



Pan 2,00

## SERVIMOS PASTAS Y PIZZAS SIN GLUTEN BAJO PETICIÓN

- ✓ plato vegetariano
- 💧 aséptico



Para cualquier información sobre sustancias y alérgenos consultar la tabla correspondiente.

### Lista de alérgenos

- |             |                      |
|-------------|----------------------|
| 1 Cereales  | 8 Nueces             |
| 2 Mariscos  | 9 Apio               |
| 3 Huevos    | 10 Mostaza           |
| 4 Pescado   | 11 Sésamo            |
| 5 Cacahuets | 12 Dióxido de azufre |
| 6 Soja      | 13 Altramuces        |
| 7 Leche     | 14 Almejas           |



### APERITIVOS

- 1-7 Bruschetta de tomate, mozzarella y albahaca 3,50
- 1-8 La bruschetta tradicional romana (*lechuga, pasas, piñones, aceitunas negras*) 4
- Gran variedad de verduras a la parrilla, calabacines, berenjenas, pimientos y col 13,50 ✓
- Carpaccio de ternera Trentino (*rúcula, parmesano, vinagre balsámico, aceite de oliva virgen extra*) 17 ✕
- 4 Soutè de mejillones 14
- 3-4-5 Anchoas fritas con cebolla caramelizada 7
- 7 Focaccia con jamón crudo y mozzarella 9

### LAS TABLAS DEL SANTA MARIA

- 1-8 Embutidos, quesos, salsa de pera y jengibre, nueces y miel con triángulos de focaccia 27
- 1-8 Embutidos con triángulos de focaccia con aceite virgen extra 15
- 8 Quesos con salsa de pera y jengibre, nueces y miel y triángulos de focaccia 15

### PRIMEROS

- 1 Espaguetis con tomate y albahaca 9
- 3 Tonnarelli agua y harina con crema de lentejas amarillas y alcachofas 14 (*cebolla, tomillo, romero, salvia, aceite, hierbabuena, ajo, lentejas y alcachofas*)
- 1-3 Tonnarelli agua y harina con calabacín, menta y provolone 14
- 1-14 Ravioli con ricotta y espinacas 15
- 1-3-4-14 Espaguetis con almejas 19
- 1-2-3 Espaguetis con mariscos\* 21
- 1-3-9 Tagliolini con bogavante\* 25
- 1-3-7-9 Fettuccine con salsa boloñesa 14
- Lasaña 13,50

#### Especialidad de la Casa

- 1-4 Espaguetis con migas (*ajo, aceite, guindilla, anchoas y migas de pan*) 15

### PRIMEROS DE LA COCINA ROMANA

- 1-3-7 Carbonara - *espaguetis con pecorino romano, huevos y tocino crujiente* 13,50
- 1-7 Amatriciana - *rigatonic on tomate fresco, tocino crujiente y pecorino romano* 13,50
- 1-7 Cacio e pepe - *rigatoni con pecorino curado de 12 meses y pimienta negra* 13,50
- 1-7 Gricia - *rigatoni con tocino crujiente y pecorino romano* 13,50

### RISOTTOS

- Risotto con setas porcini 21 💧
- 2-7 Risotto con gambas\* 22
- 2-4-14 Risotto con marisco\* 22

### CALDOS TRADICIONALES

- 1-3 Sopa de verduras\* con arroz o pasta 13 ✓
- 1-3 Sopa de cebolla con pan tostado con aceite de oliva virgen extra 13

### MENÚ SANTA MARIA

25

Bruschetta con tomate  
1-3-7 Trío de primeros:  
Carbonara, Cacio e pepe, Amatriciana  
Cordero con patatas al horno  
Café, Agua 0,5 l o Copa de vino

### MENÚ ROMANO

26

1-8 Bruschetta con lechuga romana  
Degustación de:  
Carrillera de ternera al vino tinto,  
Cordero asado con patatas,  
Rollitos de pollo porchetta  
Café, Agua 0,5 l o Copa de vino

### MENÚ PORETTI

17

1 Bruschetta con tomate  
1 Pizza (las tradicionales)  
Jarra de cerveza de (0,4 lt)

### MENÚ INFANTIL

*nosotros mimamos a los niños*

1 Pasta con tomate 4  
1-7 Pizza Margherita 4  
Pollo con patatas fritas\* 6  
1-11 Hamburger (P) con patatas fritas\* 6  
Patatas fritas\* 2

\* si el producto no está disponible fresco, podría ser congelado  
(P) Picada

## ENSALADAS

*nuestras ensaladas se sirven en un bol de masa de pizza*

- 1-3 Caesar - *tocino crujiente, corazones de lechuga, salsa César, picatostes y parmesano* 15
- 1-7 Ensalada griega - *tomate, lechuga, queso feta griego, orégano, cebolla roja, pepino y aceitunas* 13
- 1-7 Mediterránea - *lechuga, tomate, mozzarella, rúcula, aceitunas, alcaparras y atún* 15
- 1-7 Cretan Frisella - *frisella, tomates, aceitunas, alcaparras, cebolla, queso feta y anchoas* 10  
**la clásica, en plato**
- 7 Ensalada Caprese - *mozzarella, tomate rojo y albahaca* 14

## PESCADO

- 4-14 Calamares Fritos 20
- 2-4-14 Filete de lubina sobre puré de patata y gorgonzola 23  
(*parmesano, patatas, gorgonzola, aceite, sal, lubina*)
- 4 Pulpo a la plancha\* con verduras y crema de garbanzos 21
- 2-4-14 Rollitos de pez espada a la siciliana con salmoriglio, emulsión de aceite, limón 22  
(*parmesano, pecorino, pan rallado, perejil, ajo, sal, pimienta, alcaparras, tomates*)
- 4 Pescado a la plancha (*calamares, gambas, cigalas, filete de lubina*) 29

## CARNE Y SEGUNDOS

*Nuestras carnes seleccionadas provienen exclusivamente de la antigua carnicería romana **Minozzi**, en pie desde el 1944*

- 1-3 Filete de pollo Santa María con patatas fritas\* 19
- Bistec de ternera a la parrilla con patatas al horno 24
- Ternera fileteada con tomates y rúcula 25
- Ternera fileteada con setas porcini 27
- Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas\* 18
- 9 Carrillera de ternera con apio, zanahoria, cebolla, vino tinto, mejorana, romero 23
- 1-10-7 Cordero en costra de pan - *salsa de vino tinto, cebolla caramelizada, mostaza, jamón crudo, cebolla* 23
- Rollo de pollo porchetto - *pollo, manteca de cerdo, tomillo, salvia, romero, mejorana* 24
- 9 Cordero al horno con patatas 24

## HAMBURGUESAS SANTA MARIA

- 1-11 Hamburguesa de ternera Santa María (P) 280 gr  
*con tomate, lechuga iceberg, cebolla roja agridulce y tocino crujiente* 18

## GUARNICIÓN CLÁSICA

- Patatas al horno con romero 6
- Ensalada mixta (*rúcula, lechuga y zanahorias*) 6
- Verduras\* cocidas 6
- Patatas fritas\* 6
- Achicoria\* aceite, ajo y guindilla 6
- 7 Espinacas a la mantequilla\* 6
- Parrillada de verduras variadas 7



## PIZZAS

### Tradicionales

*suplemento de 2 euros para las sin gluten*

- 1-7 Margherita - *tomate, mozzarella y albahaca* 8,50 ✓
- 1-4-7 Napoletana - *tomate, mozzarella y anchoas* 9,50
- 1-7 Funghi - *tomate, mozzarella y champiñones* 12 ✓
- 1-3-7 Capricciosa - *tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas y huevo* 14
- 1-7 Quattro formaggi  
*queso brie, mozzarella, fontina y parmesano* 13 ✓
- 1-7 Diavola - *salami picante, mozzarella y tomate* 13
- 1-7 Vegetariana - *verduras asadas y cocidas y mozzarella* 12
- 1-4 Atún y cebolla 13
- 1-7 Pizza alla Norcina - *mozzarella, champiñones y salchicha* 14

### Especiales

*suplemento de 2 euros para las sin gluten*

- 1-7 Rico y Bueno  
*mozzarella, tomatitos, parmesano, jamón crudo y rúcula* 13
- 1-7 Calzone romano tradicional  
*jamón cocido, mozzarella* 17

## BEBIDAS

- Copa de vino blanco o tinto 5
- Vino 0.375 cl 8
- Vino 0.750 cl 15
- Agua 0,50 lt 2,50
- Agua 1 lt 4
- Cerveza de barril *clara u oscura* 0,2cl 4
- Cerveza de barril *clara u oscura* 0,4cl 6
- Cerveza de barril *clara u oscura* 1lt 11
- Refresco pequeño 0,2 cl 4,50
- Refresco grande 0,4 cl 6
- Cerveza artesanal 6,50
- Zumo de naranja *pequeño* 6 *mediano* 8 *grande* 10
- Zumo de granada *pequeño* 8 *mediano* 10 *grande* 12
- Café 2,50 Licores 6 Cócteles 11
- Café con alcohol 4

**La selección de licores  
Santa María es muy variada  
y de altísima calidad.  
Pregunte al camarero  
por la lista completa**

CAFÉ IRLANDÉS 8

## POSTRES *porción individual*

- 7 Tiramisù - *casero con mascarpone* 7
- 7 Nuvola - *Galletas de masa de galleta, crema de chocolate blanco y negro, cacao y crema de leche* 7
- 7 Pellicchiella - *bizcocho de chocolate relleno de una ligera mousse de mascarpone, perfumado con pulpa de naranja y albaricoque* 7
- 7 Tarta de queso con frutos rojos - *masa tostada con crema de mascarpone cubierta de frutos rojos* 7
- 7 Manila - *Galletas de cacao rellenas de crema de ricotta de coco y crema de avellanas y cacao* 7
- 7 Esfera dulce - *bizcocho con cremoso de chocolate negro* 7
- 7 Cremoso de pistacho - *Bizcocho de pistacho y almendra, relleno de crema de chocolate blanco y pistacho siciliano* 7
- 7 Dolci Santa María - *soufflé con un cálido corazón de chocolate fino* 7

## SIN GLUTEN

- 7 Ricotta y peraricotta de oveja aligerada con nata y peras Williams entre dos bizcochos de avellana 7
- 7 Tiramisú sin gluten y sin lactosa 7

## LAS TARTAS ARTESANALES

- 7 La tarta de la casa 6

## HELADOS Y FRUTAS

- 7 Coppa Santa María (*fruta fresca y helado de nata*) 10
- 7 Copa de helado (*nata, chocolate, fresa, limón*) 7
- 7 Fresas de temporada (*con limón o nata o helado*) 8
- 7 Ensalada de frutas mixtas 7
- 7 Sorbete de limón 5

*Nuestros helados están elaborados con materias primas en el km 0, libres de aditivos y conservantes, pasteurizados, ricos en fibra y vitaminas con un bajo porcentaje de azúcares y contienen pulpa de fruta fresca.*