

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 CARAPAGE

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

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)

TAGLIATA DI TONNO 29

Al sesamo nero con confettura di cipolla rossa
(GF) (1,4,11,12)

CARPACCIO DI FUNGHI PORCINI 28

Al limone con crema di parmigiano, prezzemolo ed olio all'aglio
(GF,V) (7)

PROSCIUTTO DI MAIALINO NERO 33

Con crema di loti al Marsala e granella di castagne
(GF) (8,12)

BURRATA 31

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

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) (1,7)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 30

Con sfilacci di vitello brasato al pomodoro e pane tostato
(GF,V) (1)

MINISTRONE 28

Di verdure e legumi di Sicilia
con olio extravergine di oliva
(GF,VG) (9)

MACCO DI FAVE DI LEONFORTE 24

Al finocchietto con crostini di pane al lievito madre croccante
(V) (1)

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)

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO 42

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

SCAMPI GRATINATI © 62

Agli agrumi con salsa aioli e julienne di verdure saltate
(1,2,3,10)

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E ALICI © 39

on bastoncini di verdure in pastella e salsa tartara
(1,2,3,8,10,12,14)

SECONDI DI CARNE E VERDURE

FILETTO DI MANZO 47

Con funghi porcini e patate arrosto
(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)

(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) latticolo. **(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 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.