

Bar
SANT'ANDREA

*LA NOSTRA PROPOSTA
PER L'INTERA GIORNATA*

SNACK & PIATTI CALDI

Bruschetta con pomodoro pizzutello delle valli ericine,
aglio e basilico (1) 25

Street food in tre assaggi,
pane e panelle, arancinetti e sfincione alla palermitana
(1,3,4,7,8,9,11) 28

Burrata con salmone affumicato,
limone Verdello e avocado siciliano
(4,7) (GF) 35

Caponata di verdure,
con olive e capperi di Pantelleria in agrodolce
(8,9,12) (GF, VG) 27

Spaghetti trafilati al bronzo,
con vongole di Ganzirri al prezzemolo
(1,4,14) 32

Linguine di grano duro con
pomodori freschi siciliani e basilico
(1) (VG) 29

Minestrone di verdure biologiche
al basilico con olio extra vergine di oliva minuta
(9) (GF, VG) 26

Arancini di riso con ragù di manzo e mozzarella
(1,3,7,8,9) 24

Frittura di gamberetti e calamari,
verdure in pastella e salsa tartara
(1,2,3,8,12,14) 38

Crocchette di pollo, patate e rosmarino
salsa dolce al peperoncino (1,3,7,9) 30

SANDWICH

BURGER AL SESAMO

manzo, lattuga, pomodoro cuore di bue e salsa rosa (1,3,8, 10,11) 36

suprema di pollo bio scottato,
rucola e scaglie di parmigiano (1,3,7,8,11) 31

bistecca di tonno, pesto di pistacchi
di Bronte e cipolla in agrodolce (1,4,8,11) 39

melanzane panate, pomodoro pizzutello delle valli ericine,
origano e pesto alla siciliana (1,11) (VG) 26

CLUB SANDWICHES

petto di pollo bio, uovo fritto rivoltato,
pomodoro, bacon, lattuga e maionese (1,3,8) 35

pesce spada grigliato, capperi di Pantelleria,
olive e maionese al limone (1,3,4,8) 39

verdure di stagione grigliate e mozzarella di bufala ragusana fusa (1,3,8) (V) 28

PANINI

Ciabatta con tuma, pomodorini di Pachino secchi,
olive e pesto al basilico (1,7,8) (V) 28

Focaccia rustica all'olio d'oliva minuta,
prosciutto di maialino nero dei Nebrodi e mozzarella di bufala (1,7,8) 32

Mafalda con mortadella al pistacchio,
robiola di capra girgentana e lattuga novella (1,7,8, 11) 26

Baguette multicereali con avocado siciliano,
salmone affumicato e limone *Verdello* (1,4,8,11) 34

Pan brioche all'astice con burro alla maggiorana,
salsa rosa e lattughe novelle (1,2,3,7) 46

PIZZA

servito dalle 12:00 - 17:00

LE CLASSICHE

EOLIANA

passata di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi,
capperi di Salina, acciughe, olive nere e scarola riccia

(1,4,8) 23

BRONTE

Mortadella, pecorino, robiola e pesto
di pistacchi di Bronte

(1,7,8) 24

NORMA

passata di pomodoro, mozzarella, ricotta infornata e melanzane

(1,7) (V) 22

REGINA

passata di pomodoro, pomodorini di Pachino,
mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e rucola

(1,7) 25

MARGHERITA

passata di pomodoro, mozzarella di bufala ragusana e basilico

(1,7) (V) 22

PIZZA MARE DEL GIORNO

pesce e verdure di stagione creazioni del pizzaiolo

(1,2,4,7,8,14) 26

PIZZA

servito dalle 12:00 - 17:00

CALZONI RIPIENI

MARE

frutti di mare, gamberi e pomodoro al limone (1,2,14) 28

CLASSICO

prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro (1,7) 22

FAVIGNANA

tonno, cipolla, mozzarella, pomodoro, aglio e origano (1,4,7) 25

INSALATE

Caprese con mozzarella di bufala ragusana
e selezioni di pomodori al basilico (7) (GF,V) 28

Siciliana con lattughe novelle, pomodorini, alici marinate,
capperi di Pantelleria, cipolla rossa e olive nere (4,12) (GF) 28

Nizzarda con tonno fresco scottato o all'olio d'oliva (3,4) (GF) 32

Insalata di quinoa con verdure croccanti e salmone scottato (4) (GF) 33

CAESAR

Cuori di lattuga con maionese, acciughe, aglio rosso di Nubia,
crostini e scaglie di parmigiano (1,3,4,7) 22

petto di pollo bio alla griglia (1,3,7) 32

ai gamberoni di Mazara del Vallo © (1,2,3,4,7) 48

DOLCI

Cannolo, cialda con farina di grani antichi siciliani, ricotta Ragusana,
granella di pistacchio di Bronte e frutta candita (1,3,7,8) (V) 17

Tartalette di frutta di stagione
con pasticcera alla vaniglia (1,3,7,8) (V) 17

Tiramisù “espresso” (3,7,8) (GF) 17

Eclair al cioccolato fondente
e pralinato di nocciola (3,7,8) (V) 17

Seasonal fruit platter (GF, VG) 18

Dessert del giorno 13

Gelati, (V) sorbetti e granite (VG)
del Villa Sant'Andrea (3,7,8) (GF) 16

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa
Coperto 7 euro a persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.