

SANT'ANDREA®

Sapore di mare



Menù

Benvenuto

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO, A TAVOLA SI COMINCIA COSÌ

Pane dalla crosta croccante e dal cuore morbido, servito con olio extravergine biologico "Centonze".

Allergeni: Glutine (1)



Antipasti

TIEPIDO DI MARE, INCONTRO DI CONSISTENZE · 14

Calamari, gamberi*, polpo e cozze, olio extravergine di oliva, agrumi

Allergeni: Crostacei (2), Molluschi (14)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, PANE E BURRO · 12

Allergeni: Glutine (1), Pesce (4), Latte (7), Solfiti (12)

COZZE ALLA MARINARA, TRADIZIONE DI PORTO · 10

Allergeni: Molluschi (14)

GAMBERI* ALLA CATALANA, FRESCHEZZA MEDITERRANEA · 13

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

CONSIGLIATO TARTARE DI GAMBERO COTTO*, DATTERINO E AGRUMI · 12

Allergeni: Crostacei (2)

ASTICE ALLA CATALANA, CONDIVISIONE D'AUTORE · 17 *a persona*

Astice fresco con pomodorini e cipolla rossa, pensato per essere condiviso. Per due persone.

Allergeni: Crostacei (2), Sedano (9)



Crudi, tartare e carpacci

CRUDI E CARPACCI, SELEZIONE DEL MARE · 14 *a persona*

Percorso di crudi scelti in base alla disponibilità del pescato. Per due persone.

Allergeni: Pesce (4), Crostacei (2), Molluschi (14), Allergeni Variabili

TARTARE DI SALMONE* · 12

Allergeni: Pesce (4)

TARTARE DI GAMBERI*, DOLCEZZA NATURALE · 13

Allergeni: Crostacei (2)

TARTARE DI TONNO*, OLIO AL BASILICO · 12

Allergeni: Pesce (4)

SASHIMI DI SALMONE* E TONNO*, IN PUREZZA · 16

Allergeni: Pesce (4)

CONSIGLIATO CEVICHE DEL GIORNO, MARINATURA AL LIME · 14

Allergeni: Pesce (4), Sedano(9), Allergeni Variabili

SCAMPI E GAMBERI* ROSSI, CRUDO ASSOLUTO · 4 pz · 18

Allergeni: Crostacei (2)

Primi

 *Disponibile anche senza glutine*
Non si garantisce la non contaminazione

PICI AI FRUTTI DI MARE, RACCONTO DI PESCA · 19

Pasta fresca con vongole, gamberi*, calamari* e cozze in un sugo profumato di mare.

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

LINGUINE ALLE VONGOLE*, GRANDE CLASSICO · 17

Allergeni: Glutine (1), Molluschi (14)

GNOCCHETTI DI MAZARA, ROSSO DI SICILIA · 19

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

CONSIGLIATO

FUSILLONI AL BRANZINO*, OLIVE E CAPPERI · 18

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

LINGUINE ALL'ASTICE, PER 2 PERSONE · 22 *a persona*

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2)

FUSILLI AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSA · 12

Allergeni: Glutine (1)



Secondi

FRITTURA MISTA, LEGGERA E DORATA · 24

Gamberi* e calamari* fritti con verdure e maionese piccante

Allergeni: Crostacei (2), Molluschi (14), Uova (3)

POLPO* ALLA GRIGLIA, SEGNO DI BRACE · 25

Allergeni: , Latte (7), Molluschi (14)

TONNO* ALLA BRACE, SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 22

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

BRANZINO* ALLA MARINARA, MEDITERRANEO · 21

Allergeni: Pesce (4), 12 (Solfiti)

TATAKI DI SALMONE*, CUORE ROSATO · 21

Allergeni: Pesce (4)

CONSIGLIATO

GRIGLIATA MISTA, SELEZIONE DEL GIORNO · 29

Allergeni: Pesce (4), Crostacei (2), Molluschi (14) (variabili)



Contorni

CONSIGLIATO

SCAROLA ALLA NAPOLETANA, TRADIZIONE DI CASA · 8

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

VELLUTATA DI PATATE, SEMPLICITÀ CREMOSA · 7

Allergeni: Latte (7)

EDAMAME, SALE MARINO · 6

Allergeni: Soia (6)

PATATINE FRITTE* CROCCANTI, SENZA TEMPO · 5

Allergeni: Nessuno

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
MAS DE FER PROSECCO DOCG
BRUT CUVÉE PRESTIGE

Berlucchi / Lombardia
Andreaola / Veneto
Ca' Del Bosco / Lombardia

Allergeni: 12 (Solfiti)

9 38
6 23
42

Bianchi

SICILIA GRILLO DOC SURSUR
FALANGHINA DEL SANNIO
CHARDONNAY ARVUM
RIBOLLA GIALLA
VERMENTINO COSTAMOLINO
PINOT GRIGIO DOC GRIS
GEWÜRZTRAMINER

Donnafugata / Sicilia
Vigne Storte / Campania
Pfitscher / Trentino Alto Adige
Bastianich / Friuli Venezia Giulia
Argiolas / Sardegna
Lis Neris / Friuli Venezia Giulia
Endrizzi / Trentino

Allergeni: 12 (Solfiti)

26
6 19
27
26
24
39
8 28

Rossi

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Passo Sardo / Sardegna

Allergeni: 12 (Solfiti)

6 23

Rosé

TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO
LAGREIN ROSÉ DOC
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

San Marzano / Salento
Alois Lageder / Trentino Alto Adige
Ca' Del Bosco / Lombardia

Allergeni: 12 (Solfiti)

7 24
26
48

Dolci

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ

Donnafugata / Sicilia

Allergeni: 12 (Solfiti)

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

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.

Servizio e Coperto · 3

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