



**SE AVETE NOSTALGIA DEL MARE LA SANTERIA VE LO PORTA A CASA**

### **I PIATTI CALDI**

<b>Polpo Rosticiato</b> - con Patate affumicate, Salsa di carote viola, Porro arrostito	<b>€ 15</b>
<b>Tataki</b> di tonno rosso del Mediterraneo con wok di verdure alla soia	<b>€ 18</b>
<b>Soutè</b> di cozze e vongole	<b>€ 15</b>
<b>Soutè</b> di cozze	<b>€ 12</b>
<b>Insalata di polpo</b> e patate con pesto al basilico “home made”	<b>€ 10</b>
<b>Lasagna di mare</b>	<b>€ 12</b>

### **I PANINI “ INCREDIBILI “**

**accompagnati da patate al forno; pane “Home Made”**

<b>“Mr Veg”</b> – Pane ai cereali, burger di lenticchie, cavolo nero, cipolla caramellata, ketchup artigianale di carote	<b>12 €</b>
<b>“Turandot”</b> – Pane ai cereali, Salmone alla Piastra, Bieta alla soia e Maionese Ajoli	<b>12 €</b>
<b>“Nautilus ”</b> – Pane ai cerali, Polpo rosticiato, pecorino, peperoni arrosto, cipolla marinata	<b>14 €</b>
<b>“Hot dog”</b> di polpo fritto con maionese al lime, ketchup al wasabi e cavolo marinato	<b>10 €</b>

## I CRUDI

<b>Ostriche Fine David Hervè</b>	<b>3,00 €/pz.</b>
<b>Ostriche David Hervè “Ronce”</b>	<b>4,00 €/pz.</b>
<b>Scampo</b>	<b>3,00 €/pz.</b>
<b>Gambero Rosso di Mazara del Vallo</b>	<b>3,00 €/pz.</b>
<b>“3 Crudi”</b> – secondo pescato del giorno tartare e carpacci	<b>18 €</b>
<b>“5 Crudi”</b> – secondo pescato del giorno tartare e carpacci	<b>25 €</b>
<b>“Gran crudo della Santeria”</b> – Secondo pescato del giorno 5 tipologie tartare e carpacci - caviale italiano “Adamas” e 2 ostriche Fine David Hervè	<b>55 €</b>

## TARTARE & MARINATI

<b>Tartare di Salmone</b> - guacamole e riso nero - 200 gr	<b>12 €</b>
<b>Tartare di Tonno con Panzanella</b> - gel d’arancia e maionese al lime - 200 gr	<b>14 €</b>
<b>Tartare di ombrina</b> - salsa di pomodoro confit, melanzane bruciate e menta, crumble di pane alle olive - 200 gr	<b>14 €</b>
<b>Ceviche</b> con pesce bianco e mazzancolle, cipolla, lime, mango e semi di papavero	<b>12 €</b>
<b>Salmone Marinato</b> con zucchero di Canna e Sale Hawaiano con Riso Giapponese	<b>12 €</b>
<b>Salumi Di Mare</b> : Porchetta di Tonno, “Prosciutto” di spada affumicato, Nduja di Tonno	
Salmone marinato	<b>15 €</b>

## I FRITTI

<b>Frittura di calamari</b>	<b>15 €</b>
<b>Frittura di calamari spillo</b>	<b>14 €</b>
<b>Frittura di Paranza</b> con salsa Ajoli e Pomodoro del Piennolo	<b>15 €</b>
<b>Gamberi Croccanti</b> , chutney di habanero, guacamole latte di cocco	<b>10 €</b>
<b>Polpettine di baccalà</b> , cicoria e gel di peperoncino	<b>10 €</b>
<b>Alici in pastella</b>	<b>8 €</b>

## I CONTORNI

<b>Patate al forno</b>	<b>5 €</b>
<b>Vignarola – asparagi, piselli, lattuga e fave</b>	<b>5 €</b>
<b>Riso Giapponese</b>	<b>3,5 €</b>
<b>Riso basmati</b>	<b>3,5 €</b>
<b>Vignarola</b>	<b>7 €</b>
<b>Pane a lievitazione naturale “home made”</b>	<b>2 €</b>

## I DOLCI

<b>Newyork Cheesecake</b> ai frutti di bosco	<b>5 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>5 €</b>
<b>Marquise:</b> Semifreddo al cioccolato fondente	<b>5 €</b>