

La Santeria

CRUDI arrivi giornalieri

MISTO CRUDI Gambero Rosso Mazara, Scampo, Tartare, Carpaccio (2,4)	30
Carpaccio di Pesce del Giorno (4)	15
Scampi* (2, 4)	al Pz 4.5
Gamberi Rossi Mazara* (2, 4)	al Pz 4.5
Tartare di pesce del giorno 100 gr. (4)	13
Ceviche: pesce marinato al lime; coriandolo,mango,cipolle rosse (4)	16

OSTRICHE : consultabili sul nostro MENÚ GIORNALIERO DELLE OSTRICHE

ANTIPASTI

Gyoza con gambero, guanciale di Amatrice, salsa teriyaki (1,2,4,6,12)	11
Pane burro e Alici del Cantabrico (1,4,7)	14
Polipetti alla Luciana * (4,15, A)	12
Polpette di baccalà mantecato su sugo alla romana * (1,4,7,15, A)	10
Seppia scottata su vellutata di piselli e crumble di pancetta (7,14)	14
Soutè di Cozze(4)	13
Polpetta di polpo al sugo di pesce su bruschetta (1,3,6)	12
Uovo in camicia con fonduta di parmigiano e carciofo croccante (3,7)	10
Patanegra iberico di ghianda " Altanza " 50 GR	13
Carpaccio di Scottona, carciofi crudi, Parmigiano (1,7,10)	16
Salumi e Formaggi selezione DOL	15

PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci (1,14,15)	€ 19	+ BOTTARGA € 23	
Fregola Sarda alla pescatora (1,7,4,14,15)			16
Mezzemaniche all'Amatriciana di Mare* (1,4,14)			18
Spaghettono MARTELLI burro, Alici e limone fermentato (1,4,7)			15
Raviolo M. SECONDI con ricotta e spinaci pomodoro, basilico (1,3,7,15)			14
Cannelloni gratinati al forno ripieni di ragù di Vitellone, salsa di pomodoro, fior di latte (1,3,7)			15

SECONDI

Polpo rosticciato radicchio grigliato e teriyaki (1,4)			18
Cubotto di Tonno al panko, puntarelle salsa ajoli (1,2,3,4,5,7,10, A)			18
Grigliata mista: calamaro, gambero, scampo, trancio di pesce*(2,4)			20
Saltimbocca alla Romana (1, 7)			15
Melanzana alla Parmigiana (7)			13
Zuppa di Mare :			20
(CALAMARO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI, SCAMPI, PESCE DI LISCA (2 4 14)			

PESCATO DEL GIORNO 7 EURO L'ETTO

AL FORNO CON PATATE	(A 4)	
AL GUAZZETTO CON SUGO DI POMODORO	(A 4)	
ALLA MEDITERRANEA	OLIVE, PATATE, POMODORO, VINO BIANCO	(A 4)

FRITTI

Alici fritte cacio e pepe (1,4,7)		12
Frittura calamari e gamberi(1,4)*		16
Frittura di Calamari(1,4)*		16

BURGER pane di nostra produzione

Polpo croccante, patata al forno, paprika, cipolla caramellata patatine fritte (1,3,4,7)	16
Hamburger di Scottona da 180g, Cheddar, cipolla caramellata, ketchup, patatine fritte (1,3,7,9)	16

CONTORNI

Puntarelle con battuto di Alici (4)	7
Vignarola: fave, piselli, asparagi, lattuga (F)	7
Carciofo alla Romana (A)	7
Cicoria ripassata (A, 15)	5
Patate al forno (A)	5
Patatine fritte (1,8,11)	5

DOLCI produzione propria

Crema catalana (3,7)	7
Tiramisù (1,3,7)	7
New York cheesecake con salsa ai Frutti di bosco (1,3,7)	7
Crostata ai Lamponi (1,3,7)	5
Tenerina (1 3 7)	5
Biscotti al burro (1,3,7)	4
Caffè	2
Acqua Trattata e microfiltrata conf.D.L 181 del 2003	2
Pane Forno " Frillocchi ", lievitazione naturale	2

IN QUESTO ESERCIZIO TUTTI I PRODOTTI DELLA PESCA SERVITI CRUDI E LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO SONO STATI SOTTOPOSTI PREVENTIVAMENTE AD UN ABBATTIMENTO RAPIDO (-20°) AI SENSI DEL REG.853/04, PER MOTIVI DI MAGGIOR SICUREZZA ALIMENTARE I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * SECONDO LA STAGIONALITÀ POTREBBERO ESSERE CONGELATI O ABBATTUTI

MENÙ ALLERGENI :

1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTOSIO 8) FRUTTA SECCA
9) SEDANO 10) SENAPE 11) SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI
15) PEPERONCINO A) AGLIO C) CIPOLLA