongole, gamberi\*, calamari\*, cozze, pomodorini e peperoncino · 18

Allergeni: 1, 2, 9, 14

**GNOCCHETTI DI MAZARA**

Con gamberi\* rossi di Mazara con sugo di pomodoro Ciliegino IGP di Pachino · 18

Allergeni: 1, 2

CONSIGLIATO

**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**

Tagliolini all'uovo con Calamaretti Spillo e pomodoro Piennolo del Vesuvio · 18

Allergeni: 1, 2, 3

**LINGUINE AL DATTERINO GIALLO**

Con tartare di scampi\* crudi di Mazara e crumble allo scalogno · 18

Allergeni: 1, 2, 7, 9

**LINGUINE ALLE VONGOLE**

Con vongole veraci dell'Adriatico, aglio, pomodorini arrostiti e peperoncino · 17

Allergeni: 1, 4, 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

**TONNO\* ALLA BRACE**

Con scarola alla napoletana, olive, capperi, uvetta, peperoncino e pinoli tostati · 20



Allergeni: 4, 8, 12

**FRITTURA MISTA**

Con gamberi\* e calamari · 23



Allergeni: 2, 7, 14

**BRANZINO ALLA MARINARA**

Branzino del Mediterraneo, pomodorini, olive, capperi e aglio · 20



Allergeni: 4, 12

## Contorni

**PATATINE FRITTE\***

Crocanti e dorate · 6

**CIME DI RAPA**Saltate in padella con aglio,  
olio extra vergine di oliva  
e peperoncino · 7**AVOCADO ALLA GRIGLIA**Con limone, sale, pepe e  
olio extra vergine di oliva · 6

Allergeni: 12

**PAK-CHOI (CAVOLO CINESE)**

semi di sesamo e citronette al limone · 7

Allergeni: 11

**SCAROLA ALLA NAPOLETANA**Con aglio, olive, capperi, uvetta,  
peperoncino e pinoli tostati · 8

Allergeni: 8, 12

**VELLUTATA DI PATATE**Crema di patate e  
olio extravergine d'oliva · 7

Allergeni: 7

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



Allergeni: 12

### BOLLICINE

BERLUCCHI '61 SATÈN	Berlucchi / Lombardia	9	38
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
TRENTO DOC CUVÉE BLANCHE	Letrari / Trentino Alto Adige		37

### BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER  Qualità biodinamica	Alois Lageder / Trentino Alto Adige		35
SICILIA GRILLO DOC SURSUR	Donnafugata / Sicilia		26
FALANGHINA DEL SANNIO	Vigne Storte / Campania	6	19
CHARDONNAY ARVUM	Pfitscher / Trentino Alto Adige		27
SAUVIGNON BLANC	Alois Lageder / Trentino Alto Adige		32
RIBOLLA GIALLA	Bastianich / Friuli Venezia Giulia		26
FIORE DI CAMPO	Lis Neris / Friuli Venezia Giulia		29
VERMENTINO COSTAMOLINO	Argiolas / Sardegna		24
VESPA BIANCO	Bastianich / Friuli Venezia Giulia		33
PINOT GRIGIO DOC GRIS	Lis Neris / Friuli Venezia Giulia		39
GEWÜRZTRAMINER	Endrizzi / Trentino	8	28

### ROSSI

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

### ROSÉ

TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO	San Marzano / Salento	7	24
LAGREIN ROSÉ DOC	Alois Lageder / Trentino Alto Adige		26

### DOLCI

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

## Birre



TESTA DI MALTO	Birrificio Legnone / Artigianale Pils / Bionda	33 cl • 7
----------------	--	-----------

## Bibite

ACQUA / NATURALE	70 cl • 3	COCA COLA	• 4	CAFFÈ <i>illy 100% Arabica</i>	
ACQUA / FRIZZANTE	70 cl • 3	COCA COLA ZERO	• 4		• 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](http://www.whim-group.com)

Servizio e Coperto • 3