

La Santeria

I 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)	12

OSTRICHE : consultabili sul nostro MENÚ GIORNALIERO DELLE OSTRICHE

ANTIPASTI

Gyoza con gambero, guanciale di Amatrice, salsa teryaki (1,2,4,6,12)	11
Pane burro e Alici del Cantabrico (1,4,7)	14
Polipetti alla Luciana * (4,15)	12
Polpette di baccalà mantecato su sugo alla romana * (1,4,7,15)	10
Seppia scottata su vellutata di piselli e crumble di pancetta (7,14)	14
Soutè di Cozze (4)	13
Uovo in camicia con fonduta di parmigiano e carciofo croccante (3,7)	10
Polpetta di stracotto di manzo con maionese al wasabi (1,3)	12
Patanegra iberico di ghianda " Altanza " 50 GR	13
Tartare di manzo con chips di Zucchine e stracciatella (1,7,10)	15

PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci	19	+ BOTTARGA (1,14,15)	23
Pasta e Fagioli con Cozze e Pecorino (1,4,14,15)			15
Mezzemaniche all'Amatriciana di Mare* (1,4,14)			18
Spaghettono Felicetti burro, Alici e limone fermentato (1,4,7)			15
Raviolo ripieno di broccolo romanesco al burro e pecorino (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 bruciato e teriyaki (1,4)			18
Cubotto di Tonno panato al panko, puntarelle salsa ajoli (1,4,7)			18
Grigliata mista: calamaro, gambero, scampo, trancio di pesce* (2,4)			20
Brasato di manzo al vino rosso con patata schiacciata (9)			17
Broccolo piastrato con fonduta di pecorino e zeste di lime (7,15)			13
Zuppa di Pesce :			20
CALAMARO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI, SCAMPI, PESCE DI LISCA (2,4,14)			

PESCATO DEL GIORNO 7 EURO/ETTO

AL FORNO CON PATATE (4)

AL GUAZZETTO CON SUGO DI POMODORO (4)

ALLA MEDITERRANEA (OLIVE, PATATE, POMODORO, VINO BIANCO)

FRITTI

Alici fritte cacio e pepe (1,4,7) 12

Frittura calamari e gamberi(1,4,7)* 16

Frittura di Calamari(1,4,7)* 16

BURGER

con 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 (1,3,7)	16

CONTORNI

Puntarelle con battuto di Alici (4)	7
Carciofo alla Romana(a)	7
Cicoria ripassata(15)	5
Patate al forno (a)	5
Patatine fritte (1)	5

DOLCI

home made

Rocher al cioccolato e caramello salato (1,3,7,8)	8
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
Ciambelline al vino (1,3,7)	4
Sablé al Cioccolato (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 contrassegnati 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

