

RISTORANTE SANT'ANDREA

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

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 Euro a persona

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**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine 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) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: 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**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*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, tranne 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) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità 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.

Piatti della tradizione siciliana

CAPONATA 24

Di verdure olive e capperi di Pantelleria in agrodolce
(GF, VG) (9, 12)

PARMIGIANA 24

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

BUSIATE ALLA SICILIANA 31

Aglione rosso di Nubia, olio e peperoncino con acciughe maschune da magghia
e mollica *atturrata*
(1, 4)

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO 34

Con vongole, mantecati al prezzemolo ed aglio
(1, 4, 14)

COUS COUS DI PESCE ALLA TRAPANESE 45

Con mandorle tostate e pomodorini canditi
(1, 2, 4, 8, 14)

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO 42

Grigliato all'evoliana su pomodorini, capperi di Salina, olive nere e basilico
(1, 4)

INVOLTINI DI VITELLO "BRACIOLETTINE MESSINESE" 36

Con verdure di stagione saltate
(1, 7, 8)

Antipasti

CRUDI DI PESCE E CROSTACEI LEGGERMENTE
MARINATI © 56
Con spada, tonno, scampo, gamberoni, alici, ostrica e
gamberi di nassa
(GF) (2,4,14)

TAGLIATA DI BRANZINO 32
Marinato a secco con cime di broccoli, pompelmo rosa e
crostini di pane all'origano
(1,4)

INSALATA DI MARE TIEPIDA 44
Con molluschi e crostacei su carpaccio di polpo
e alghe agli agrumi siciliani
(GF) (2,4,14)

VERDURE AUTUNNALI 26
Sauté, formaggio di capra, schiuma di zucca gialla, semi
oleosi e polvere di semi di finocchio
(GF,V) (5,6,7,8,9,10,11,12)

TARTARE DI FILETTO A VISTA 40
Con uovo mimosa, senape in grani, cetriolini, capperi di
Salina DOP, erba cipollina
(GF) (3,10)

BURRATA 31
Con selezione di pomodori siciliani olio extra vergine di
oliva e basilico
(GF,V) (4,7)

Primi piatti

CALAMARATA DI GRANO DURO © 37
Con crostacei al limone verdello
(1,2,4,8,14)

RAVIOLI 31
Bottoni ripieni di salsiccia di maialino nero, vellutata di
zucca e scaglie di nocciole
(1,3,7,8)

RISOTTO ACQUERELLO 34
Cernia, finocchietto selvatico e zafferano
(GF) (4,7)

RISOTTO AI FUNGHI 33
Con porcini in crema e scottati al prezzemolo
(GF,V) (7)

MINISTRONE 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'Eoliana Pesce 130 al kg, Astice 150 al kg, Aragoste, Cicale 220 al kg
(1,2,4)

FILETTO DI LAMPUGA 38

In crosta di mandorle, fonduta di piacentinu, funghi e schiuma di parmigiano
(GF) (5,6,7,8,9,10,11,12)

GRATINATI 42

Di pesce, molluschi e crostacei con pane agrumato e julienne di cavolo cappuccio
(1,2,4,14)

ZUPPA DI PESCE DEL GIORNO 62

Con molluschi, crostacei e fette di pane tostate alla brace
(1,2,4,14)

Secondi di carne e verdure

COSTATA DI MANZO GRIGLIATA 53

Verdure grigliate, patate saltate e selezione di condimenti 300 grammi.
salmoriglio, olio al balsamico, crodaiola di pomodoro, salsa al pepe verde
(GF) (7,9,12)

PANCIA DI MAIALINO 40

Al miele di api nere con carciofi e patate sauté
(GF) (7)

FILETTO DI MANZO 47

Con funghi porcini e patate arrosto
(GF) (7)

MILLEFOGLIE DI TUBERI 26

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