



Stefano Grande

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene."
Virginia Woolf, 1929

THE BEST OF IL SANTA

CROCCHETTE DI BACCALA*

dal cuore morbido con salsa di yogurt greco, zenzero e menta

ROSTICCERIA SICILIANA*

di nostra produzione con arancini, maccu di pasta e crema di fave, panella di ceci e panzerotto con erbe e formaggio

SALUMI

del territorio lombardo, salame di varzi, coppa e pancetta profumata al ginepro, serviti con pane caldo

ACCIUGHE

del mar cantabrico su pietra con bottarga di muggine, buccia di limone e burro salato

CODA NERA RISERVA

170 gr di filetto di salmone label rouge leggermente affumicato, servito con alcune gocce di maionese allo zenzero e marmellata di cipolle

GIOTTO BURGER 3.0

hamburger di manza fassona piemontese con pane al sesamo, formaggio fuso, bacon croccante, insalata e pomodoro con ketchup e chips fatte in casa

ORO: OMAGGIO A GIANNI RENNA

risotto al salto, mantecato con pistilli di zafferano in giallo milano con crema di scalogno e fondo di vitello

I 4 ASSAGGI DI STEFANO

PANE:

con baccala' mantecato al latte (ricetta segreta di nonna bruna)

TARTARINA

assaggio di tartare di manza fassona piemontese, perlage d'acciuga e maionese fatta in casa

MELANZANA NUDA

cotta con tre tipi di sale diverso, affumicata al legno di faggio con marmellata di pomodoro ramato e aria di mozzarella di bufala campana

MAZZANCOLLE

grigie di sicilia affogate in acqua di melograno, lime e profumi, leggermente scottate con avocado, chutanai di pompelmo rosa e sorbetto

Si veda retro per informazioni allergeni.

*congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

IL SANTA 2.0

ANCORA PRIMA DE "IL PRIMO"

MELANZANA NUDA

cotta con tre tipi di sale diverso, affumicata al legno di faggio con marmellata di pomodoro ramato e aria di mozzarella di bufala campana

TONNATO DI VITELLO

tartare di vitello leggermente scottata, capperi di pantelleria e acciughe del mar cantabrico disidratate, tonno crudo e maionese alla birra

MAZZANCOLLE

grigie di sicilia affogate in acqua di melograno, lime e profumi, leggermente scottate con avocado, chutanai di pompelmo rosa e sorbetto

LOVE IN PRIMAVERA (piatto rivelazione dell'anno 2018)

uovo di montagna, fritto in panatura croccante dal cuore tenero con bagna cauda senz'aglio, bottarga di muggine e limone verde caramellato

IL PRIMO

SUPER SPAGHETTINO

cotto in pochi minuti in salsa di sarde, finocchietto selvatico e trucioli di pane al carbone

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con ortica di campo e grana padano stagionato oltre i 20 mesi

CACIO&PEPE CON FINTA BOTTARGA DI CIOCCOLATO

tagliolini di farina di vinaccia di prosecco, cacio e 3 pepi diversi con grattata di finta bottarga di cioccolato

NON E' UNO GNOCCO (novità estate 2019)

pasta di patate della sila in farcia di mozzarella di bufala campana, ristretto di pomodoro e basilico greco

CASONCELLI (novità estate 2019)

bergamaschi dalla pasta croccante con fondo bruno e salsa di zabaione

IL SECONDO

MILANESE...un pensiero al maestro

filetto di vitello panato alla milanese con spinaci, uvetta e pinoli

STRUZZO

controfiletto di struzzo cotto a bassa temperatura con cuore di lattuga alla brace, cipolla di tropea e ristretto di carne

L'AGNELLO SI E' FATTO IN 3

pezzi di cosciotto d'agnello: alle erbe, affumicato al melo, e cotto nel caffè ed il suo fondo con purea, cipollotto e peperone

ESTATE 2018

baccala&maiale

IL ROMBO HA MANGIATO IL MAIS

croccante in crosta di mais, insalata di tarassaco ed erbe spontanee con purea di barbabietola

Dai nostri pescherecci ogni giorno pesci freschi, cotti e crudi

Si veda retro per informazioni allergeni.

*congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.



Il Santa Bistrò Moderno



ilsantabistromoderno

Gentili clienti, il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nei piatti, sono segnalate nel libro allergeni (a disposizione in cassa), al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1.Cereali contenenti glutine 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.