

SANT'ANDREA®
Sapore di mare

Menù

Benvenuto

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

Il nostro pane rustico, dalla crosta fine e croccante, servito con olio extra vergine di oliva biologico "Centonze"

Allergeni: 1

Antipasti cotti

CONSIGLIATO

GAMBERI* ALLA CATALANA

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

Allergeni: 2, 9, 12

COZZE ALLA MARINARA

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

CONSIGLIATO

ACCIUGHE DEL MAR

Acciughe Reserva del Mar Cantabrico, servite con pane e burro · 12

Allergeni: 1, 4, 7, 12

CALAMARETTI ALLA SCAPECE

Calamaretti* Cacciarioli teneri saltati in padella, serviti con zucchine alla scapece · 13

Allergeni: 12, 14

Antipasti crudi

CRUDI E CARPACCI

Selezioni di crudi e carpacci dal sapore di mare. *Consigliati per due persone* · 25

Allergeni: 2, 4, 14

CARPACCIO DI GAMBERO* ROSSO

Gambero rosso crudo e delicato, esaltato da una maionese al wasabi dal tocco fresco e leggermente piccante · 15

Allergeni: 2, 3, 6, 10

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* · cad 5

Scampi del Mediterraneo

Allergeni: 2

GAMBERI* · cad 5

Gamberi rossi di Mazara

Allergeni: 2



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 · 19

Allergeni: 1, 2, 7

CONSIGLIATO

LINGUINE AL DATTERINO GIALLO

Con tartare di scampi* crudi di Mazara e crumble allo scalogno · 19

Allergeni: 1, 2, 7

LINGUINE ALLE VONGOLE

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

Allergeni: 1, 14

FUSILLI AL POMODORO

I nostri tre pomodori e basilico · 12

Allergeni: 1

 **Secondi****GRIGLIATA MISTA**

Selezione di pesce fresco alla griglia · 26

Allergeni: 2, 4, 14

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 · 22

Allergeni: 4, 8, 12

FRITTURA MISTA

Con gamberi* e calamari*, serviti con verdure di stagione e maionese al wasabi · 23

Allergeni: 2, 14

BRANZINO ALLA MARINARA

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

Allergeni: 4, 12

Contorni**PATATINE FRITTE***

Crocanti e dorate · 6

SCAROLA ALLA NAPOLETANA

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

CIME DI RAPA

Saltate in padella con aglio, olio extra vergine di oliva e peperoncino · 7

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



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

Allergeni: 12

BIANCHI

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
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 Legnnone / 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