



SANTUPIETRO
RESTAURANT

MENU

Lo chef Gianmarco Cirrone propone...

*Menù degustazione 5 portate 55€

*Menù degustazione 7 portate 70€

Da comunicare al personale di sala intolleranze o allergie.

*Si intende per l'intero tavolo

Antipasti crudi:

	Allergeni	Prezzo
Gambero* di prima Mazara del Vallo	2	8€
Scampo* Reale	2	10€
Scampo*	2	8€
Ostriche Special a seconda della disponibilità - 1pezzo	14	da 6,50€
Tartare di Tonno stracciatella, tartufo, lime, pistacchio	1-4-6-7-8	20€
Tartare di Salmone avocado, ponzu, mela verde	1-4-6-11	18€
Carpaccio di Ricciola ponzu all'anice, mayo alla barbabietola, pankò agrumato	1-3-4-6	22€
Cheesecake di mazara (Tarallo napoletano, ricotta di bufala, tartare gambero rosso* e zest di limone)	1-2-7-8	18€

Antipasti cotti:

Gamberi Yaya (Gamberi fritti in pasta kataifi con salsa Santupietro - 4 pezzi)	1-2-7	13€
Parmigiana di mare (Con pesce spada, salsa datterino, pecorino stagionato)	1-4-7	14€
Takoyaki di baccalà (polpettine fritte, accompagnate da un hummus di ceci, olive disidratate - 3 pezzi)	1-3-4-7	12€
Alici ripiene (provola, pane, patate, aglio - 4 pezzi)	1-3-4-7	12€
Selezione di MiniBun (Hamburger di tonno, provola, lardo di Colonnata - 2 pezzi)	1-3-4-7	14€
Ostrica Gillardeau alla brace (con salsa carota, cipolla caramellata, tabasco verde, caviale - 1 pezzo)	1-3-4-7-10	8€
Insalata di mare con verdure di stagione (Gamberi*, Polpo*, Seppia*)	4-7-14	15€
Sauté di vongole veraci servito con crostini (Secondo disponibilità)	2-14	18€

Il mare oggi propone...

(Possono essere preparati su richiesta e preferenza del cliente)

Pescato del giorno	8€ L'etto
Astice Canada	10€ L'etto
Astice Blu	12€ L'etto
Aragosta	18€ L'etto

Primi piatti:

	Allergeni	Prezzo
Spaghetti "28 pastai" con vongole veraci e lupini	1-14	22€
Pacchero "28 pastai" con rana pescatrice (datterino giallo e rosso)	1-4	25€
Gnocchetti di acqua e farina alla Nerano di mare (con calamaro, frutti di mare, zucchine in doppia consistenza, provolone del monaco)	1-4-7-14	22€
Agnolotti ripieni al ragu di gambero (saltati con burro, lime e ortaggi di stagione, gambero rosso e caviale a crudo)	1-2-3-4-6-7	28€
Paella de marisco (min. 2 porzioni) (Con Gamberi Rossi e Scampi, frutti di mare, peperoni, cipolla, aglio, spezie)	2-6-14	25€
Paella con pescado del día (min. 2 porzioni) (Con pescato del giorno, frutti di mare, peperoni, cipolla, aglio, spezie)	2-6-14	30€

Secondi piatti:

Tataki di Tonno tra mare e orto (panato con tarallo napoletano, cavolfiore in doppia consistenza, piselli, petali di cipolle, polvere di aglio nero)	1-4-7-8	22€
Ricciola in oliocottura (con beurre noisette, asparagi di mare, bottarga, limone)	4-6-7	22€
Frittura gamberi* e calamari*	1-2-14	20€
Frittura calamari*	1-14	22€
Grigliata di pesce (In base alla disponibilità giornaliera)	4	25€

Contorni del giorno s.d. 5€ Dolci 7€ Frutta di stagione 6€

Coperto 3€
Servizio incluso

Wi-Fi: Vodafone.Santupietro Password: santupietro

* Prodotti abbattuti o in base alla disponibilità del mercato congelati all'origine

** Regolamento UE 1169/2011 lista sostanze allergeni presenti nei prodotti alimentari:

1. cereali, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a gusci, 9. sedano, 10. senape,
11. semi di sesamo, 12. anidride solforosa, 13. lupini, 14. molluschi

*** Per maggiori informazioni sulle intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale di sala



SANTUPIETRO
RESTAURANT