



Menu

*The Sanctuary
Itria Valley*

ANTIPASTI

Sanctuary Tartare **

18€

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

Amberjack tartare with grilled peach, avocado, and yuzu-soy sesame dressing.
(2,4,7,8)

Crocchetta Jamon iberico **

14€

Crocchetta base patata affumicata, jamon iberico e aioli al basilico

Smoked potato croquette with Ibérico ham and basil aioli.
(1,11,2,4,3)

Pan Tomato

14€

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

Traditional pan tomato with grated tomato, aioli, and 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 with coriander, salsa bravas, melted onion, aioli, and 100% Bellota Ibérico ham.
(3,11)

Ceviche **

20€

Ceviche di spigola marinata con leche de tigre e cocco

Sea bass ceviche marinated in leche de tigre with coconut.
(2,4)

Melanzana al Miso *

18€

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

Miso-glazed caramelized eggplant with toasted seeds and 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 gently poached in olive oil with crusco pepper, fresh herbs, smoked paprika, and 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 with Lebanese sauce, coriander oil, oregano, and charcoal-grilled pita bread.
(1,11)

SPADE

Spiedini cotti in brace da condividere a centro tavola.
Tutte le spade includono della verdura a fantasia dello chef.
Charcoal-grilled skewers designed for sharing.
All skewers are 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
Argentinian prawns marinated in chimichurri, grilled over charcoal,
served with aioli on the side.
(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
For details on today's fish selection, pricing, and cooking methods,
please ask your server.
(2,4,11)

Tomahawk 12€/ etto

MAIN

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

DESSERT

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

RAW CORNER

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

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