

SANT'ANDREA®

Sapore di mare



"Tutto passa" ©ROBBIE MCINTOSH

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

INSALATA DI POLPO E PATATE · 13

Polpo* tenero con patate al vapore, pomodorini, fagiolini, capperi e olive taggiasche

Allergeni: 14 (Molluschi)

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 · 14

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 · 13

Allergeni: Crostacei (2)

ASTICE ALLA CATALANA, CONDIVISIONE D'AUTORE · 26 *a persona*

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

Allergeni: Crostacei (2), Sedano (9)

COCKTAIL DI GAMBERI · 14

Gamberi*, insalata croccante con la classica salsa cocktail

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

Crudi, tartare e carpacci

TRIS DI TARTARE · 22

Gambero* cotto, gambero* crudo, tonno*: tre tartare a confronto

Allergeni: Pesce (4)

TARTARE DI GAMBERI*, DOLCEZZA NATURALE · 16

Allergeni: Crostacei (2)

TARTARE DI TONNO*, OLIO AL BASILICO · 13

Allergeni: Pesce (4)

CONSIGLIATO

CEVICHE DEL GIORNO, MARINATURA AL LIME · 18

Allergeni: Pesce (4), Sedano (9)

Vendita al pezzo

SCAMPO DI SICILIA* · 5 *cad*

GAMBERO* ROSSO DI SICILIA* · 5 *cad*

Allergeni: Crostacei (2), Molluschi (14)

TONNARELLI 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 · 19

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 · 28 *a persona*

Allergeni: Glutine (1), Crostacei (2)

FUSILLI AL POMODORO, TRE POMODORI UNA SALSA · 12

Allergeni: Glutine (1)

**RISOTTO DEL CANALE DI SICILIA, PER 2 PERSONE · 25 *a persona***

Con panna acida, gamberi* rossi con il loro sugo

Allergeni: Crostacei (2), Latte (7)

Secondi

FRITTURA MISTA, LEGGERA E DORATA · 24

Gamberi* e calamari* fritti con verdure

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), Solfiti (12)

BRANZINO* ALLA MARINARA, MEDITERRANEO · 24

Allergeni: Pesce (4), Solfiti (12)

CONSIGLIATO

TRANCIO DI SPADA*, SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 22

Allergeni: Pesce (4)

**GRIGLIATA MISTA, SELEZIONE DEL GIORNO · 31**

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

Contorni

VELLUTATA DI PATATE, SEMPLICITÀ CREMOSA · 8

Allergeni: Latte (7)

CHIPS DI PATATE · 6**POMODORINI E CIPOLLA ROSSA · 6****SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 8**

Cantina



Champagne

Allergeni: Solfiti (12)

RUINART BLANC DE BLANCS	Ruinart	Champagne	110
DOM PÉRIGNON VINTAGE	Dom Pérignon	Champagne	280
SADI MALOT	Brut 1er 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

Allergeni: Solfiti (12)

BRUT - BLANC DE BLANCS	Monogram	Franciacorta	9	39
SATÈN	Monogram	Franciacorta		41
PROSECCO SUPERIORE DOSAGGIO ZERO	Marsuret	Veneto	7	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
ROSÉ CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco	Lombardia		80

Bianchi

Allergeni: Solfiti (12)

SICILIA GRILLO DOC SURSUR	Donnafugata	Sicilia	8	26
PECORINO	Velenosi Marche	Velenosi Marche		24
RIBOLLA GIALLA IGT	I Magredi	Friuli		26
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	Contini 1898	Sardegna		24
FALANGHINA	Vigne Storte	Campania	7	21
GEWÜRZTRAMINER	Endrizzi	Trentino	8	28
SAUVIGNON BLANC	Cloudy Bay	Nuova Zelanda		48
LUGANA I FRATI	Ca' dei Frati	Lombardia		24
COLLI TORTONESI DOC - TIMORASSO	Cantina di Tortona	Piemonte		27

Rossi

Allergeni: Solfiti (12)

PINOT NERO TRENTO DOC	Conti d'Arco	Trentino	7	23
-----------------------	--------------	----------	---	----

Rosé

Allergeni: Solfiti (12)

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	
--------------------------------	-------------	---------	---	--

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