



password

Pan 2,00 €

SERVIMOS PASTAS Y PIZZAS SIN GLUTEN BAJO PETICIÓN

- ✓ Plato vegetariano
- * Producto congelado
- Producto en frasco



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 |

para más información, pregunte al personal



APERITIVOS

- 1-7 Supplì - Bola de arroz con tomate, rellena de mozzarella y frita 3,50 € cada uno
- 1-7 Bruschetta de tomate, mozzarella y albahaca 3,50 € ✓
- 1-8 La bruschetta tradicional romana (lechuga, pasas, piñones, aceitunas negras) 4,00 €
- Gran variedad de verduras a la parrilla, calabacines, berenjenas, pimientos y col 15,00 € ✓
- 12 Carpaccio de ternera Trentino (nícula, parmesano, vinagre balsámico, aceite de oliva virgen extra) 18,50 €
- 14 Soutè de mejillones 16,00 €
- 1-3-4 Anchoas fritas* con cebolla caramelizada 9,00 €
- 1-7 Focaccia con jamón crudo y mozzarella 11,00 €

LAS TABLAS DEL SANTA MARIA

- 1-7-8-12 Embutidos, quesos, salsa de pera y jengibre, nueces y miel con triángulos de focaccia 27,50 €
- 1-7-12 Embutidos con triángulos de focaccia con aceite virgen extra 15,50 €
- 1-7-8 Quesos con salsa de pera y jengibre, nueces y miel y triángulos de focaccia 15,50 €

PRIMEROS

- 1 Espaguetis con tomate y albahaca 9,50 € ✓
- 1-7-8 Espaguetis con pesto 14,50 € ✓
- 1-3-6-7-8 Ravioli de ricotta con crema de bacalao* crema aromatizada con salvia, pasas y miel con aros de cebolla crujientes 16,50 €
- 1-3-7 Ravioli de ricota con tomate y albahaca 15,50 € ✓
- 1-14 Espaguetis con almejas 22,00 €
- 1-2-14 Espaguetis con marisco* 22,50 €
- 1-2-3 Tagliolini con bogavante* 27,00 €
- 1-3-7 Fettuccine con salsa boloñesa 15,00 €
- 1-3-7-9 Lasaña 15,00 €

Especialidad de la Casa

- 1-4 Espaguetis con migas (ajo, aceite, guindilla, anchoas y migas de pan) 16,50 €

PRIMEROS DE LA COCINA ROMANA

- 1-3-7 Carbonara - espaguetis con pecorino romano, huevos y tocino crujiente 14,50 €
- 1-7 Amatriciana - rigatonic on tomate fresco, tocino crujiente y pecorino romano 14,50 €
- 1-7 Cacio e pepe - rigatoni con pecorino curado de 12 meses y pimienta negra 14,50 €
- 1-7 Gricia - rigatoni con tocino crujiente y pecorino romano 14,50 €

RISOTTOS

- 12 Risotto con setas porcini 21,00 €
- 2-7-12 Risotto con gambas* 22,00 €
- 2-4-14 Risotto con marisco* 22,00 €

CALDOS TRADICIONALES

- 1-3 Sopa de verduras* con arroz o pasta 13,00 € ✓
- 1-3 Sopa de cebolla con pan tostado con aceite de oliva virgen extra 13,00 €

EN ESTE LOCAL LOS MENÚS SE DESINFECTAN DESPUÉS DE CADA USO

Materias primas - Algunos productos frescos, así como los productos pesqueros administrados crudos, se someten a una reducción rápida de la temperatura para garantizar la calidad y la seguridad.

MENÚ SANTA MARIA

28,00 €

- 1-7 Bruschetta con tomate
- Trío de primeros:
- 1-3-7-12 Carbonara, 1-7 Cacio e pepe, 1-7-12 Amatriciana
- 9 Cordero* con patatas al horno
- Café, Agua 0,5 l o 12 Copa de vino

MENÚ ROMANO

29,00 €

- 1-8 Bruschetta con lechuga romana
- Degustación de:
- 9-12 Carrillera de ternera* al vino tinto,
- 9 Cordero* al horno con patatas, costillas de cerdo glaseadas
- Café, Agua 0,5 o 12 Copa de vino

MENÚ PORETTI

19,00 €

- 1-7 Bruschetta con tomate
- 1-7 Pizza (las tradicionales)
- 1-12 Jarra de cerveza de (0,4 lt)

MENÚ DE APERITIVOS

Una tabla para elegir:

- 1-7-12 Embutidos con triángulos de focaccia con aceite virgen extra - o -
- 1-7-8 Quesos con salsa de pera y jengibre, nueces y miel y triángulos de focaccia

Con una bebida Lurisia a elegir (chinotto/limonada/carbonatada) - o - una cerveza Poretti de 0,2 cl

18,00 €

Con un cóctel a elegir (gin tonic/mojito/vodka de limón) - o - una cerveza Poretti de 0,4 cl

23,00 €

MENÚ INFANTIL

nosotros mimamos a los niños

- 1 Pasta con tomate 5,00 €
- 1-7 Pizza Margherita 5,00 €
- 1-11 Hamburger con patatas fritas* 7,00 €
- Patatas fritas* 3,00 €

ENSALADAS

nuestras ensaladas se sirven en un bol de masa de pizza

- 1-3-12 Caesar - tocino crujiente, pollo, corazones de lechuga, salsa César y parmesano 16,50 €
- 1-7 Ensalada griega - tomate, lechuga, queso feta griego, orégano, cebolla roja, pepino y aceitunas 14,50 €
- 1-4-7 Mediterránea - lechuga, tomate, mozzarella, rúcula, aceitunas, alcaparras y atún 16,50 €
- 1-4-7 Cretan Frisella - frisella, tomates, aceitunas, alcaparras, cebolla, queso feta y anchoas 11,00 €
- 4-12 Salmón - lechuga, rúcula, tomate amarillo, salmón, sésamo negro y salsa casear 17,50 €

la clásica, en plato

- 1-7 Ensalada Caprese - mozzarella, tomate rojo y albahaca 15,50 €

PESCADO

- 1-14 Calamares fritos* 21,50 €
- 4-7 Bacalao* con tomate, alcaparras y aceitunas 25,00 €
- 1-4 Filete de gallineta* en costra de calabacín y patatas 24,00 €
- 14 Pulpo a la plancha* con verduras y crema de garbanzos 21,50 €
- 4 Filete de pez espada* con cítricos, servido con ensalada de hinojo, aceitunas y naranja 22,50 €
- 2-4-12-14 Pescado a la plancha* (calamares, gambas, gambas, filete de gallineta) 30,00 €

CARNE Y SEGUNDOS

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

- 1-3 Chuleta de pollo* con patatas fritas* 19,50 €
- Chuletón de ternera a la plancha con patatas al horno 26,00 €
- Loncheado de ternera con tomate y rúcula 27,00 €
- 12 Lonchas de ternera con boletus 28,00 €
- Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas* 19,00 €
- 9-12 Carrillera* de ternera con apio, zanahoria, cebolla, vino tinto, mejorana y romero 24,00 €
- Costillas de cerdo glaseadas (cocción a baja temperatura) con radicchio a la parrilla y patatas al horno 24,00 €
- 7 Codillo de ternera con salsa de tuétano y puré de coliflor y brócoli con parmesano 24,00 €
- 9 Cordero al horno* con patatas 26,00 €

HAMBURGUESAS SANTA MARIA

- 1-11 Hamburguesa de ternera* 280 gr con tomate, lechuga iceberg, cebolla roja agri dulce y tocino crujiente 19,00 €

GUARNICIÓN CLÁSICA

- Patatas al horno con romero 6,50 €
- Ensalada mixta (rúcula, lechuga y zanahorias) 6,50 €
- Verduras* cocidas 6,50 €
- Patatas fritas* 6,50 €
- Achicoria* aceite, ajo y guindilla 6,50 €
- 7 Espinacas a la mantequilla* 6,50 €
- Parrillada de verduras variadas 7,50 €



PIZZAS

Tradicionales

suplemento de 2 euros para las sin gluten

- 1-7 Margherita - tomate, mozzarella y albahaca 9,00 € ✓
- 1-4-7 Napoletana - tomate, mozzarella y anchoas 10,00 €
- 1-7 Champiñones - tomate, mozzarella y champiñones 13,50 € ✓
- 1-3-7-12 Capricciosa - tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas negras 15,00 €
- 1-7 Cuatro quesos - gorgonzola, mozzarella, fontina y parmesano 14,50 € ✓
- 1-7-12 Diavola - salami picante, mozzarella y tomate 14,00 €
- 1-7 Vegetariano - Verduras a la plancha y cocidas* y mozzarella 13,50 € ✓
- 1-4 Atún y cebolla 14,00 €
- 1-7 Pizza alla Norcina - mozzarella, champiñones y salchicha 14,50 €

Especiales

- 1-7 Rico y Bueno (suplemento de 2 euros para las sin gluten) mozzarella, tomatitos, parmesano, jamón crudo y rúcula 15,00 €
- 1-7 Calzone romano tradicional jamón cocido, mozzarella 18,00 €
- 1-7 La Quadrata - pizza rellena con los sabores de Roma - Amatriciana, Cacio e pepe, Carbonara, Gricia (pizza para 2 personas) 25,00 €

BEBIDAS

- 12 Copa de vino blanco o tinto 5,00 €
- 12 Vino 0,375 cl 9,00 € - 0,750 cl 16,00 €
- Agua 0,50 lt 2,50 € - 1 lt 4,00 €
- 1-12 Cerveza de barril
- Cervecería Angelo Poretti
- cerveza rubia - pequeña 0,2 cl 4,00 €
- cerveza rubia - promedio 0,4 cl 6,00 €
- cerveza rubia - grande 1lt. 11,00 €
- Abadía de Grimbergen
- cerveza ambar - pequeña 0,25 cl 5,00 €
- cerveza ambar - promedio 0,5 cl 7,50 €
- cerveza ambar - grande 1lt. 14,00 €
- Cervecería Angelo Poretti
- cerveza IPA - pequeña 0,2 cl 4,50 €
- cerveza IPA - promedio 0,4 cl 6,50 €
- cerveza IPA - grande 1lt. 13,00 €
- Refresco 0,2 cl 4,50 € - 0,4 cl 6,00 €
- Zumo de naranja
- pequeño 6,00 € mediano 8,00 € grande 10,00 €
- Zumo de granada
- pequeño 8,00 € mediano 10,00 € grande 12,00 €
- Café 2,50 € Licores 6,00 €
- Cócteles 11,00 €
- Café con alcohol 4,00 €



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

CAFÉ IRLANDÉS 8,00 €

Algunos vinos, vinagres y cervezas pueden contener sulfitos. Pregunte al personal.

POSTRES porción individual

- 1-3-7 Tiramisù - casero con mascarpone 7,50 €
- 1-3-7 Nuvola - Galletas de masa de galleta, crema de chocolate blanco y negro, cacao y crema de leche 7,50 €
- 1-3-7 Pellecchiella - bizcocho de chocolate relleno de una ligera mousse de mascarpone, perfumado con pulpa de naranja y albaricoque 7,50 €
- 1-3-7 Tarta de queso con frutos rojos - masa tostada con crema de mascarpone cubierta de frutos rojos 7,50 €
- 1-3-7-8 Manila - Galletas de cacao rellenas de crema de ricotta de coco y crema de avellanas y cacao 7,50 €
- 1-3-7 Esfera dulce - bizcocho con cremoso de chocolate negro 7,50 €
- 1-3-7-8 Cremoso de pistacho - Bizcocho de pistacho y almendra, relleno de crema de chocolate blanco y pistacho siciliano 7,50 €

SIN GLUTEN

- 7 Ricota de oveja y pera aligerada con nata y peras Williams entre dos bizcochos de avellana 7,50 €
- 7 Tiramisú sin gluten y sin lactosa 7,50 €

LAS TARTAS ARTESANALES

- 7 La tarta de la casa 6,00 €

HELADOS Y FRUTAS

- 7 Coppa Santa Maria (fruta fresca y helado de nata) 10,00 €
- 7 Copa de helado (nata, chocolate, fresa, limón) 7,00 €
- 7 Fresas de temporada (con limón o nata o helado) 8,00 €
- 7 Ensalada de frutas mixtas 7,00 €
- 7 Sorbete de limón 5,00 €

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.