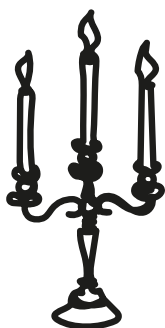


"Mercoledì andiamo al mare?"

SANT'ANDREA

Sapore di mare



*I Mercoledì a
"Lume di candela"
dal sapore di mare*

Quest'estate, ad agosto,
il mercoledì sera ha un nuovo appuntamento.
Le luci si abbassano, il ristorante si illumina
solo dal calore di decine di candele e il mare
diventa protagonista di una serata
dal fascino unico.

Ogni mercoledì una nuova emozione.
Ogni mercoledì un nuovo sapore di mare.

MERCOLEDI 5 AGOSTO

"Il Gran Plateau del Marinaio"

IL GRAN PLATEAU DI CRUDI DELLO CHEF

2 gamberi* rossi, 2 scampi*, 2 ostriche
e carpaccio del giorno.

35

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

.....

MERCOLEDI 12 AGOSTO

"Il Profondo Blu"

TATAKI DI TONNO

Servito con datterini confit al timo e una
sfumatura di glassa balsamica tradizionale.

22

Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)

.....

MERCOLEDI 19 AGOSTO

"Crostacei Royal"

CANNOCCHIE ALLA CATALANA

Crostacei* con pomodoro, cipolla, sedano
e condimento mediterraneo.

22

Allergeni: Crostacei (2), Sedano (9)

.....

MERCOLEDI 26 AGOSTO

"Fritto Imperiale"

LA PARANZA D'AGOSTO

Fritto di calamari*, gamberi* e piccolo
pescato del giorno.

24

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2), Pesce (4), Molluschi (14)

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. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro.