

RISTORANTE
SANT'ANDREA

CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCI CRUDI E MARINATI

MEZZO GUSCIO

OSTRICHE

(GF) (12,14)

GILLARDEAU

(GF) (12,14)

cad. 11 / ½ dozzina 66 / dozzina 132

CONCAVE

(GF) (12,14)

cad. 8 / ½ dozzina 48 / dozzina 96

IN PUNTA DI COLTELLO

GAMBERONI

(GF) (2)

Tartare 52 / Carpaccio 40

SCAMPI

(GF) (2)

Tartare 54 / Carpaccio 43

TONNO

(GF) (4)

Tartare 36 / Carpaccio 29

BRANZINO

(GF) (4)

Tartare 34 / Carpaccio 28

TARTARE IN TRE ASSAGGI *42*

tonno, gamberoni e branzino

(GF) (2,4)

CON CARAPACE

CROSTACEI (A CRUDO O SCOTTATI)

(GF) (2,4)

GAMBERONI

(GF) (2)

cad. 12 / ½ dozzina 72 / dozzina 144

SCAMPI

(GF) (2)

cad. 14 / ½ dozzina 84 / dozzina 168

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali

provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, trame: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destroso (*); b) malto destrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

(2) Crostacei, **(3) Lova**, **(4) Pesci**, trame: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, trame: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) locoferoi misti naturali (F306), locoferoio D-alfa naturale, locoferoio acetato D-alfa naturale, locoferoio succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolio vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, trame: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattulo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciolo (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acaghi (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, trame per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10)**

Senape, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Andride soliflora e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di creare il rischio di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli

ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata

SECONDI DI CARNE E VERDURE

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO 47

con patate al rosmarino, rucola selvatica e scaglie di parmigiano vacche rosse dop
(GF) (7)

MEDAGLIONI DI VITELLO AL MARSALA 36

con purea di patate e verdure di stagione
(1,7,12)

SUPREMA DI POLLO BIO 40

al limone con cipollotto grigliato e purè di patate
(GF) (7)

MILLEFOGLIE DI TUBERI 26

su crema di topinambur e glassa di aceto balsamico
(GF,VG) (9,12)

ANTIPASTI E INSALATE COMPOSTE

PESCE E CROSTACEI 45

marinati con avocado al limone, lattughe novelle e semi oleosi
(GF) (2,4,11)

INSALATA DI MARE TIEPIDA 44

con molluschi e crostacei su carpaccio di polpo
e alghe agli agrumi siciliani
(GF) (2,4,14)

CARPACCIO DI MANZO 32

con olio, limone, rucola selvatica e scaglie di parmigiano vacche rosse dop 30 mesi
(GF) (7)

PROSCIUTTO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI 33

(GF)

BURRATA 31

con selezioni di pomodori siciliani olio extra vergine di oliva e basilico
(GF,V) (7)

PARMIGIANA 24

di melanzana viola tonda della tradizione
(GF,V) (7)

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO 34
con vongole, mantecati al prezzemolo ed aglio (1,4,14)

LINGUINE ALLO SCOGLIO 36
con pesce molluschi e crostacei profumati al limone (1,2,4,14)

MACCHERONI FRESCHI 28
alla "norma" con ricotta infornata e melanzane (V), (1,2)

RISOTTO 30
con guanciale di maialino nero dei nebrodi, fiori di zucca, basilico e pistacchio (GF) (2,8)

MINESTRONE 28
di verdure e legumi di sicilia
con olio extravergine di oliva (GF,VG) (9)

SECONDI DI PESCE E CROSTACEI

PESCATO DEL GIORNO
grigliato, al vapore, in crosta di sale trapanese o all'eholiana pesce 130 al kg, astice 150 al kg,
aragoste, cicale 200 al kg (1,2,4)

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO 42
grigliato all'eholiana su pomodorini, capperi di salina, olive nere e basilico (GF) (4)

SCAMPI GRATINATI 62
agli agrumi con salsa aioli e julienne di verdure saltate (1,2,3)

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E ALICI 39
con bastoncini di verdure in pastella e salsa tartara (1,2,3,8,12,14)