



Daily Menu

*The Sanctuary
Itria Valley*

BREAKFAST & SALADS

Avocado Toast ** Crostone di pane di segale con battuto guacamole, carpaccio di avocado, uovo cbt, sanctuary olandese e salmone fresco <i>Sourdough rye toast, smashed guacamole, avocado carpaccio, soft-cooked egg, Sanctuary hollandaise & fresh salmon</i> (1,3)	14€
French Toast ** Pan brioche glassato con creme fraiche, miele e frutti rossi al timo <i>Glazed brioche, crème fraîche, honey & thyme berries</i> (1,11)	12€
Truffle Sandwich Sandwich con prosciutto cotto, burro morbido, gauda, c rema al tartufo e aioli servita a parte <i>Cooked ham, gouda, whipped butter, truffle cream & aioli on the side</i> (1,11)	14€
Bikini Sandwich Sandwich al burro morbido, paleta iberica 100% bellota e mozzarella di bufala campana servito con aioli a parte <i>Whipped butter sandwich, 100% Bellota Ibérico shoulder ham, buffalo mozzarella & aioli on the side</i> (1,11)	16€
Insalata Greca Con feta, pomodori, olive, crostoni di pane, origano e cipolla rossa <i>Feta, tomatoes, olives, croutons, oregano & red onion</i> (11,1,3,6)	14€
Caprese Con burrata d'Andria, dressing al basilico e crumble di taralli <i>Burrata di Andria, basil dressing & taralli crumble</i> (1,11,3)	14€
Insalata Spinacino * Con polpo, pico de gallo, avocado rosticciato, chimichurri, mais alla brace <i>Octopus, pico de gallo, roasted avocado, chimichurri & charcoal-grilled corn</i> (14,4,2,5)	18€

ANTIPASTI

Sanctuary Tartare **

18€

Tartare di ricciola con percoca alla brace, avocado e yuzu soia al sesamo

Amberjack tartare, grilled peach, avocado, yuzu-soy & sesame
(2,4,7,8)

Crocchetta Jamon iberico **

14€

Crocchetta base patata affumicata, jamon iberico e aioli al basilico

Smoked potato croquette, Ibérico ham & basil aioli
(1,11,2,4,3)

Pan Tomate

14€

Pan tomate con pomodoro grattato, aioli e paleta iberica 100% bellota

Grated tomato toast, aioli & 100% Bellota Ibérico ham
(1,11)

Tortilla de Pata

16€

Flan di patate con coriandolo, salsa bravas, cipolla fondente, aioli e paleta iberica 100% bellota

Potato tortilla, coriander, salsa bravas, caramelized onion, aioli & 100% Bellota Ibérico ham
(3,11)

Ceviche **

20€

Ceviche di spigola marinata con leche de tigre e cocco

Sea bass ceviche, leche de tigre & coconut
(2,4)

Melanzana al Miso *

18€

Melanzana fondente caramellata al miso con semi tostati e pico de gallo

Miso-glazed eggplant, toasted seeds & pico de gallo
(8,1,2,4)

Gambas Aillo ***

22€

Gamberi rossi scottati in olio cottura con peperone crusco, erbe, pimienton de la vera e aglio

Red prawns, crusco pepper, smoked paprika, herbs & garlic
(2,4)

Hummus con Pita alla Brace *

12€

Hummus di ceci, salsa libanese, olio al coriandolo, origano e pita cotta in brace

Chickpea hummus, Lebanese garlic sauce, coriander oil, oregano & grilled pita
(1,11)

MAIN

Polpo Chimichurric** Tentacolo di polpo alla brace marinato al chimichurri e servito con patata montata affumicata e crema romesco <i>Chimichurri-grilled octopus, smoked whipped potato & romesco</i> (14,11)	28€
Catalana d'Astice ** Astice mantecata con sanctuary olandese alla brace servita con catalana <i>Lobster, Sanctuary grilled hollandaise & Catalan-style salad</i> (3,2,4,11)	48€
Pluma * Pluma 100% bellota alla brace servita con salsa aioli allo yuzu e pepe nero <i>100% Bellota Ibérico pork pluma, yuzu aioli & black pepper</i> (11)	32€
Filetto di Manzo Filetto scottato alla brace con dressing alle erbe, limone e peperone crusco <i>Beef fillet, herb dressing, lemon & crusco pepper</i> (8)	28€
Picanha Picanha cotta in brace glassata con salsa anticucho e olio al coriandolo <i>Picanha, anticucho glaze & coriander oil</i> (8,9)	30€

DESSERT

Catalana al Sifone Con dulce de leche e crumble alle mandorle <i>Catalan cream espuma, dulce de leche & almond crumble</i> (3,11)	12€
Coppa Sanctuary * Con gelato artigianale al cocco, mango fresco al basilico, percoca alla brace e crispy lime <i>Coconut gelato, basil mango, grilled peach & crispy lime</i> (11)	14€
Tagliata di Frutta imperiale <i>Selection of seasonal fruits</i>	16€

SPADE

Piccole spade a modi spiedino cotte in brace e ottime per la condivisione a centro tavola. Tutte le spade hanno nella loro composizione anche della verdura a fantasia dello chef.

Charcoal-grilled skewers designed for sharing.

Each skewer is served with the chef's selection of seasonal vegetables.

Entranha 16€

Carpaccio di entranha marinata al chimichurri e scottata in brace

Chimichurri-marinated beef skirt steak carpaccio

(8)

Galletto ** 14€

Sovracoscia di polletto marinata in salsa anticucho e cotta in brace

Charcoal-grilled chicken thigh, anticucho marinade

(8,9,11)

Calamaro *** 14€

Calamaro con rub al cajun cotto in brace e glassato con salsa bravas

Cajun-spiced grilled squid, salsa bravas glaze

(2,4,14)

Gambas *** 18€

Gambero argentina marinato al chimichurri cotto in brace e

servito con salsa aioli a parte

Chimichurri-marinated Argentinian prawns, aioli

(2,4,8)

SPECIAL ALLA BRACE

Pescato del giorno 8€/12€ etto

Per informazioni sulla tipologia di pescato, prezzo e modalità di cottura rivolgersi direttamente al cameriere

Ask your server for today's selection, market price & preparation options

(2,4,11)

Tomahawk 12€/ etto

RAW CORNER

Sake Maki **	16€
Salmone, avocado, tartare di salmone e teriyaki <i>Salmon, avocado, salmon tartare & teriyaki</i> (1,2,4,11,3)	
Tuna Maki **	16€
Tonno rosso, avocado, tartare di tonno e teriyaki <i>Bluefin tuna, avocado, tuna tartare & teriyaki</i> (1,2,4,11,3)	
Lubina Roll **	20€
Avocado, spigola, carpaccio di spigola scottato new style e salsa yuzu soia <i>Sea bass, avocado, seared sea bass carpaccio & yuzu-soy</i> (1,2,8,4)	
Crispy Ebi **	18€
Maionese spicy, gambero in tempura, kataifi croccante e salsa teriyaki <i>Tempura prawn, spicy mayo, crispy kataifi & teriyaki</i> (1,2,4)	
Vegan Roll	12€
Verdura cotta croccante, insalata wakame e dressing al sesamo <i>Crispy vegetables, wakame salad & sesame dressing</i> (1,8,9)	
Carpaccio di Salmone scottato **	18€
Con salsa mango, avocado, teriyaki e kataifi croccante <i>Seared salmon carpaccio, mango sauce, avocado, teriyaki & crispy kataifi</i> (1,2,4,7,8)	
Sushi & Sashimi Mix **	36€
Piatto dello chef che comprende 1 uramaki, 4 pz sashimi del giorno, 6 nigiri dello chef <i>Chef's platter featuring 1 uramaki roll, 4 pieces of the day's sashimi, and 6 chef's nigiri.</i> (1,2,4,14)	

ALLERGENI

1 glutine	5 arachidi	9 senape	12 anidride solforosa
2 crostacei	6 sedano	10 lupini	13 frutta a guscio
3 uova	7 sesamo	11 latte	14 molluschi
4 pesce	8 soia		

*= prodotto surgelato

**= prodotto abbattuto in loco

***= prodotto abbattuto a bordo