



MENU' ASPORTO NATALE '25

Il **Ristorante San Pietro** porta sulla tua tavola l'eccellenza del mare, per celebrare il **Natale** nel calore di casa senza rinunciare alla qualità della nostra cucina.

Il nostro **servizio di asporto gourmet** ti permette di scegliere i piatti iconici e materie prime pregiate del San Pietro.

Ogni prodotto è controllato, tracciato e garantito secondo i più alti standard di sicurezza e freschezza.

Tutte le specialità vengono consegnate nel loro packaging originale o in confezioni dedicate, per garantire trasparenza, qualità e un'esperienza impeccabile anche a casa.

Quest'anno festeggia con gusto: **Natale** porta la firma de

Ristorante San Pietro
Buone Feste!



Les Plateaux de Fruits de Mer



• PLATEAU ROYAL •

9 Ostriche Special n 3, 1/2 Granchio, 1/2 Astice, 1 Belon 00, 1 Vongola grossa della Bretagna, 1 Clams, 1 Tartufo grosso, 1 Fasolaro, 3 Mandorle, 5 Cuori di Mare, 2 Cannolicchi, 1 Scampo, 1 Gambero rosso di Sicilia, 2 Gamberi Rosa cotti, 15 Gamberetti Grigi, 5 Bulots, 10 Lumachine di Mare, Cozze mar Mediterraneo, Cozze pelose. (Ricci e altri frutti di mare secondo la reperibilità stagionale)

€ 85

senza astice € 75

• PLATEAU MARÉE BASSE •

4 Ostriche Special n.3, 1 Clam, 2 Mandorle, 5 Cuori di Mare, 3 Gamberi Rosa cotti, Gamberetti Grigi, 5 Bulots, Lumachine di Mare, Cozze Mediterraneo, Cozze pelose.

€ 30

• PLATEAU MARÉE HAUTE •

8 Ostriche Special n.3, 2 Vongole della Bretagna, 2 Clams, 2 Mandorle, 5 Cuori di Mare.

€ 35

• PLATEAU SAINT MALÒ •

7 Ostriche Special n.3, 2 Vongole della Bretagna, 2 Clams, 2 Tartufi grossi, 1 Fasolare, 3 Mandorle, 4 Cuori di Mare, Gamberetti Grigi.

€ 40

• PLATEAU DE LA PLAGE •

6 Ostriche Special n 3, 2 Scampi, 2 Gamberi rossi di Sicilia 1 Vongola della Bretagna, 1 Clams, 1 Tartufo grande, 1 Fasolare, 3 Mandorle, 2 Cannolicchi, 5 Cuori di Mare,

€ 45

• PLATEAU DE CRUSTACÉS •

1 Granchio. 5 Gamberi Rosa cotti, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Scampi, Gamberetti Grigi

€ 40



Fruits de Mer



<i>Vongola</i>	<i>Riccio galizia</i>
€ 1,00	€ 5,00
<i>Clams</i>	
€ 3,50	<i>Riccio islanda</i>
<i>Fasolare</i>	€ 4,00
€ 4,00	
<i>Tartufo</i>	<i>Gamberi grigi (15pz)</i>
€ 2,50	€ 4,00
<i>Mandorla</i>	
€ 0,80	<i>Gamberi rosa</i>
<i>Cannocchio</i>	€ 4,00
€ 1,50	
<i>Capasanta</i>	<i>Gambero rosso</i>
€ 4,00	€ 5,00
<i>Bulot</i>	
€ 1,00	<i>Gambero viola</i>
<i>Cozza pelosa</i>	€ 4,00
€ 0,50	
<i>Cuore mare</i>	<i>Scampo</i>
€ 0,20	€ 5,00
<i>Cozza mediterr.</i>	
€ 0,10	<i>Percebes (100g)</i>
<i>Salicornia</i>	€ 15,00
€ 5,00	



Huîtres spéciales



GILLARDEAU	€ 4,00
BELON	€ 4,00
MAJESTIC	€ 3,00
AGATA/PRIEUR	€ 3,50
UTAH BEACH	€ 3,00
MARIE MORGANE	€ 3,00
CAMARGUE	€ 3,00

Servizio apertura ostriche 0,50 €/cad



*Zone di allevamento delle
nostre ostriche speciali*







Cuisine

Tartare di Tonno al Naturale
€ 16

Carpaccio di Ricciola al Naturale
€ 16

Tartare di Aragosta al Naturale
€ 28

Tris di Tartare
Gambero Rosso, Tonno Pinna Gialla, Ricciola
€ 16

Tris di Carpacci
Salmone, Tonno Pinna Gialla, Ricciola
€ 16

Astice Canadese alla Catalana
Pomodoro Camone, Cipolla Rossa, Cipollotto
€ 8/hg

Astice Bollito
Intero € 35 - Mezzo € 18

Granchio Bollito
Intero € 15 - Mezzo € 8