

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), Solfiti (12), Molluschi (14)

COZZE ALLA MARINARA, TRADIZIONE DI PORTO · 10

Allergeni: Solfiti (12), Molluschi (14)

CONSIGLIATO GAMBERI* ALLA CATALANA, FRESCHEZZA MEDITERRANEA · 13

Con sedano, mix di pomodorini, cipollotto di Tropea, basilico, salsa al limone e lampone

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

TARTARE DI GAMBERO COTTO*, DATTERINO E AGRUMI · 12

Allergeni: Crostacei (2)

ASTICE ALLA CATALANA, CONDIVISIONE D'AUTORE · 24 *a persona*

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

Allergeni: Crostacei (2), Sedano (9)

Crudi, tartare e carpacci

TRIS DI TARTARE · 21

Allergeni: Pesce (4)

TARTARE DI GAMBERI*, DOLCEZZA NATURALE · 13

Allergeni: Crostacei (2)

TARTARE DI TONNO*, OLIO AL BASILICO · 12

Allergeni: Pesce (4)

CONSIGLIATO CEVICHE DEL GIORNO, MARINATURA AL LIME · 14

Allergeni: Pesce (4), Sedano (9)

Vendita al pezzo

SCAMPO* · 5 cad

GAMBERO* · 5 cad

Allergeni: Crostacei (2), Molluschi (14)

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

LINGUINE ALLE VONGOLE, GRANDE CLASSICO · 17

Aggiungi la Bottarga +3

Allergeni: Glutine (1), Pesce (4), Solfiti (12), Molluschi (14)

GNOCCHETTI DI MAZARA, ROSSO DI SICILIA · 19

Con gamberi* rossi di Mazara con sugo di pomodorini datterini

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

FUSILLONI AL BRANZINO*, OLIVE E CAPPERI · 18

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

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

CONSIGLIATO

LINGUINE ALL'ASTICE, PER 2 PERSONE · 26 *a persona*

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2)

FUSILLI AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSINA · 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 CON VELLUTATA DI PATATE, 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)

BRANZINO* ALLA MARINARA, MEDITERRANEO · 21

Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)

TRANCIO DI SPADA*, SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 22

Allergeni: Pesce (4)

CONSIGLIATO

GRIGLIATA MISTA, SELEZIONE DEL GIORNO · 29

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

Contorni**VELLUTATA DI PATATE, SEMPLICITÀ CREMOSA · 7**

Allergeni: Latte (7)

CHIPS DI PATATE · 6**INSALATA DI PUNTARELLE · 6****SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 8**

Cantina



Bollicine

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

Allergeni: Solfiti (12)

Bianchi

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

Allergeni: Solfiti (12)

Rossi

CANNONAU DI SARDEGNA DOC	Passo Sardo / Sardegna	7	23
--------------------------	------------------------	---	----

Allergeni: Solfiti (12)

Rosé

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

Allergeni: Solfiti (12)

Campagne

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

Allergeni: Solfiti (12)

Dolci

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ	Donnafugata / Sicilia	9	
--------------------------------	-----------------------	---	--

Birre



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

Bibite

ACQUA / NATURALE	70 cl · 3	COCA COLA	· 4	CAFFÈ	· 2
ACQUA / FRIZZANTE	70 cl · 3	COCA COLA ZERO	· 4		

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