

enoteca santalucia

enotecasantalucia.it

PER INIZIARE...

(SARDINE)	Sardine Fritte, Fiocchi Di Panko E Maionese Alla Cipolla Di Tropea Agrodolce. ^{5/9/11/14}	6 €
(POLPETTE)	Polpetta Di Pesce Spada Con Maionese Aromatizzata Al Pepe Rosa, Polpetta Di Salmone Con Maionese Agrodolce E Polpetta Di Gambero Con Maionese All'infuso Di Lime E Menta. ^{5/8/9/11/14}	9 €
(ALICI)	Selezione Suprema Di Alici Del Mar Cantabrico, Stracciatella Di Burrata E Crostino Aromatizzato. ^{3/5/9}	15 € / 45 gr.
	Selezione Premium Di Alici Del Mar Cantabrico, Stracciatella Di Burrata E Crostino Aromatizzato. ^{3/5/9}	35 € / 110 gr.
(OSTRICHE)	Ostrica Fine De Claire "David Herve". ⁴ Ostrica Tia Maraa. ⁴ Perla Del Delta Tarbouriech. ⁴ Ostrica Gran Cru Regal Selection Or. ⁴	(al pz.) 4 € (al pz.) 5 € (al pz.) 8,50 € (al pz.) 9 €
(SCAMPI)	Scampi. ⁸ Scampi Grandi. ⁸	(al pz.) 3,50 € (al pz.) 6 €
(GAMBERI)	Gamberi Rossi. ⁸ Gamberi Rossi Grandi. ⁸	(al pz.) 3,50 € (al pz.) 6 €
(CAVIALE)	Caviale Kala Baeri, Crème Fraîche E Blinis Caldo. ^{3/5/9/14} Caviale Kala Beluga, Crème Fraîche E Blinis Caldo. ^{3/5/9/14}	30 € / 10 gr. 90 € / 10 gr.
(PR. CRUDO)	Prosciutto Crudo Di Montagnana 20 Mesi Con Stracciatella Di Burrata. ³	13 €
(ANGUS)	Battuta Di Manzo Irlandese (100gr) Olio, Sale, Pepe E Crumble Di Pane. ⁹	12 €

(PLATEAU DI CRUDO)

Plateau Santa*. ^{4/8}	28 €
Ostriche Fine De Claire David Herve	
Ostriche Special Tia Maraa, Scampi, Gamberoni Rossi	
Plateau Lucia*. ^{4/8}	58 €
Ostriche Fine De Claire David Herve	
Ostriche Gran Cru Tarboureich Perla Del Po	
Ostriche Gran Cru Regal Selection Or, Scampi, Gamberoni	

*due Pezzi Per Ogni Tipologia Di Prodotto.

(TONNO)

Tartare Di Tonno Pinna Gialla (100gr), Mela Granny Smith, Lampone E Kefir. ^{3/5}	12 €
--	------

PER CONTINUARE...

Capasanta ^{3/4/9/13}	16 €
Gratin Di Capasanta Con Emulsione Affumicata Del Suo Corallo	
Seppia ⁴	24 €
Seppia Cotta A Bassa Temperatura, Zucca Hokkaido E Terra Di Pancetta Pepata Di Norcia	
Branzino ^{3/5}	35 €
Darna Di Branzino Selvaggio Nostrano Pescato All'amo, Sezione Di Porro Alla Brace, Patate Novelle, Funghi Porcini E Dressing Allo Champagne	
Selezione Di Crudo Di Mare ^{4/5/8}	33 €
Gambero Rosso Di Mazara Del Vallo, Scampo Reale, Ostrica Special Tia Maraa Calibro 3, Carpaccio Di Branzino, Carpaccio Di Capasanta, Tartare Di Tonno Pinna Gialla, Seppia Cruda	

(TONNO)

Tartare Di Tonno ^{3/5} 22 €
Tartare Di Tonno Pinna Gialla (200gr), Mela Granny Smith,
Lampone E Kefir

Previo Disponibilità:

Tartare Di Tonno Rosso Di Favignana (200gr) 30 €

Tartare Dell'enoteca ^{3/5/9/11} 20 €
Battuta Di Manzo Irlandese (180gr), Olio, Sale E Pepe,
Trilogia Di Salse* E Crostini Caldi

(ANGUS)

*Salsa Francoise (Scalognone E Acciughe), Salsa Al Peperone Crusco Piccante, Senape à l'ancienne

Carpaccio Di Angus ³ 20 €
Carpaccio Di Angus Argentino Affumicato Al Rosmarino,
Crema Di Pecorino Romano Stagionato 24 Mesi, Caviale
Di Aceto Balsamico Igp, Polvere Alla Rucola E Sale Danese Fumé.

Tagliata Di Angus 28 €
Tagliata Di Angus Irlandese Funghi Porcini E Patate Novelle

OGGI PROPONIAMO ANCHE...

Ogni giorno ricerchiamo idee nuove per la nostra cucina, grazie al nostro territorio e agli ingredienti che ci propone in ogni stagione. Chiedi al nostro staff le specialità di oggi e lasciati tentare dai consigli del nostro chef.

CARTA VINI

Scannerizza il Qr code per consultare la carta vini.



Allergeni:

Arachidi 1, Frutta a guscio 2, Latte 3, Molluschi 4, Pesce 5, Sesamo 6, Soia 7, Crostacei 8, Glutine 9, Lupini 10, Senape 11, Sedano 12, Anidride solforosa e solfiti 13, Uova 14