



RISTORANTE
SANT'ANDREA

*Siciliano e innamorato della sua terra, lo **Chef Agostino D'Angelo** basa la sua filosofia di cucina sulla genuinità degli ingredienti dell'isola e sulla semplicità e freschezza dei suoi prodotti, dai frutti di mare al pesce azzurro locale.*

Non mancano nella sua cucina gli influssi di altre culture, quella araba in particolare, specchio della varietà e ricchezza della tradizione enogastronomica siciliana.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Capesante

marinate con agrumi e barbabietola rossa,
guazzetto di cetriolo allo zenzero e spugna al prezzemolo

Pecorino

e peperoni in spuma con cipolla in agrodolce
e briciole di pane all'origano (v)

Tagliolini

con pistilli di zafferano, ragù di triglia al finocchietto selvatico
con uvetta, pinoli e pane tostato

Ravioli

al caciocavallo su crema di tenerumi
e pomodorini appassiti all'aglio rosso di Nubia (v)

Scorfano rosso

ripieno con lardo e pistacchio con salsa alla bottarga di tonno

Pesca

tartare di tabacchiera marinata (VG) (GF)

Limone verdello

cremoso e in sorbetto con meringa all'italiana
e croccante al cioccolato bianco (GF)

PRIMI ISTANTI

Crudi di pesce e crostacei del giorno, leggermente marinati (GF) 48

Capésante in crosta di pane su crema di carote e zenzero 38

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, cipolla, capperi e filetti di sgombro all'olio (GF) 29

Insalata di mare tiepida con molluschi, crostacei e alghe al limone (GF) 34

Crudo di gambero rosso su aspretto di pomodoro al limone, capperi in frutto e crostini di pane nero di Castelvetro 44

Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con veline di pesca tabacchiera (GF) 31

Burrata con selezioni di pomodori siciliani, olio di oliva minuta e basilico (V) (GF) 28

Caponata di verdure con olive e capperi di Pantelleria in agrodolce (VG) (GF) 25

Parmigiana di melanzana viola tonda della tradizione (V) (GF) 25



NON SOLO PASTA

Cous cous di pesce alla trapanese con mandorle di Noto tostate e pomodorini canditi 39

Calamarata di grano duro ai crostacei © al limone verdello 32

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole di Ganzirri al prezzemolo 29

Busiate alla siciliana con aglio rosso di Nubia, olio e peperoncino con acciughe “masculina da magghia” e mollica “atturrata” 28

Ravioli di ricotta con salsa di pomodorini, pescespada melanzane e mentuccia 28

Risotto acquerello al basilico con scampi al limone e fiori di zucca (GF) 31

Risotto con barbabietola rossa con crema di burrata (GF) (V) 29

Minestrone di verdure biologiche con olio extra vergine di oliva minuta e basilico (VG) (GF) 24

Zuppa di pomodoro fredda con sorbetto al cetriolo (GF) (VG) 25



TRA MARE...

*Pescato del giorno grigliato in brace Josper, al vapore,
in crosta di sale trapanese o all'eoiana*

Pesce 95 al kg, Astice Blu 150 al kg, Aragoste, Cicale 170 al kg

Polpo alla griglia su crema di peperoni con salsa al nero di seppia,
pomodoro costoluto e patate novelle (GF) 39

Gratinato misto di pesce, orata, calamaro, involtini di spada,
gamberoni con peperoni e cipolla in agrodolce 46

Zuppa di pesce del giorno con molluschi, crostacei
e fette di pane tostate alla brace 58

Trancio di branzino selvatico grigliato all'eoiana su pomodorini,
capperi di Salina, olive nere e basilico (GF) 40

E TERRA

Costata di manzo grigliata su josper 230 o 300 gr
con verdure grigliate, patate saltate e selezione di condimenti
(salmoriglio, olio al balsamico, crudaiola di pomodoro, salsa al pepe verde) (GF) 42/50

Involtini di vitello "braciolettine" alla messinese con verdure di stagione saltate 34

Agnello in crosta di pistacchi di Bronte steccato
con lardo dei Nebrodi e millefoglie di patate 42

Costolette di maialino nero al Marsala con patate e scalogno alle erbe (GF) 42

Involtini di melanzane con pangrattato al basilico su salsa alla pantescia (VG) 26

Piatti d'autore in corsivo.

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 5 Euro a persona

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

I piatti contrassegnati con la © sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

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.

**Presidio Slow Food®: capperi di Salina, mascolina da maggia, aglio rosso di Nubia, sesamo di Ispica, maialino nero dei Nebrodi, olio di oliva minuta, mandorle di Noto, carciofo spinoso di Menfi, sale di Trapani, pistacchio di Bronte, miele di api nere siciliane
Prodotti dell'Arca: bottarga di Favignana, ragusano, limone verdello, capperi di Pantelleria, cipolla di Partanna**

Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

