

# La Santeria

## MENU

**OSTRICHE :** CONSULTARE MENÙ OSTRICHE DEL GIORNO

MISTO CRUDI di MARE:

|  |     |
|--|-----|
| TARTARE DI SALMONE, 2 GAMBERI* DI MAZARA, 2 SCAMPI* ; 2, 4,  | 20  |
| GAMBERI* ROSSI DI MAZARA ; 2 al pz   | 4.5 |
| SCAMPO ; 2 al pz   | 4.5 |
| CROSTONE DI PANE CON "BUCHE DE CHEVRE" CALDO<br>formaggio francese di capra a crosta fiorita con miele e noci ; 7, 8 | 7   |
| POLPETTE DI POLPO al sugo di pesce su bruschetta 1, 14, 7, A   | 13  |
| CANNELLONI GRATINATI al forno, con ragù di vitellone e grana 1, 3, 7   | 17  |
| TARTARE DI SCOTTONA senape dolce e capperi croccanti 10, 8   | 13  |
| PANE BURRO E ALICI DEL CANTABRICO ; 1, 4, 7  | 13  |
| SALMONE MARINATO CON RISO SUSHI E SOIA AL WASABI   | 13  |
| POLPETTE DI MANZO AL SUGO ; 1  | 10  |
| POLLO ALLA CACCIATORA SFILACCIATO ; 1, 5, 10   | 10  |
| TAGLIERE VEGETARIANO   | 13  |
| PARMIGIANA DI MELANZANE  | 8   |
| TAGLIERE DI PORCHETTA di BERNABEI  | 12  |
| TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI ; 7   | 19  |
| TAGLIERE DI PATANEGRA iberico di ghianda "ALTANZA" 50 gr.  | 13  |
| TAGLIERE DI PASTRAMI senape dolce e cetriolini   | 13  |
| 3 SALUMI   | 12  |
| 3 FORMAGGI ; 7   | 12  |
| PANINO CON PORCHETTA di VITALIANO BERNABEI salsa tonnata   | 10  |
| PANINO CON PASTRAMI senape dolce e cetriolini ; 1, 3, 7  | 12  |
| HAMBURGER DI SCOTTONA cheddar, cipolla caramellata, ketchup 1, 3, 7  | 13  |

## CONTORNI

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| PATATE AL FORNO (A                    | 5 |
| CICORIA RIPASSATA (A,15               | 5 |
| PUNTARELLE con battuto di alici (A,15 | 7 |
| CARCIOFO alla Romana (A               | 7 |

## DOLCI

|  |   |
|--|---|
| TIRAMISÙ (1, 3, 7)                                     | 7 |
| CREMA CATALANA (3, 7)                                  | 7 |
| MARQUISE semifreddo al cioccolato (1, 3, 7)            | 7 |
| NEW YORK CHEESECAKE salsa ai Frutti di bosco (1, 3, 7) | 7 |
| CROSTATA DEL GIORNO (3, 7)                             | 5 |

|  |   |
|--|---|
| ACQUA trattata e microfiltrati conf.D.L 181 DEL 2003   | 2 |
| CESTINO DI 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 ABBATTIMENTO RAPIDO ( -20°) AI SENSI DEL REG.853/04, PER MOTIVI DI MAGGIOR SICUREZZA ALIMENTARI

\*In this exercise all fishery products served raw and the gastronomic preparations based on raw fish have been submitted previously with fast blast chilling (-20 °) pursuant to reg. 853/04, for reasons of greater safety food

### MENÚ 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