Sant'Ana

Pescado y Tequila

MENU

Sant'Ana

PESCADO Y TEQUILA

Sant'Ana Pescado y Tequila nasce a **Ognina**: un luogo suggestivo e sospeso nel tempo, dove il mare è identità prima ancora che cucina. Il pescato locale fa da filo conduttore a un menu che riesce a unire radici siciliane e spirito sudamericano.

Nel pomeriggio, per chi cerca un ottimo **aperitivo**, qui trova tre formule adatte a ogni palato: una con frittura di pesce, una con crudo di mare e una decisamente più *latina*.

Per la **cena**, la scelta si trasforma in un viaggio gustosissimo dalla Sicilia all'America del Sud. Si parte da **I Classici Lognina**, che custodiscono la memoria di questo luogo, per passare poi **Dalla Cucina di Nonna Anna**, nonna del fondatore, profondamente legata al quartiere, con prelibatezze tipicamente siciliane. Infine, si approda oltreoceano con la sezione **Viaje en Latino America**, dove il pesce nostrano si arricchisce di contaminazioni sudamericane.

E la cena, si sa, accompagna la notte. Il bar diventa protagonista, tra cocktail d'autore e vibrazioni latine da vivere fino a tarda sera.

Sant'Ana è mare, memoria e viaggio.
Con un'anima che, a una certa, parla **tequila**.

APERITIVO

18:30 - 20:30

FRITO DE MAR *** ..... € 16

FRITTO DEL MARE

Calamari croccanti, gamberi fritti, polpo crispy, patate fritte e salsa latina leggermente piccante.

Calamares crocantes, camarones fritos, pulpo crispy, papas fritas y salsa latina ligeramente picante.

MAR CRUDO *** ..... € 18

CRUDO DI MARE

Selezione di crudité di mare, ostrica, gambero rosso, tartare del giorno, agrumi e dressing tropicale Sant'Ana.

Selección de crudités de mar, ostra, gambón rojo, tartar del día, cítricos y aderezo tropical Sant'Ana.

CANTINA LATINA *** ..... € 16

Mini tacos di mare, chips croccanti, guacamole, spicy mayo e sfizi da condividere.

Mini tacos de pescado, chips crocantes, guacamole, spicy mayo y bocados para compartir.

I CLASSICI DI LOGNINA

ANTIPASTI

Gambero rosso con crema di stracciatella e tartufo *** ** ..... **€ 22**

Julienne di seppia al sale affumicato e scorza di limone ** ..... **€ 12**

Magnum di parmigiana e dentice ** ..... **€ 13**

Plateau di ostriche (6 pezzi) ..... **€ 30**

Plateau di crudités *** ** ** ..... **€ 80**
carpaccio, ostriche, tartare e crostacei (per 2-3 persone)

Caviale Siberian Classic **
da servire con crudités ..... 10 g **€ 45** | 30 g **€ 110**

Caviale Beluga **
da servire con crudités ..... 10 g **€ 160** | 30 g **€ 380**

PRIMI PIATTI

Spaghettone con nero di seppia, stracciatella e ricci ..... **€ 22**

Paccheri con ragù di calamari, ... **€ 20**
mollica atturrata e mandorle tostate

Linguine con vongole, gamberetti, pomodorini, ... **€ 22**
zucchine e mandorle tostate

Scrigni di burrata e la sua bisque, gamberetti, ... **€ 24**
stracciatella e tartufo

Risotto allo zafferano con gamberi e tartufo ..... **€ 24**

SECONDI PIATTI

Lingotto di tonno ai due sesami ..... **€ 22**

Salmone al miele e pepe rosa **€22**

Insalata di mare calda ..... **€ 20**

Cozze al gorgonzola ..... **€ 16**

DOLCI

Tiramisù ..... **€ 8**

Cheesecake ..... **€ 8**
(frutti rossi / cioccolato / caramello salato)

DALLA CUCINA DI NONNA ANNA

ANTIPASTI

Caprese della nonna ..... € 16
Caponata di mare ..... € 16
Tartare di bufala ..... € 16
Patate aromatizzate ..... € 6

PRIMI PIATTI

Spaghettoni vongole e bottarga ..... € 24
Busiate alla trapanese con acciughe, mollica atturrata e finocchietto ..... € 16
Pasta patate, provola e mentuccia ..... € 16
Mezze maniche alla Norma ..... € 16

SECONDI PIATTI

Tagliata di bufala con rucola, pomodorini e scaglie di Grana ..... € 24
Cotoletta di bufala con patate al forno ..... € 24
Uovo poché su letto di asparagi ..... € 12

DOLCI

La tartelletta con crema pasticcera e frutti rossi €8

VIAJE
EN LATINO AMÉRICA
VIAGGIO IN AMERICA LATINA

CRUDI E FREDDI
CRUDO Y FRÍO

Ostrica di Sant'Ana, con sedano candito, granita di cetriolo
e Tequila Reposada ..... **€ 7**

Ostra de Sant'Ana con apio confitado, granizado de pepino y tequila reposado

Ceviche del Pacifico, pescato del giorno marinato in leche de tigre
peruviana, cipolla rossa e coriandolo ** ..... **€ 16**

Ceviche del Pacífico, pescado del día marinado en leche de tigre peruana, cebolla roja y cilantro

Tartare di pescato locale con avocado, cipolletta, agrumi e polvere di agave
affumicata ** ..... **€ 18**

Tartare de pescado local con aguacate, cebolla, cítricos y polvo de agave ahumado

CALDI E STREET EVOLUTION
CALIENTES Y STREET EVOLUTION

Crocchetta di gorgonzola, peperoni, paprika e bresaola
di tonno *** ..... **€ 13**

Croquetas de queso azul, pimiento, pimentón y bresaola de atún

Pan de leche con astice e insalata con guacamole, jalapeño e maionese
al lime *** ..... **€ 16**

Pan de leche con langosta y ensalada con guacamole, jalapeño y mayonesa de lima

Tacos di mais con polvo, insalata e maionese affumicata * ..... **€ 16**

Tacos de maíz con pulpo, lechuga y mayonesa ahumada

VIAJE
EN LATINO AMÉRICA

SECONDI PIATTI
SEGUNDOS PLATOS

Gambero croccante con salsa guacamole ..... **€ 16**

Langostino crujiente con salsa guacamole

Catalana di crostacei con crudités di verdure e salsa chimichurri ..... **€ 25**

Mariscos catalanes con verduras crudas y salsa chimichurri

Polpo al fuoco: spiedo di polpo arrosto con gazpacho di pomodoro, mais arrostito e olio al coriandolo *** ..... **€ 18**

Pulpo a la brasa: brocheta de pulpo asado con gazpacho de tomate, maíz asado y aceite de cilantro

Fritto caraibico di calamari e gamberi croccanti, chips di patate e salsa agrodolce agli agrumi *** ..... **€ 20**

Calamares fritos caribeños y langostinos crujientes, chips de papas y salsa agridulce de cítricos

DOLCI
DULCES

Viaggio all'Avana: sigaro di cioccolato fondente con zabaione alla tequila Reposado ..... **€ 8**

Viaje a La Habana: cigarro de chocolate negro con zabaione al tequila Reposado

Churros ..... **€ 8**

Il classico street dessert del Latino America: pasta fritta dorata e croccante, servita calda con cannella, cioccolato al latte e zucchero.

Típico postre latinoamericano: bastones de masa frita, crujientes por fuera y suaves por dentro, servidos calientes con azúcar y canela, dulce de leche y salsa de chocolate.

** = prodotto abbattuto / producto sometido a abatimiento de temperatura
*** = prodotto congelato / producto congelado

SOFT DRINKS

Acqua naturale Panna *cl 75*	**€ 4**
Acqua frizzante S. Pellegrino *cl 75*	**€ 4**
Acqua effervescente Lete *cl 75*	**€ 4**
Acqua naturale Panna *cl 50*	**€ 2,50**
Acqua effervescente Lete *cl 50*	**€ 2,50**
Coca-Cola	**€ 4**
Coca-Cola Zero	**€ 4**
Fanta	**€ 4**
Sprite	**€ 4**
Cedrata	**€ 4**
Indian Fever-Tree	**€ 4**
Mediterranean Fever-Tree	**€ 4**
Tonica Schweppes	**€ 4**
Lemon Schweppes	**€ 4**
Soda pompelmo Fever-Tree	**€ 4**
Soda Polara	**€ 4**
Ginger beer Thomas Henry	**€ 4**
Ginger ale Thomas Henry	**€ 4**
Indian Fever-Tree	**€ 4**
Succo ananas Zuegg	**€ 4**
Tonica Schweppes	**€ 4**
Succo pesca Zuegg	**€ 4**
Succo mela verde Amita	**€ 4**

BIRRE E AMARI

BIRRE

Corona	€ 6
Birra Messina	€ 6
Birra Messina Cristalli di Sale	€ 6
Leffe Rouge	€ 8
24 Baroni Bionda al Miele	€ 8

AMARI

Amaro del Capo	SHOT € 3	PORZIONE € 6
Jägermeister	SHOT € 3	PORZIONE € 6
Unicum	SHOT € 3	PORZIONE € 6
Montenegro	SHOT € 3	PORZIONE € 6
Amaro Amara	SHOT € 3	PORZIONE € 6
Jefferson	SHOT € 3	PORZIONE € 8
Baileys	SHOT € 3	PORZIONE € 6

VINI

BOLLICINE

SICILIA – VAL DEMONE

Gambino (Linguaglossa)

Maria Gambino Bna Spumante Brut Riserva DOC ..... **€ 60**
Nerello Mascalese

Maria Gambino Etna Spumante Brut Rosé ..... **€ 60**
Nerello Mascalese

SICILIA – VAL DI MAZARA

Alessandro Viola (Alcamo)

Blanc de Blancs S.A. ..... **€ 60**
Catarratto

TRENTINO-ALTO ADIGE

Endrizzi (San Michele all'Adige)

Piancastello Brut Rosé ..... **€ 50**
Pinot Nero, Chardonnay

Piancastello Brut Riserva ..... **€ 50**
Chardonnay, Pinot Nero

LOMBARDIA-FRANCIACORTA

Le Marchesine (Passirano)

Nitens Franciacorta Brut ..... **€ 50**
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Audens Franciacorta Dosaggio Zero ..... **€ 50**
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Brigantia Franciacorta Saten Millesimato ..... **€ 55**
Chardonnay

Artio Franciacorta Rosé Millesimato ..... **€ 55**

CHAMPAGNE

FRANCIA

Ruinart ..... **€ 160**
Champagne Brut

Ruinart ..... **€ 220**
Champagne Brut Blanc de Blancs

Perrier-Jouët ..... **€ 150**
Champagne

Dom Pérignon ..... **€ 500**
Champagne

Veuve Clicquot ..... **€ 130**
Champagne

VINI BIANCHI

SICILIA – VAL DEMONE

Barone di Villagrande (Milo)

Etna Bianco Superiore 2024 ..... **€ 42**
Carricante, Minnella Bianca, Visparola

Etna Bianco Contrada Villagrande 2021 ..... **€ 80**
Carricante, Minnella Bianca, Visparola

Franchetti (Passopisciaro)

Passobianco Etna Bianco ..... **€ 55**
Chardonnay

Gambino (Linguaglossa)

Feud'ò ..... **€ 35**
Grillo

Tifeo – Etna Bianco ..... **€ 40**
Carricante, Minnella Bianca

Etna Barrus (Catania)

Bianco IGP Terre Siciliane ..... **€ 35**
Carricante, Inzolia

Etna Bianco DOC ..... **€ 38**
Carricante

SICILIA – VAL DI MAZARA

Alessandro Viola (Alcamo)

Sinfonia di Bianco ..... **€ 60**
Grillo

Feudo Stagnone Birgi (Marsala)

Trisole ..... **€ 35**
Grillo

Trisole ..... **€ 35**
Zibibbo Secco

Tre Venti ..... **€ 30**
Bianco Frizzante

Tre Venti ..... **€ 30**
Rosato Frizzante

Tre Venti ..... **€ 30**
Catarratto

Tre Venti ..... **€ 30**
Chardonnay

Tre Venti ..... **€ 30**
Grillo

Tasca d'Almerita (Sclafani)

Nozze d'oro ..... **€ 60**
Inzolia, Sauvignon

Mozia ..... **€ 60**
Grillo

TRENTINO-ALTO ADIGE

Endrizzi (San Michele all'Adige)

Gewürztraminer ..... **€ 35**
Gewürztraminer

Müller-Thurgau ..... **€ 35**
Müller-Thurgau

Riesling ..... **€ 40**
Riesling

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Bidoli

Sauvignon ..... **€ 35**
Sauvignon

Ribolla Gialla ..... **€ 35**
Ribolla Gialla

VINI ROSATI

SICILIA – VAL DEMONE

Barone di Villagrande (Milo)

Etna Rosato DOC ..... **€ 42**
Nerello Mascalese, Carricante

Gambino (Linguaglossa)

Tifeo Rosato ..... **€ 38**
Nerello Mascalese

VINI ROSSI

SICILIA – VAL DEMONE

Caravaglio (Salina)

Palmento di Salina Rosso non Rosso ..... **€ 40**
Corinto Nero

Gambino (Linguaglossa)

Feudò ..... **€ 35**
Nero d'Avola

Tifeo Rosso ..... **€ 40**
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Barone di Villagrande (Milo)

Etna Rosso DOC ..... **€ 42**
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Etna Rosso Contrada Monte Ilice DOC ..... **€ 80**
Nerello Mascalese, Carricante

Etna Barrus (Catania)

Etna Rosso DOC ..... **€ 42**
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Franchetti (Passopisciaro)

Passorosso ..... **€ 55**
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

SICILIA – VAL DI MAZZARA

Feudo Stagnone Birgi (Mazzara)

Trisole ..... **€ 35**
Nero D'Avola

Trisole ..... **€ 35**
Nerello Mascalese

Tre Venti ..... **€ 35**
Syrah

TRENTINO-ALTO ADIGE

Endrizzi (San Michele all'Adige)

Cabernet Sauvignon ..... **€ 35**
Cabernet Sauvignon

Gola Lupo ..... **€ 45**
Pinot Nero

VINI DOLCI

Passito ..... **€ 6**
Malvasia ..... **€ 6**
Marsala ..... **€ 6**

FUORI CARTA
SELECCIÓN ESPECIAL

La nostra cantina evolve continuamente. Chiedi al personale le etichette disponibili fuori carta e le selezioni del momento.

DRINKS

SANT'ANA SIGNATURE

Agavesita* ..... **€ 12**

Tequila Blanco, Sarti Rosa, lampone, succo di lime,
simple syrup, soda pompelmo rosa.

Spicy Paloma ..... **€ 12**

Tequila infusa al jalapeño, cachaça, agave, succo di lime,
pompelmo rosa e ginger beer, crusca al caramello salato e paprika dolce.

Dry Paloma ..... **€ 12**

Tequila Blanco, succo pompelmo rosa, succo di lime, sciroppo di zucchero,
vino bianco frizzante

ANALCOLICO 0.0

Scegli Tanqueray 0.0 per il tuo analcolico e arricchiscilo con:

Frutti rossi
Passion fruit
Pompelmo rosa
Ginger beer
Ginger ale
Ananas
Pesca
Mela verde
Cocco

DRINKS

TEQUILA ON CLASSICS

Negroni Mezcal (Nezcal) ..... **€ 12**

Casamigos Mezcal, vermouth, Campari, angostura, orange bitter.

Mojito Tequila* **(Mojila / Agavito)** ..... **€ 12**

Tequila Blanco, lime, zucchero bianco, menta, lemon, top tequila reposado.

Mexican Mule ..... **€ 12**

Tequila Añejo, lime, ginger beer, angostura.

Naked and Famous ..... **€ 12**

Mezcal, Chartreuse gialla, Aperol, succo di lime.

Jalisco sour ..... **€ 12**

Tequila Reposado, succo di lime, agave, top di vino rosso cileno.

Piña Star Martini* ..... **€ 12**

Tequila Blanco infusa alla vaniglia, passion fruit, succo di lime, sciroppo vaniglia.

* Richiedi la versione Frozen

DRINKS

TEQUILA

	SHOT	PORZIONE	DRINK
1800	€ 5	€ 8	€ 13
Encantado Mezcal	€ 5	€ 10	€ 15
Clase Azul Reposado	€ 25	€ 50	€50
Don Julio 1942	€ 25	€ 50	€ 50
Don Julio Añejo	€ 6	€ 12	€ 18
Don Julio Blanco	€ 6	€ 12	€ 15
Don Julio Reposado	€ 6	€ 12	€ 18
Espolòn Añejo	€ 5	€ 6	€ 11
Espolòn Blanco	€ 5	€ 8	€ 12
Espolòn Reposado	€ 5	€ 8	€ 12
Herradura	€ 5	€ 10	€ 15
Jimador	€ 5	€ 10	€ 15
La 7 Vidas	€ 6	€ 12	€ 18
Montelobos Mezcal	€ 6	€ 8	€ 13
Olmeca Altos	€ 5	€ 10	€ 12
Patrón Blanco/Reposado	€ 5	€ 10	€ 12
Tequila Código	€ 5	€ 10	€ 15
Tequila Ghost LP	€ 5	€ 8	€ 13
Tequila Tequiero LP	€ 5	€ 12	€ 15
Del Maguey Vida Mezcal	€ 5	€ 10	€ 12
Almave bianco/ambar *(analcolico)*	€ 4	€ 8	€ 12

DRINKS

RUM

	SHOT	PORZIONE	DRINK
Barceló Imperial	€ 4	€ 8	€ 13
Captain Morgan bianco	€ 5	€ 8	€ 12
Captain Morgan scuro	€ 5	€ 8	€ 12
Diplomático Mantuano	€ 5	€ 8	€ 12
Don Papa Baroko	€ 5	€ 8	€ 12
Havana 7	€ 5	€ 8	€ 12
Kraken	€ 6	€ 8	€ 12
Matusalem	€ 6	€ 8	€ 12
Rum Damoiseau	€ 6	€ 10	€ 13
Rum Santa Teresa 1796	€ 8	€ 15	€ 20
Zacapa 23 Centenario	€ 8	€ 15	€ 18
Zacapa XO Centenario	€ 15	€ 30	€ 35

WHISKEY

	SHOT	PORZIONE	DRINK
Black Labe	€ 5	€ 8	€ 12
Bulleit Bourbon	€ 5	€ 8	€ 12
Bulleit Rye	€ 5	€ 8	€ 12
Bushmills	€ 6	€ 8	€ 12
Jameson	€ 6	€ 8	€ 12
Lagavulin	€ 10	€ 15	€ 20
Laphroaig	€ 6	€ 10	€ 15
Nikka Whisky	€ 8	€ 15	€ 20
Oban	€ 10	€ 15	€ 20
Red Label	€ 5	€ 8	€ 12
Talisker	€ 6	€ 8	€ 15
Wild Turkey	€ 5	€ 8	€ 12

* Richiedi la versione Frozen

DRINKS

GIN

	SHOT	PORZIONE	DRINK
Gran Cabaret	€ 6	€ 10	€ 15
Bulldog	€ 6	€ 10	€ 15
Etsu	€ 6	€ 10	€ 15
Hendrick's Another	€ 6	€ 10	€ 15
Mare	€ 6	€ 10	€ 15
Monkey 47	€ 6	€ 10	€ 15
N3	€ 6	€ 10	€ 15
Nikka Gin	€ 7	€ 12	€ 15
Nordés	€ 6	€ 10	€ 15
Portofino	€ 6	€ 12	€ 15
Professore Monsieur	€ 6	€ 10	€ 17
Professore Madame	€ 6	€ 10	€ 17
Roku	€ 6	€ 10	€ 15
Saigon Baigur	€ 6	€ 12	€ 17
Tanqueray	€ 5	€ 10	€ 12
Tanqueray 0.0	€ 5	€ 8	€ 12
Tanqueray Rangpur	€ 6	€ 10	€ 12
Tanqueray Sevilla	€ 6	€ 10	€ 12

VODKA

	SHOT	PORZIONE	DRINK
Ketel one	€ 5	€ 8	€ 12
Belvedere	€ 6	€ 10	€ 15
Grey Goose	€ 6	€ 10	€ 15
Beluga	€ 8	€ 12	€ 17
Ciroc	€ 6	€ 12	€ 15
Absolut	€ 5	€ 8	€ 12
Absolut Tabasco	€ 6	€ 10	€ 15
Absolut Vanilla	€ 6	€ 10	€ 15
Absolut Rasberry	€ 8	€ 12	€ 17
Absolut Peach	€ 6	€ 12	€ 15



ALLERGENI



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi.



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari.



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



SOIA

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



Sant'Ana

Pescado y Tequila