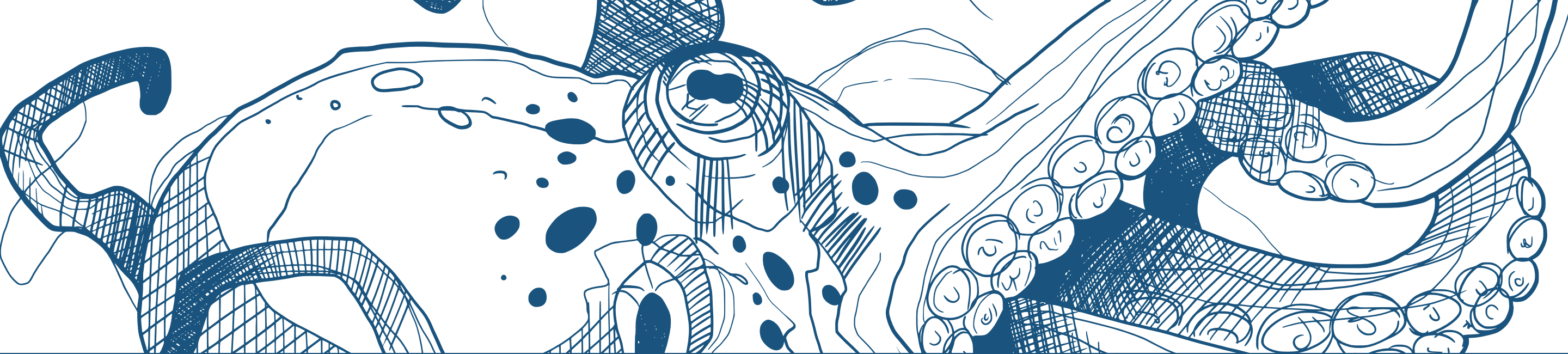




Menu

"Dietro un semplice piatto, ci sono sapori, profumi e luoghi."

Sant'Erasmo

B[®]
Borgia
Group

VIENI A SCOPRIRE ANCHE

Bioesseri
Cucina & pizza


MEZZENA
CARNE ALLA BRACE

STAZIONE
LAGO
PIZZA & CUCINA


TERRAZZE
SANTAMARINA
Rooftop • Bistrot

MORETTINO
CAFFÈ PALERMO

Sant'Erasmo
BURGER BOX

ANTIPASTI

INSALATA DI POLPO AL BARBECUE ^{0, 4, 13, 14} CON PATATE LESSE E SALSA AL BASILICO	16€
POLPETTE DI SARDE ^{0, 1, 3, 4, 6, 7, 14} CON SALSA "ANCIOVA" <i>Best Seller</i>	14€
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE ^{1, 13, 14} CON CROSTONI DI PANE	17€
ARROSTICINI DI POLPO E GUANCIALE ^{0, 1, 5, 13, 14} LACCATI AL BBQ	15€
BON BON AL BACCALÀ MANTECATO ^{0, 1, 3, 4, 6, 13, 14} CON MAIONESE AI RICCI <i>Best Seller</i>	14€
CODE DI GAMBERO CROCCANTI AI CEREALI ^{0, 1, 2, 3, 6, 14} CON MAIONESE AL LIME	15€
INSALATA DI MARE ^{0, 4, 8, 13, 14} (SECONDO DISPONIBILITÀ DEL PESCATO)	18€
PAN BRIOCHE, STRACCIATELLA E ALICI ^{1, 3, 4, 6, 14}	16€
STICKS DI PANELLA E CREMA DI AVOCADO ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 13, 14}	10€
 PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1, 6} CON FONDUTA DI PROVOLA	12€

I NOSTRI CRUDI

OSTRICA ¹³	3€ / PZ
PLATEAU SPECIAL ^{2, 4, 5, 7, 13} CON CROSTACEI, MOLLUSCHI E TARTARE DEL GIORNO	54€
GRAND PLATEAU SANT'ERASMO ^{2, 4, 5, 7, 13} CON CROSTACEI, MOLLUSCHI E TARTARE DEL GIORNO	90€
SASHIMI DI PESCE MISTO ^{0, 2, 4, 5, 14} CON SALSA ALLE OSTRICHE E SOIA	28€
TARTARE DEL GIORNO ^{2, 4, 5, 7} CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI IL PESCE FRESCO DEL GIORNO	22€
GAMBERI MARINATI ^{0, 2}	24€

primi

PRIMI

SPECIAL DEL GIORNO DELLO CHEF da 18€ a 28€
CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI PER SAPERNE DI PIÙ

SPAGHETTI CON LE VONGOLE^{1, 13} 20€

CON AGLIO ROSSO DI NUBIA, OLIO E.V.O. E PEPERONCINO 

***BOTTARGA DI TONNO (AGGIUNZIONE SU RICHIESTA)** +3€

GNOCCHI DI PATATE ALLA CACIO E PEPE E GAMBERO^{0, 1, 2, 3, 6, 8, 14} 19€

CON LA SUA BISQUE

BUSIATA, GAMBERO E VONGOLE^{0, 1, 2, 8, 13, 14} 25€

CON POMODORINI E MOLLICA TOSTATA

MEZZA MANICA CON PESCE SPADA^{1, 2, 3, 4, 6} 19€

MELANZANE, POMODORINI E MENTA *Best Seller*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE^{0, 2, 4, 6} 25€

LINGUINA, ASTICE E POMODORINI^{0, 1, 2, 8, 14} 32€

 **BUSIATA ALLA NORMA**^{1, 6} 16€

CON RICOTTA SALATA

dalla brace

DALLA BRACE

**COTTURA AL KAMADO CON CARBONE VEGETALE CUBANO
E CONTORNO DI PATATE O VERDURE AL BARBECUE**

TRANCIO DI OMBRINA⁴ 23€

TRANCIO DI RICCIOLA⁴ 24€

GAMBERI ROSSI DI MAZARA² KG / 120€

SEPPIA¹³ 22€

POLPO ALLA GRIGLIA¹³ (x2 PERSONE) 48€

CALAMARO¹³ 26€

TRANCIO DI TONNO⁴ 23€

TRANCIO DI PESCE SPADA⁴ 20€

ASTICE INTERO² (SECONDO DISPONIBILITÀ) 36€

SECONDI

FRITTURA MISTA DI PESCE^{0, 1, 2, 4, 13} 25€

INVOLTINI DI PESCE SPADA^{0, 1, 4, 6, 7, 14} 19€
CON VERDURA RIPASSATA *Best Seller*

WELLINGTON DI TONNO^{0, 1, 3, 4, 6, 7, 9, 14} 26€

BACCALÀ IN GUAZZETTO^{0, 1, 2, 4, 8, 14} 19€
CON PATATE AU GRATIN

 TAGLIATA DI REALE COTTA ALLA GRIGLIA^{6, 14} 20€
CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO, SCAGLIE DI PECORINO
E PATATE AL BARBECUE

CONTORNI

PATATE FRESCHE FRITTE O AL FORNO¹ 6€

VERDURE RIPASSATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 6,5€

ZUCCHINE ALLA SCAPECE^{1, 14} 6,5€

VERDURE ALLA BRACE¹⁴ 6,5€

INSALATA DI POMODORO, CIPOLLA ROSSA
E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA⁶ 6€

SOFT DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 0.75 L (NATURALE / FRIZZANTE) 2,5€
(DEPURATA MEDIANTE OSMOSI INVERSA ATTRAVERSO FILTRAGGIO AI CARBONI ATTIVI
E STERILIZZAZIONE AI RAGGI ULTRAVIOLETTI)

SOFT DRINKS 3€

CONSULTA ANCHE LA NOSTRA CARTA DEI VINI

COPERTO: 3€ SERVIZIO TORTA: 2€

LEGENDA: PRESIDIO SLOW FOOD 