

SANT'ANDREA

Sapore di mare



Menù Pranzo

11:45 - 14:30
Dal lunedì al venerdì

Menù Business

Come funziona?

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*

ALICI MARINATE

Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)

TARTARE DI SALMONE*

Allergeni: Pesce (4)

TARTARE DI TONNO*

Allergeni: Pesce (4)

COZZE ALLA MARINARA

Allergeni: Molluschi (14)

Primi



Disponibile anche senza glutine

Non si garantisce la non contaminazione

PICI AI FRUTTI DI MARE, RACCONTO DI PESCA

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2), Molluschi (14)

GNOCCHETTI DI MAZARA, ROSSO DI SICILIA

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2), Latte (7)

CONSIGLIATO

FUSILLONI AL BRANZINO*, OLIVE E CAPPERI

Allergeni: Glutine (1), Pesce (4), Solfiti (12)

FUSILLI AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSA

Allergeni: Glutine (1)



Secondi

BRANZINO* ALLA MARINARA, MEDITERRANEO

Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)

GAMBERI* ALLA CATALANA

Allergeni: Crostacei (2), Sedano (9), Solfiti (12)

CONSIGLIATO

CEVICHE DEL GIORNO, MARINATURA AL LIME

Allergeni: Pesce (4), Sedano (9)

TONNO* ALLA BRACE

Allergeni: Pesce (4), Frutta a guscio (8), Solfiti (12) possibili

POKE BOWL, SALMONE* E TONNO*

Allergeni: Pesce (4), Soia (6), Sesamo (11)



Contorni +3

POMODORO E CIPOLLA

Allergeni: Solfiti (12)

INSALATA MISTA, POMODORINI

Allergeni: Nessuno

EDAMAME, SALE MARINO

Allergeni: Soia (6)

SCAROLA ALLA NAPOLETANA

Allergeni: Frutta a guscio (8), Solfiti (12)

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 (Solfiti)

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

Bianchi

Allergeni: 12 (Solfiti)

GEWÜRZTRAMINER	Endrizzi / Trentino Alto Adige	8	28
GRILLO SICILIA DOC	Principi Di Butera / Sicilia		28
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 (Solfiti)

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

Rosé

Allergeni: 12 (Solfiti)

ROSÉ DI PRIMITIVO	San Marzano Tramari / Salento	7	24
LAGREIN ROSÉ DOC	Alois Lageder / Trentino Alto Adige		26
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco / Lombardia		48

Dolci

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

Si accettano i Buoni Pasto.

Per convenzioni dirette scrivere a: info@sant-andrea.it



Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

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.

Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com