

SANT'ANDREA

Sapore di mare



"Tutto passa" ©ROBBIE MCINTOSH

Menù Pranzo

11:45 - 14:30
Dal lunedì al venerdì

Menù Business

Come funziona?

ANTIPASTO E PRIMO · 20

ANTIPASTO E SECONDO · 25

PRIMO E SECONDO · 32

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)

COCKTAIL DI GAMBERI*

Allergeni: Crostacei (2), Uova (3), Senape (10)

TARTARE DI TONNO*

Allergeni: Pesce (4)

COZZE ALLA MARINARA

Allergeni: Solfiti (12), Molluschi (14)



Disponibile anche senza glutine

Non si garantisce la non contaminazione

Primi

TONNARELLI 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)

LINGUINE AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSA

Allergeni: Glutine (1)



Secondi

CONSIGLIATO

GAMBERI* ALLA CATALANA

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

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Allergeni: 14 (Molluschi)

TAGLIATA DI TONNO*

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

TRANCIO DI SPADA* ALLA GRIGLIA

Allergeni: Pesce (4)



Contorni +4

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.

Champagne

RUINART BLANC DE BLANCS	Ruinart	Champagne	110
DOM PÉRIGNON VINTAGE	Dom Pérignon	Champagne	280
SADI MALOT	Brut Ter Cru	Champagne	70
OEIL DE PERDRIX	Jean Vesselle	Champagne	110
PONSON CUVÉE EXTRA BRUT 1ER CRU	Bonnet-Ponso	Champagne	90
BRUT RÉSERVE	Bérèche et Fils	Champagne	80

Bollicine

BERLUCCHI '61 SATÈN	Berlucchi	Lombardia	9	39
MAS DE FER PROSECCO DOCG	Andreaola	Veneto	7	23
BRUT CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco	Lombardia		42
CUVÉE NATURE 40 LUNE	Nicola Gatta	Franciaorta		60
BLANC DE NOIRS 70 LUNE NATURE	Nicola Gatta	Franciaorta		70
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco	Lombardia		48

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	7	21
FIORE DI CAMPO	Lis Neris	Friuli Venezia Giulia		31
GEWÜRZTRAMINER	Endrizzi	Trentino	8	28
SAUVIGNON BLANC	Cloudy Bay	Nuova Zelanda		48
LUGANA "I FRATI"	Ca' dei Frati	Lombardia		24

Rossi

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

Rosé

TRAMARI ROSÉ	San Marzano	Salento	7	24
M DE MINUTY	Château Minuty	Provenza	8	26
WHISPERING ANGEL	Château d'Esclans	Provenza		32
ROSATO "ROSA DEI FRATI"	Ca' dei Frati	Lombardia		24

Dolci

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

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