

# 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**

**ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO · 35**

**ACQUA, CAFFÈ, SERVIZIO E COPERTO**

Sono inclusi

**CALICE DI VINO + 4**

Bollicine, Bianco o Rosso

**TESTA DI MALTO PILS + 4**

Birrificio Legnone / Pils 33 cl

**DOLCE DEL GIORNO + 4**

Richiedi la disponibilità al personale



### *Antipasti*

**ALICI MARINATE**

*Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)*

**INSALATA DI PUNTARELLE**

**TARTARE DI TONNO\***

*Allergeni: Pesce (4)*

**COZZE ALLA MARINARA**

*Allergeni: Solfiti (12), 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), Solfiti (12), Molluschi (14)

### GNOCCHETTI DI MAZARA, ROSSO DI SICILIA

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2), Latte (7), Solfiti (12)

CONSIGLIATO

### LINGUINE ALLE VONGOLE, GRANDE CLASSICO

Allergeni: Glutine (1), Solfiti (12), Molluschi (14)

### FUSILLI AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSА

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)

### TAGLIATA DI TONNO\*

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

### TRANCIO DI SPADA\* ALLA GRIGLIA

Allergeni: Pesce (4)

## Contorni +3

### POMODORO E CIPOLLA

Allergeni: Solfiti (12)

### INSALATA MISTA, POMODORINI

Allergeni: Nessuno

### SCAROLA ALLA NAPOLETANA

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

\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.  
Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.



Allergeni: Solfiti (12)

## Bollicine

<b>BERLUCCHI '61 SATÈN</b>	Berlucchi / Lombardia	9	39
<b>MAS DE FER PROSECCO DOCG</b>	Andreaola / Veneto	6	23
<b>BRUT CUVÉE PRESTIGE</b>	Ca' Del Bosco / Lombardia		42
<b>CUVÉE NATURE "40 LUNE"</b>	Nicola Gatta / Franciacorta		60
<b>BLANC DE NOIRS "70 LUNE" NATURE</b>	Nicola Gatta / Franciacorta		70

## Bianchi

Allergeni: Solfiti (12)

<b>SICILIA GRILLO DOC SURSUR</b>	Donnafugata / Sicilia	8	26
<b>CHARDONNAY ARVUM</b>	Pfitscher / Trentino Alto Adige		27
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	Bastianich / Friuli Venezia Giulia		26
<b>VERMENTINO COSTAMOLINO</b>	Argiolas / Sardegna		24
<b>FALANGHINA DEL SANNIO</b>	Vigne Storte / Campania	6	19
<b>PINOT GRIGIO DOC GRIS</b>	Lis Neris / Friuli Venezia Giulia		39
<b>GEWÜRZTRAMINER</b>	Endrizzi / Trentino	8	28
<b>ETNA BIANCO</b>	Donnafugata / Sicilia		25
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	Cloudy Bay / Nuova Zelanda		48

## Rossi

Allergeni: Solfiti (12)

<b>CANNONAU DI SARDEGNA DOC</b>	Passo Sardo / Sardegna	7	23
---------------------------------	------------------------	---	----

## Rosé

Allergeni: Solfiti (12)

<b>TRAMARI ROSÉ</b>	San Marzano / Salento	7	24
<b>ROSÉ CUVÉE PRESTIGE</b>	Ca' Del Bosco / Lombardia		48
<b>M DE MINUTY</b>	Château Minuty / Provenza	8	26
<b>WHISPERING ANGEL</b>	Chateau d'Esclans / Provenza		32

## Campagne

Allergeni: Solfiti (12)

<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>	Ruinart / Champagne		110
<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE</b>	Dom Pérignon / Champagne		280

## Dolci

<b>PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ</b>	Donnafugata / Sicilia	9	
---------------------------------------	-----------------------	---	--

Si accettano i Buoni Pasto.

Per convenzioni dirette scrivere a: [info@sant-andrea.it](mailto: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](http://www.whim-group.com)