



Pane 2,00

**A RICHIESTA SERVIAMO
PASTE E PIZZE SENZA GLUTINE**

✓ piatto vegetariano

💧 in asettico



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni consultare l'apposita tabella.

Tabella Allergeni

1 Cereali	8 Frutta a guscio
2 Crostacei	9 Sedano
3 Uova	10 Senape
4 Pesce	11 Sesamo
5 Arachidi	12 Anidride solforosa
6 Soia	13 Lupini
7 Latte	14 Molluschi

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E DELLA CUCINA ROMANA

ANTIPASTI

- 1-7 Bruschetta al pomodoro, mozzarella e basilico, olio extra vergine 3,50
- 1-8 La bruschetta della tradizione romana (*lattuga, uva passa, pinoli, olive nere*) 4
- Gran composta di verdure grigliate, zucchine, melanzane, peperoni e radicchio 13,50 ✓
- Carpaccio di manzo del Trentino (*rucola, parmigiano, aceto balsamico, olio extra vergine*) 17 ✗
- 4 Soutè di cozze 14
- 3-4-5 Alici fritte con cipolle caramellate 7
- 7 Focaccia prosciutto crudo e mozzarella 9

I TAGLIERI DI SANTA MARIA

- 1-8 Salumi, formaggi, salsa di pere e zenzero, noci e miele con triangoli di focaccia 27
- 1-8 Salumi con triangoli di focaccia all'olio extra vergine 15
- 8 Formaggi con salsa di pere e zenzero, noci e miele e triangoli di focaccia 15

PRIMI

- 1 Spaghetti pomodoro e basilico 9
- 3 Tonnarelli acqua e farina con crema di lenticchie gialle e carciofi 14 (*cipolla, timo, rosmarino, salvia, olio, mentuccia, aglio, lenticchie e carciofi*)
- 1-3 Tonnarelli acqua e farina con zucchine, menta e provolone 14
- 1-14 Ravioli ricotta e spinaci 15
- 1-3-4-14 Spaghetti con le vongole 19
- 1-2-3 Spaghetti ai frutti di mare* 21
- 1-3-9 Tagliolini all'astice* 25
- 1-3-7-9 Fettuccine al ragù bolognese 14
- Lasagna 13,50

Specialità della Casa

- 1-4 Spaghetti alla mollica (*aglio, olio, peperoncino, alici e mollica di pane bruscata*) 15

I PRIMI DELLA CUCINA ROMANA

- 1-3-7 Carbonara - *spaghetti mantecati con pecorino romano d.o.p., uova e guanciale croccante* 13,50
- 1-7 Amatriciana - *rigatoni con pomodoro, guanciale croccante e pecorino romano d.o.p.* 13,50
- 1-7 Cacio e pepe - *rigatoni con pecorino stagionato d.o.p. 12 mesi e pepe nero* 13,50
- 1-7 Gricia - *rigatoni con guanciale croccante e pecorino romano d.o.p.* 13,50

I RISOTTI

- Risotto con porcini 21 💧
- 2-7 Risotto con scampi* 22
- 2-4-14 Risotto allo scoglio con frutti di mare* 22

ZUPPE DELLA TRADIZIONE

- 1-3 Minestrone di verdure* con riso o pasta 13 ✓
- 1-3 Zuppa di cipolle con crostoni di pane all'olio extra vergine di oliva 13

MENU' SANTA MARIA

25

Bruschetta al pomodoro
1-3-7 Tris di primi:
Carbonara, Cacio e pepe, Amatriciana
Abbacchio con patate al forno
Caffè, Acqua 0,5 oppure Calice di vino



MENU' ROMANO

26

1-8 Bruschetta con lattuga romana
Degustazione di:
Guancia di manzo al vino rosso,
Abbacchio al forno con patate,
Rotolini di pollo porchettato
Caffè, Acqua 0,5 oppure Calice di vino



MENU' PORETTI

17

1 Bruschetta al pomodoro
1 Pizza (le tradizionali)
Boccale di birra da 0,4 lt



MENU' BAMBINI

da noi i bambini vengono coccolati

1 Pasta al pomodoro 4
1-7 Pizza Margherita 4
Pollo con patate fritte* 6
1-11 Hamburger (A) con patatine fritte* 6
Patine fritte* 2

INSALATE

le nostre insalate sono servite in ciotola di pasta di pizza


- 1-3 Caesar - *guanciale croccante, cuori di lattuga, salsa caesar, pane tostato e parmigiano* 15
 - 1-7 Insalata greca - *pomodoro, lattuga, feta greca, origano, cipolla rossa, cetrioli e olive* 13
 - 1-7 Mediterranea - *lattuga, pomodori, mozzarella, rucola, olive, capperi e tonno* 15
 - 1-7 Frisella Cretese - *frisella, pomodori, olive, capperi, cipolla, feta e alici* 10
- la classica, in piatto**
- 7 Insalata caprese - *mozzarella, pomodoro rosso e basilico* 14

PESCE

- 4-14 Calamari fritti 20
- 2-4-14 Filetto di spigola su schiacciata di patate e gorgonzola 23
(parmigiano, patate, gorgonzola, olio, sale, spigola)
- 4 Polpo grigliato* con verdure e crema di ceci 21
- 2-4-14 Involtini di pesce spada alla siciliana con salmoriglio, emulsione di olio, limone 22
(parmigiano, pecorino, pan grattato, prezzemolo, aglio, sale, pepe, capperi, pomodori)
- 4 Grigliata di pesce *(calamari, gamberi, scampi, filetto di spigola)* 29

CARNE E SECONDI

*Le nostre carni sono selezionate dalla macelleria **Minozzi**, presente a Roma dal 1944*

- 1-3 Cotoletta di pollo Santa Maria con patatine fritte* 19
- Bistecca di manzo alla griglia con patate al forno 24
- Tagliata di manzo pomodori e rucola 25
- Tagliata di manzo con funghi porcini 27 
- Petto di pollo alla griglia con patatine fritte* 18
- 9 Guancia di manzo con sedano, carote, cipolle, vino rosso, maggiorana, rosmarino 23
- 1-10-7 Agnello in crosta di pane - *salsa al brachetto, cipolle caramellate, senape, prosciutto crudo, cipolla* 23
- Rotolo di pollo porchettato - *pollo, strutto, timo, salvia, rosmarino, maggiorana* 24
- 9 Abbacchio al forno con patate 24

SANTA MARIA BURGER

- 1-11 Burger di manzo (A) 280 gr
con pomodori, iceberg, cipolla rossa caramellata e guanciale croccante 18





CONTORNI CLASSICI

- Patate al forno al rosmarino 6
- Insalata mista *(rucola, lattuga e carote)* 6
- Verdure* cotte 6
- Patatine fritte* 6
- Cicoria* aglio olio e peperoncino 6
- 7 Spinaci al burro* 6
- Verdura grigliata mista 7

PIZZE

Tradizionali

supplemento di 2 euro per quelle senza glutine

- 1-7 Margherita - *pomodoro, mozzarella e basilico* 8,50 
- 1-4-7 Napoletana - *pomodoro, mozzarella e alici* 9,50
- 1-7 Funghi - *pomodoro, mozzarella e funghi* 12 
- 1-3-7 Capricciosa
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive nere 14
- 1-7 Quattro formaggi -
gorgonzola, mozzarella, fontina e parmigiano 13 
- 1-7 Diavola - *salame piccante, mozzarella e pomodoro* 13
- 1-7 Vegetariana - *verdure grigliate e cotte e mozzarella* 12 
- 1-4 Tonno e cipolla 13
- 1-7 Pizza alla Norcina - *mozzarella, funghi e salsiccia* 14

Speciali

supplemento di 2 euro per quelle senza glutine

- 1-7 Ricca e Buona
mozzarella, pachino, parmigiano, prosciutto crudo e rucola 13
- 1-7 Calzone tradizionale romano
prosciutto cotto, mozzarella 17

BEVANDE

- Calice di vino bianco o rosso 5
- Vino 0.375 cl 8
- Vino 0.750 cl 15
- Acqua 0,50 lt 2,50
- Acqua 1 lt 4
- Birra alla spina *chiara o scura* 0,2cl 4
- Birra alla spina *chiara o scura* 0,4cl 6
- Birra alla spina *chiara o scura* 1lt 11
- Bibita 0,2 cl 4,50
- Bibita 0,4 cl 6
- Birra artigianale 6,50
- Spremuta d'arancia *piccola* 6 *media* 8 *grande* 10
- Spremuta di melograno *piccola* 8 *media* 10 *grande* 12
- Caffè 2,50 Liquori 6 Cocktail 11
- Caffè corretto 4

**La selezione di liquori
Santa Maria è molto varia
e di altissima qualità.
Chiedere la carta completa
al cameriere**

IRISH COFFEE 8

DOLCI *monoporzione*

- 7 Tiramisù - *della casa con mascarpone* 7
- 7 Nuvola - *pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao e con crema di latte* 7
- 7 Pellecchiella - *pan di spagna al cioccolato farcito con una mousse leggera al mascarpone, profumata all'arancia e polpa di albicocche* 7
- 7 Cheese cake ai frutti di bosco - *pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco* 7
- 7 Manila - *biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao* 7
- 7 Dolce sfera - *pan di spagna con cremoso al cioccolato fondente* 7
- 7 Cremoso al pistacchio - *biscotto di pistacchio e mandorle, farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia* 7
- 7 Dolci Santa Maria - *soufflé con cuore caldo di finissimo cioccolato* 7

SENZA GLUTINE

- 7 Ricotta e peraricotta di pecora alleggerita con panna e pere Williams tra due biscotti alle nocciole 7
- 7 Tiramisù senza glutine e senza lattosio 7

LE CROSTATE ARTIGIANALI

- 7 La crostata della casa 6

GELATO E FRUTTA

- 7 Coppa Santa Maria *(frutta fresca e gelato alla crema)* 10
- 7 Coppa di gelato *(crema, cioccolata, fragola, limone)* 7
- 7 Fragole di stagione *(al limone o panna o gelato)* 8
- 7 Macedonia di frutta mista 7
- 7 Sorbetto al limone 5

I nostri gelati sono fatti con materie prime a km0, prive di additivi e conservanti, pastorizzate, ricche di fibre e vitamine con bassa percentuale di zuccheri e contengono polpa di frutta fresca