



Cucina piemontese contemporanea

Ristorante Santise - Strada Castelletto 2 - San Desiderio di Calliano (AT) - tel. 0141 928747 [www.santise.it](http://www.santise.it) - [info@santise.it](mailto:info@santise.it)

## I NOSTRI PIATTI

*Carne cruda battuta al coltello* condita al momento con olio extra vergine di oliva, sale €14

*Alici fritte con antipasto piemontese di verdure* 3 - 4 - 9 - 12 €16

*Tutto orto* (fagiolini con miglio soffiato e nocciole, hummus di piselli e menta, cipolla brasata, carote in agrodolce) 8-12 €18

*Insalata tiepida di trippa di manzo, con pomodori, cipolle, melone e peperoni* 12 €16

*Risotto al verde con robiola di capra, aguglia marinata, spinaci e guanciale croccante* 4 - 7 - 12 €18

*Gnocchi di patate dolci con pomodorini, calamari e basilico* 4 €18

*Agnolotti gobbi ai tre arrosti* 1 - 3 - 7 - 9 - 12 €20

*Tagliatelle Senatore Cappelli, crema di zucchine, capperi e vermouth* 1 - 3 - 12 €18

*Filetto di dentice in padella, con crema di cannellini e peperoni friggirelli* 4 - 12 €26

*Pancia di maiale glassata, con cipolla in agrodolce e pak choi rosolato* 7 - 9 - 10 - 12 €22

*Coniglio al forno, con pomodori secchi, olive e ratatouille di verdure* 7 - 9 12 €22

*Carpione piemontese* (piatto freddo con bistecca di pollo, polpette, zucchine, melanzane e uova) 3-12 €22

*Bavarese alle pesche, mandorle e cacao* 3 - 7 - 8 - 12 €10

*Millefoglie con Chantilly, crema ganache alle ciliegie, lamponi* 1 - 3 - 7 - 8 €12

*Gelato al finocchio con crema al cioccolato fondente e olive taggiasche* zuccherate 1 - 3 - 7 - 8 - 11 - 12 €14

*Torta mousse al caffè e cannella* 3 - 7 - 8 - 12 €12

La pasta fresca è fatta da noi, così come i grissini, il pane e la focaccia.

(sembra ovvio ma non lo è!)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato II, sezione VIII articolo 13 lettera D, punto 3.

Al sabato e alla domenica potete acquistare i nostri grissini e la nostra focaccia appena sfornati

Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e i suoi derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi



Cucina piemontese contemporanea

## I NOSTRI DESSERT

|                                                                                    |                     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| Bavarese alle pesche, mandorle e cacao                                             | 3 - 7 - 8 - 12      | €10 |
| Millefoglie con Chantilly, crema ganache alle ciliegie, lamponi                    | 1 - 3 - 7 - 8       | €12 |
| Gelato al finocchio con crema al cioccolato fondente e olive taggiasche zuccherate | 1                   | €14 |
|                                                                                    | - 3 - 7 - 8 - 11-12 | €14 |
| Torta mousse al caffè e cannella                                                   | 3 - 7 - 8 - 12      | €12 |

## BEVANDE SPIRITOSE

|                                                                                                    |              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
| Madame Milù "liquore da bere al bisogno" Vecchio Magazzino Doganale                                | 45%          | €5  |
| Amaro Branca Menta "Brrr Brancamenta" Distilleria Fratelli Branca                                  | 28%          | €5  |
| Grappa riserva 9 anni di Malvasia invecchiata in botti di ciliegio Antica distilleria di Altavilla | 42%          | €6  |
| Grappa Riserva Carlo Bocchino (Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco, Barbera e Moscato d'Asti)       | 43%          | €10 |
| Highland single malt Whisky Balblair                                                               | 12 y.o. 46 % | €6  |
| Calvados VSOP Domaine du Coquerel                                                                  | 40%          | €6  |

## VINI DA UVE APPASSITE E MOSCATO D'ASTI

|                                                    |                        |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| Avié Cascina Castle't (moscato bianco)             | €6                     |
| Pedro Ximénez en rama Cruz Vieja Faustino Gonzàlez | 15% €7                 |
| Moscato di Samos 2023 Cantina Produttori Samos     | 15% €6                 |
| Moscato d'Asti 2023 Vignaioli di Santo Stefano     | €4                     |
| Sauternes Simphonie de Haut-Peyraguey              | 2015 Bernard Magrey €7 |

## BITTER ANALCOLICI SALVAPATENTE

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Amarico rosso "per donare un gusto piacevolmente amaro" | €4 |
|---------------------------------------------------------|----|

## CAFFETTERIA

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Caffè espresso                                                            | €3 |
| Tisana della buona notte Kusmi tea senza teina (da agricoltura biologica) | €6 |
| Tè Darjeeling n°37 Kusmi tea                                              | €4 |
| Caffè di cicoria bio                                                      | €5 |

### Lista allergeni:

**1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e i suoi derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi**



Cucina piemontese contemporanea

## **APERITIVI**

Negroni sbagliato (Bitter Merida, Martini rosso, vino spumante di qualità) €6

Monferrato 75 (Tito's Handmade Vodka, Moscato d'Asti, Vermut al moscato) €6

## **I VINI CHE AMIAMO E CHE CONSIGLIAMO**

### **VINI SPUMANTI**

Crémant de Bourgogne brut s.a. Domaine Denis Fouquerand (Pinot noir)  
€40

Pinot nero metodo classico Nature pas dosé s.a. Monsupello (Oltrepo pavese) €38

Champagne Ultra brut s.a. Laurent Perrier (Chardonnay 55% Pinot Noir 45%)  
€109

Prosecco Valdobbiadene "Campofalco" brut Canevel €28

Alta Langa Cuvée 900 2013 pas dosé (100 mesi) (70% pinot nero, 30% chardonnay) Contratto €50

### **VINI BIANCHI / ROSATI**

Villa Sparina rosé (Barbera 60% e Merlot 40%) (Gavi) €28

Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2022 Masciarelli (Chieti) €44

Sicilia Carricante 2020 Eruzione 1614 Planeta Castiglione di Sicilia (CT) €30

Alto Adige Riesling Castel Ringberg 2023 Elena Walch €38

Roero Arneis Merica 2025 Cà Rossa (Canale d'Alba) €26

Chardonnay Pomino Bianco Riserva DOC Frescobaldi (Toscana) €40

### **VINI ROSSI**

Barbaresco Pajé 2020 Cantina Produttori del Barbaresco €60

Ottavio, vino (NATURALE) rosso a base grignolino, Cascina Tavijn (Scurzolengo) €26

Freisa d'Asti doc (fresca e frizzante!) I Ronchi 2025 La Montagnetta (Roatto) €26

Pinot nero Red Angel 2021 Jermann (Venezia Giulia) €36

### **VINI AL CALICE (CORAVIN)**

Barbera d'Asti La Bogliona 2015 Scarpa (Castel Rocchero, Montabone) €15

Barolo 2007 Azelia (Castiglione Falletto) €16

Sauvignon Blanc Quarz 2014 Cantina Terlano €13

### **VINI AL CALICE**

Barbera d'Asti superiore Litina 2019 Cascina Castle't - (Costigliole d'Asti)  
€5

Erbaluce di Caluso Misobolo 2022 Cieck €5

Alta Langa 2020 Brut (48 mesi) (Pinot Nero, Chardonnay) M. Abbona €7

Le tre vipere Brut Rosé (ruchè metodo Martinotti) s.a. Livio Amelio €5