



SANTUPIETRO
RESTAURANT

MENU

*Gianmarco
Cirrone*

*“Benvenuti al
SantuPietro
Restaurant, dove la
tradizione si fonde
con l’innovazione in
ogni piatto. Sotto la
guida esperta dello
chef Gianmarco
Cirrone, vi invitiamo
a esplorare sapori
autentici e a
deliziarvi con le
nostre specialità di
pesce. Lasciatevi
sorprendere dalle
nostre creazioni
culinarie e godetevi
un viaggio nel gusto
che abbiamo
accuratamente
preparato per voi!”*



Sushi corner



Tomodachi

SMALL 6pz	€ 12.00
MEDIUM 12pz	€ 24.00
LARGE 24 pz	€ 40.00
EXTRA LARGE 40 pz	€ 70.00
GUNKAN selection 3pz	€ 10.00
NIGIRI selection 5pz	€ 12.00
SASHIMI selection 6 pz	€ 15.00

Uramaki crudi 4pz

EBIRINGO Gambero argentino, tartare di gambero rosso, mela verde, mayo lime, insalata iceberg, avocado e ponzu	€9.00
SHINSEN Salmone, philadelphia, avocado, rucola, panko agli agrumi, salsa teriyaki	€8.00
Ō CAVIAL Gambero rosso, burrata, avocado e caviale	€16.00
KURUMAEBI Scampi, carpaccio di salmone, menta, passion fruit, iceberg, ricotta, alga di soia	€12.00
UNIROLL Carpaccio di salmone, rucola, mayo giapponese, uova di riccio, alga di soia	€12.00
TOGARASHI Tonno, julienne di peperoni, rucola, kataifi, peperoncino e lime	€9.00

Per gli ALLERGENI o per le INTOLLERANZE chiedere al personale di sala.

Uramaki cotti 4pz

KATANAMAKI	€9.00
Paté di spada, mayo giapponese, crema di patate al nero di seppia, julienne di carote	
NIZAKANA SHINSEN	€8.00
Paté di salmone, rucola, philadelphia, panko agrumato, salsa teriaki	
EBIRAJU	€9.00
Paté di gambero al lime, iceberg, mayo alla barbabietola rossa e yuzu	
SAKE TEMPURA	€7.00
Salmone, philadelphia e frutta di stagione	
TEKKA TEMPURA	€8.00
Tonno, philadelphia allo zafferano e teryaki	
AGEMAKI	€8.00
Pesce misto, scamorza, mayo giapponese, iceberg e salsa tsurai	

Uramaki fusion 4pz

EBI-FRY	€9.00
Salmone, gambero in panko, Philadelphia rucola, teriyaki	
TEKKA HOT	€9.00
Tonno scottato, mayo giapponese, rucola, avocado, salsa sriracha, teriyaki e sesamo	
HAMANEGI	€9.00
Ricciola, julienne di carote, mayo giapponese, salsa miso, cipolla croccante, ponzu	
PINK N' GREEN	€9.00
Salmone, salmone in panko, iceberg, rucola, salsa pink and green, riso rosa	

Per gli ALLERGENI o per le INTOLLERANZE chiedere al personale di sala.



Crudi

Il GRAN PLATEU (per due persone) 2 ostriche special, 2 gambero rosso, 2 scampo, frutti di mare - S.D.	€50.00
CHEESECAKE DI MAZARA Tarallo sbriciolato, ricotta di bufala, gambero rosso e zest di limone	€18.00
CARPACCIO DI CAPASANTA Capasanta, yogurt affumicato e caviale	€22.00
TARTARE SANTUPIETRO A scelta del cliente in base alla disponibilità	€18.00
CAVIALE 10gr Caviale servito con crostini al burro	€40.00



Cotti

NON HAI SCAMPO Scampi scottati, tartare di pesca e coulis di pomodoro	€18.00
PARMIGIANA DI MARE Pesce spada, melanzane, mozzarella e sugo di pomodoro datterino	€12.00
BACCABAO Baccalà mantecato con coleslow di cavolo viola e mayo giapponese	€11.00
CAPASANTUPIETRO Capesante scottate in foglia di limone, baby carota, salsa kimuchi, polvere di liquirizia e panko agrumato	€15.00
GAMBERI FRITTI IN TRE PANATURE Tarallo napoletano, panko, nachos	€13.00
INVOLTINI DI GENOVESE Harumaki fritto racchiuso con genovese di Tonno, latte di cipolla e Katsuobushi	€10.00

Per gli ALLERGENI o per le INTOLLERANZE chiedere al personale di sala.



Primi

UN VORTICE FREDDO €18.00

Frutti di mare, crema di melanzane, pesto di basilico, ortaggi di campo, pomodorini e zest di agrumi

SPAGHETTINO BEURRE NOISETTE €18.00

Bottarga, salicornia, burro nocciola, limone a vivo

IL CAPRICCIO D'ESTATE €22.00

Aglio olio e peperoncino con polpa di riccio (S.D.)

CHE GNOCCO! €35.00

Gambero rosso, lime e caviale

IL PRIMO GIORNO DI MARE €20.00

Cicoli di tonno, tartare di tonno, crema di peperoni, fior di capperi e panko agrumato



Secondi

DAL BANCO PESCHERIA

€75.00 al kg

Da preparare al forno, al sale o alla brace

UN TATAKI IN COSTIERA

€22.00

Tonno scottato, melanzane alla scapece, pomodoro cuore di bue, salsa d'ostriche

SPADA AL CUBO

€20.00

Spada grill, nero di seppia, patate novelle, insalata di campo

SI ALZA L'ASTICELLA

€35.00

Astice, asparagi e caviale

SALMON TERIAKI

€20.00

Salmone, salsa teriaki accompagnato da baccelli di edamame spiced

FRITTURA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

€18.00

Gamberi e calamari



Frutta e Dolci

TAGLIATA MISTA DI FRUTTA	€ 12,00
FRUTTA A SCELTA	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 7,00
MILLEFOGLIE CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE	€ 7,00
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	€ 7,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 7,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 4,00
Soft drink	
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	€ 3,00
COCA COLA	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
CAFFÈ	€ 2,00

Per gli ALLERGENI o per le INTOLLERANZE chiedere al personale di sala.



ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTE GLUTINE

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2 CROSTACEI

e prodotti derivati

3 UOVA

e prodotti derivati

4 PESCE

e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 ARACHIDI

e prodotti derivati

6 SOIA

e prodotti derivati

7 LATTE

e prodotti derivati, incluso lattosio

8 FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni, (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan, (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia temifolia*)

9 SEDANO

e prodotti derivati

10 SENAPE

e prodotti derivati

11 SEMI DI SESAMO

e prodotti derivati

12 SOLFITI ED ANIDRIDE SOLFOROSA

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13 LUPINI

e prodotti derivati

14 MOLLUSCHI

e prodotti derivati

Per gli ALLERGENI o per le INTOLLERANZE chiedere al personale di sala.

Bar

AMARA	€ 6,00
AMARO DEL CAPO	€ 5,00
JÄGERMEISTER	€ 5,00
MATTO	€ 6,00
JEFFERSON	€ 8,00
AMARO MONTENEGRO	€ 5,00
AMARO UNICUM	€ 5,00
LIQUIRIZIA	€ 5,00
PERE E COGNAC	€ 9,00
FERNET-BRANCA	€ 5,00
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5,00
LIMONCELLO	€ 3,00
GRAPPA BERTA	€ 15,00
Tre soli tre	
GRAPPA DI MOSCATO	€ 10,00
Villa Rosati	
GRAPPA 903	€ 6,00
Grappa bianca	
GRAPPA 40 OTTANI	€ 6,00
Grappa barricata	
GRAPPA BONOLLO	€ 15,00
Riserva cuvée	
GRAPPA BEPI TOSOLINI	€ 15,00
Ex porto	
BALLANTINES	€ 6,00
Blended scotch whisky	
CIVAS REGAL SCOTCH	€ 9,00
Premium scotch whisky	
WILD TURKEY	€ 6,00
Bourbon whiskey	
HENNESSY	€ 18,00
Fine de cognac	
RUM SAO CAN	€ 9,00
Dop Cuba	
RUM J.M. MARTINIQUE X.O	€ 10,00
RUM ZACAPA	€ 10,00



Cocktail

AMERICANO	€ 9,00
GIN LEMON	€ 10,00
GIN TONIC	€ 10,00
GIN TONIC PREMIUM	€ 15,00
NEGRONI	€ 10,00
OLD FASHIONED	€ 10,00
SPRITZ	€ 8,00

Calice

VINO BIANCO	€ 6,00
VINO ROSSO	€ 6,00
PROSECCO	€ 6,00

