

La Santeria

TRATTORIA CONSAPEVOLE

Burger (con patatine fritte)

CECI	14
Bun di pane al basilico, medaglione di ceci, zuccina marinata e yogurt acido	
BACCALÀ	15
Bun di pane alla barbabietola, burger di baccalà fritto, fonduta di pecorino e cicoria	
SCOTTONA	16
Bun di pane al sesamo, hamburger di scottona da 180g, insalata mista, guancialetto croccante e maionese allo zafferano	

Fritti

ALICI FRITTE CACIO E PEPE	12
FRITTURA CALAMARI E GAMBERI	15
FRITTURA DI PARANZA	16

Contorni

VERZA MARINATA	6
CICORIA	6
PATATE AL FORNO	6
PATATINE FRITTE	6
INSALATA MISTA	6
CARCIOFO ALLA ROMANA	8

Dolci

TIRAMISÙ	7
CREMA CATALANA	7
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, GELÈE ALL'ARANCIA, BISCUIT CLASSICO	7
TORTA RICOTTA E VISCIOLE	7
CROSTATINA CREMA PASTICCERA AL LIMONE E FRUTTA DI STAGIONE	7

Biscotteria

TOZZETTI ALLE NOCI	4
CIAMBELLINE AL VINO	4
BISCOTTI AL CIOCCOLATO	4

La Santeria

TRATTORIA CONSAPEVOLE

Crudi

MISTO CRUDI	35
(Gambero rosso mazara, scampo, tartare di spigola, ostriche)	
SCAMPO	4,5/PZ
GAMBERO ROSSO MAZARA	4,5/PZ
OSTRICHE	
• David Herve - Fine - Marennes Olsson - Francia	5
• Utah Beach - NORMANDIA, FRANCIA	7
• GILLARDEAU N° 3 - MARENnes, FRANCIA	8

Entree

POLPETTE DI BACCALÀ (2PZ)	10
baccalà mantecato, radicchio arrosto e cipolla caramellata	
ALICI MARINATE AGLI AGRUMI	10
CARCIOFO ROSOLATO	10
GAMBERO CROCCANTE (3PZ)	12
con mousse di panna acida	
SOUTE DI COZZE	13
FOCACCIA RIPIENA	13
con tartare di manzo, carciofo fritto e salsa allo yogurt acido	
TARTARE DI SPIGOLA	14
con pompelmo bruciato fermentato e olio all'aneto	
POLPETTI ALLA LUCIANA	14
con vele di pane all'aglio	
TATAKI DI MANZO	14
manzo marinato con olio al sesamo su letto di carciofi	
PANE BURRO ALICI DEL CANTABRICO "CODESA ORO"	16
SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI	24
con confetture miste	

Primi

GNOCCETTO COZZE BASILICO E MOUSSE DI MOZZARELLA AFFUMICATA	16
RISOTTO DOPPIA CONSISTENZA DI GAMBERI E MOJITO	16
TAGLIOLINO BURRO ALICI E LIMONE FERMENTATO	16
PACCHERO AL RAGÙ DI CORTILE	16
con zeste d'arancia	
RAVIOLO	16
ripieno di ricotta al miele, radicchio saltato al balsamico e noci tostate	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	18

Secondi

PESCATO DEL GIORNO

- al forno con patate7/etto
- al guazzetto con sugo di pomodori
- alla mediterranea (Olive, patate, pomodorini e vino bianco)

TRANCIO DI SPIGOLA	16
grigliata alle erbe crema di zuccina e bottarga	
BACCALÀ IN OLIO COTTURA	16
su humus di cecie cipollotto croccante	
POLPO CROCCANTE	18
su crema di carote affumicate e olio al rosmarino	
COSTINE DI MAIALE	18
marinate e cotte a bassa temperatura glassate al miele con verza viola marinata	