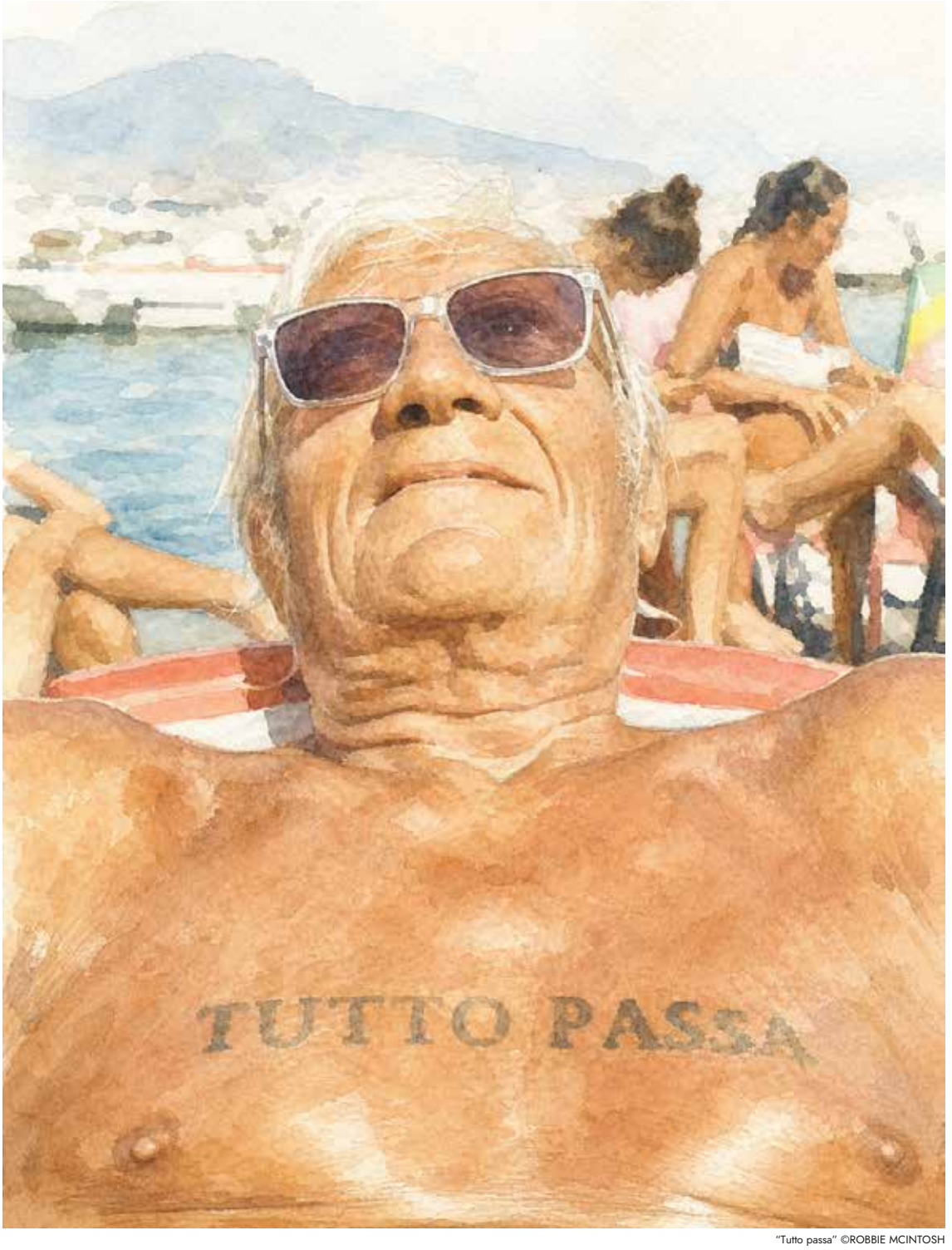
SANT'ANDREA®

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 il nostro olio extravergine
Allergeni: Glutine

Antipasti

CONSIGLIATO **TIEPIDO DI MARE, INCONTRO DI CONSISTENZE** · 14
Calamari*, gamberi*, polpo* e cozze, olio extravergine di oliva, agrumi
Allergeni: Crostacei, Solfiti, Molluschi

COZZE ALLA MARINARA, TRADIZIONE DI PORTO · 10
Allergeni: Solfiti, Molluschi

GAMBERI* ALLA CATALANA, FRESCHEZZA MEDITERRANEA · 14
Con sedano, mix di pomodorini, cipollotto di Tropea, basilico, salsa al limone e lampone
Allergeni: Crostacei, Sedano, Solfiti

DA CONDIVIDERE **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, Sedano

Crudi, tartare e carpacci

TARTARE DI SALMONE · 13
Allergeni: Pesce

CONSIGLIATO **TARTARE DI GAMBERI*, DOLCEZZA NATURALE** · 16
Allergeni: Crostacei

TARTARE DI TONNO*, OLIO AL BASILICO · 13
Allergeni: Pesce

CARPACCIO DI TONNO · 14
Allergeni: Pesce

CARPACCIO DI SALMONE · 14
Allergeni: Pesce

Vendita al pezzo

Componi il tuo plateau di crudo: scegli i pezzi che preferisci
SCAMPO DI SICILIA* · 5 *cad*
GAMBERO* ROSSO DI SICILIA* · 5 *cad*
Allergeni: Crostacei, Molluschi

Primi

Disponibile anche senza glutine
Non si garantisce la non contaminazione

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, Crostacei, Solfiti, Molluschi

LINGUINE ALLE VONGOLE, GRANDE CLASSICO · 17
Aggiungi la Bottarga +3
Allergeni: Glutine, Pesce, Solfiti, Molluschi

GNOCCHETTI DI MAZARA, ROSSO DI SICILIA · 19
Con gamberi* rossi di Mazara con sugo di pomodorini datterini
Allergeni: Glutine, Crostacei, Latte, Solfiti

FUSILLONI AL BRANZINO*, OLIVE E CAPPERI · 19
Branzino* del Mediterraneo "Ammare", olive, capperi, limone e crumble al peperoncino
Allergeni: Glutine, Pesce, Solfiti

DA CONDIVIDERE **LINGUINE ALL'ASTICE, PER 2 PERSONE** · 28 *a persona*
Allergeni: Glutine, Crostacei

CONSIGLIATO **PAELLA DI PESCE** · 22 *a persona*
Tutto il profumo del mare, tradizione spagnola
Allergeni: Crostacei, Pesce, Molluschi

Secondi

FRITTURA MISTA, LEGGERA E DORATA · 24
Gamberi* e calamari* fritti con verdure
Allergeni: Crostacei, Molluschi, Uova

POLPO* ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA DI PATATE, SEGNO DI BRACE · 25
Allergeni: Latte, Molluschi

TONNO* ALLA BRACE, SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 22
Allergeni: Pesce, Frutta a guscio, Solfiti

TRANCIO DI SPADA*, SCAROLA ALLA NAPOLETANA · 22
Allergeni: Pesce

DA CONDIVIDERE **GRIGLIATA MISTA, SELEZIONE DEL GIORNO** · 31
Allergeni: Pesce, Crostacei, Molluschi

Contorni

VELLUTATA DI PATATE, SEMPLICITÀ CREMOSA · 8
Allergeni: Latte

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

*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.

Calice

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bollicine

SATÈN · 10
Berlucchi · Franciacorta
Solo Chardonnay, cremoso e setoso. Con crudi e frittura.

PROSECCO SUPERIORE DOSAGGIO ZERO · 7
Marsuret · Valdobbiadene
Secco e verticale, senza dosaggio. Ideale per l'aperitivo.

Bianchi e Orange

RIBOLLA GIALLA A TESSA · 6 BIO
I Clivi · Friuli
Agrumi, fiori bianchi e una vena minerale. Con crudi e antipasti di mare.

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC · 7
Contini 1898 · Sardegna
Fresco e sapido, note di macchia mediterranea. Con frittura e cozze.

GRILLO DOC SURSUR · 8
Donnafugata · Sicilia
Agrumi ed erbe mediterranee. Con tartare e linguine alle vongole.

Rosati

TRAMARI ROSÉ · 7
San Marzano · Salento
Rosato di Primitivo, fruttato e morbido. Con paella e grigliata.

Rossi

PINOT NERO TRENTINO DOC · 7
Conti d'Arco · Trentino
Leggero, frutti rossi, servito fresco. Con tonno e spada alla brace

FRAPPATO DI VITTORIA BELL'ASSAI · 7
Donnafugata · Sicilia
Rosso leggero e profumato, frutti rossi. Servito fresco, anche con il pesce.

La bottiglia del mese

QUATTROCENTO EXTRA BRUT 40 LUNE
Nicola Gatta · Lombardia
Metodo classico artigianale, 40 lune sui lieviti: profondo e vibrante.
Perfetto con crudi, tartare e il tuo plateau.
Bottiglia · 52

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

Dolci

L'ultima tentazione prima del caffè: abbina il tuo dolce a un vino da meditazione

CHEESECAKE · 8

Ogni giorno un gusto diverso: chiedi al personale

Da provare con Passito di Pantelleria Ben Ryé

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

TIRAMISÙ · 8

Da provare con Pedro Ximénez

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

CREMA CATALANA · 7

Senza glutine

Da provare con Sauternes L'Ilot de Haut-Bergeron

Allergeni: Uova, Latte

TORTA DEL GIORNO · 7

Chiedi al nostro staff la proposta fresca di giornata

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Dolci da meditazione

Serviti al calice

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ · 9

Donnafugata · Sicilia

Zibibbo appassito al sole: albicocca, miele e fichi secchi

SAUTERNES L'ILOT DE HAUT-BERGERON 2019 · 9

Château Haut-Bergeron · Bordeaux

Muffa nobile: miele, albicocca e agrumi canditi

PEDRO XIMÉNEZ · 9

El Maestro Sierra · Jerez

Uve appassite al sole: fico, uvetta, caffè e cacao

Bibite

ACQUA 70 cl · 3 **BIBITE** · 4 **AMARI** · da 4 **CAFFÈ** · 2

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

Cantina

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Champagne

RUINART BLANC DE BLANCS	Ruinart	Champagne	110
DOM PÉRIGNON VINTAGE	Dom Pérignon	Champagne	280
BRUT 1ER CRU	Sadi Malot	Champagne	90
OEIL DE PERDRIX	Jean Vesselle	Champagne	80
PONSON CUVÉE EXTRA BRUT 1ER CRU	Ponson	Champagne	70
BRUT RÉSERVE	Bérèche et Fils	Champagne	110

Bollicine

QUATTROCENTO EXTRA BRUT 40 LUNE	Nicola Gatta	Lombardia	52
BLANC DE NOIRS NATURE 70 LUNE	Nicola Gatta	Lombardia	63
SATÈN	Berlucchi	Franciacorta	41
BRUT CUVÉE PRESTIGE	Ca' Del Bosco	Franciacorta	48
PRAECLARUS BRUT	Sankt Pauls	Alto Adige	38
PROSECCO SUPERIORE DOSAGGIO ZERO	Marsuret	Valdobbiadene	23

Bianchi e Orange

GEWÜRZTRAMINER IUSTUS	Sankt Pauls	Alto Adige	23
RIBOLLA GIALLA A TESSA BIO	I Clivi	Friuli	21
MALVASIA ORANGE	Skerk	Friuli	54
LUGANA I FRATI	Ca' dei Frati	Lombardia	24
TIMORASSO DOC	Cantina di Tortona	Piemonte	27
ROERO ARNEIS	Giacomo Fenocchio	Piemonte	30
VERMENTINO COLLI DI LUNI	Maneterra	Liguria	29
VERDICCHIO DI MATELICA PETRARA BIO	Borgo Paglianetto	Marche	28
PECORINO	Velenosi	Marche	24
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	Contini 1898	Sardegna	24
GRECO DI TUFO	Filadoro	Campania	26
GRILLO DOC SURSUR	Donnafugata	Sicilia	26
CHABLIS	Droin	Borgogna	56
SANCERRE BLANC LES CHARMES	André Vatan	Loira	45

Rossi

PINOT NERO TRENTINO DOC	Conti d'Arco	Trentino	23
SPOMA LAMBRUSCO DI SORBARA	Angol d'Amig	Emilia	24
FRAPPATO DI VITTORIA BELL'ASSAI	Donnafugata	Sicilia	24

Rosati

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

Birre

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