

Pane 1,50
Servizio 15%

A RICHIESTA SERVIAMO
PASTE E PIZZE SENZA GLUTINE

-  disponibile anche nella versione senza glutine
-  piatto vegetariano

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



chiedici la password

I SAPORI

DELLA TRADIZIONE ITALIANA E DELLA CUCINA ROMANA

ANTIPASTI

- bruschetta al pomodoro, mozzarella e basilico 3,50
- la bruschetta della tradizione romana (*lattuga, uva passa, pinoli, olive nere*) 4
- petali di bresaola su crudo di rucola e sfoglie di parmigiano 12
- gran composta di verdure grigliate, zucchine, melanzane, peperoni e radicchio 12 
- dadolata di tonno con insalata di finocchi arance e olive nere 12*
- soutè di cozze 11,50
- carpaccio di rombo caldo con dadolata di pomodoro, timo e limone 12
- rotolini di mortadella senza glutine con tris di formaggi fusi (*parmigiano, mozzarella e pecorino*) 10
- carpaccio caldo di manzo con rucola, pachino e parmigiano 11

PRIMI

- spaghetti pomodoro e basilico 8
- gnocchi all'ortolana 11 
- fettuccine con porcini (*in asettico*) 15,50
- ravioli ricotta e spinaci 12,50
- spaghetti con le vongole 15
- strozzapreti profumo di mare cozze, vongole e scampi* pescatora 18
- tagliolini all'astice* 21
- agnolotti di pesce spada, spigola e calamari* in salsa di polpo e pachino 16
- pasta all'uovo fresca artigianale al ragu bolognese 12
- lasagna 12

I RISOTTI

- risotto con porcini (*in asettico*) 15
- risotto con scampi* 19
- risotto allo scoglio con frutti di mare* 17

I PRIMI DELLA CUCINA ROMANA

- carbonara *spaghetti mantecati con pecorino romano, uova e guanciale croccante* 11 
- amatriciana *mezze maniche con pomodoro fresco, guanciale croccante e pecorino romano* 11 
- cacio e pepe *rigatoni con pecorino stagionato 12 mesi e pepe nero* 11 
- gricia *rigatoni con guanciale croccante e pecorino romano* 11 

ZUPPE DELLA TRADIZIONE

- pasta e fagioli 11,50
- pasta e ceci 11
- minestrone di verdure* con riso o pasta 10,50 

* se non disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere congelato
(A) Abbattuto

I TAGLIERI DI SANTA MARIA

- salumi, formaggi e miele con focaccia 24
- salumi con bruschette all'olio extra vergine 15
- formaggi con pere, noci e miele 15



MENU SANTA MARIA

19,50

bruschetta al pomodoro
tris di primi: carbonara, cacio e pepe, amatriciana
saltimbocca alla romana con cicoria
ripassata in padella
acqua 0,5 oppure calice di vino



MENU ROMANO

20

bruschetta con lattuga romana
degustazione di pollo con peperoni, saltimbocca,
abbacchio al tegame con cicoria in padella
acqua 0,5 oppure calice di vino



MENU PORETTI

14,50

bruschetta al pomodoro
pizza (*le tradizionali*)
boccale di birra da 0,4 lt



MENU BAMBINI

da noi i bambini vengono coccolati

Pasta al pomodoro 4
Pizza margherita 4
Pollo con patate fritte * 6
Hamburger (A) con patatine fritte * 6
Patatine fritte * 2

INSALATE SERVITE IN CIOTOLA DI PASTA DI PIZZA

insalata caprese *mozzarella di latte di bufala, pomodoro rosso e basilico* 11,50
caesar *guanciaie croccante, cuori di lattuga, salsa casear, pane tostato e parmigiano* 13
insalata greca *pomodoro, lattuga, feta greca, origano, cipolla rossa, cetrioli e olive* 10
mediterranea *lattuga, pomodori, mozzarella, rucola, olive, capperi e tonno* 11

PESCE

polpo* e patate con pachino e rucola 15
pesce spada* alla siciliana, pomodorini freschi, capperi, olive nere e origano 18,50
grigliata di pesce, trancio di pesce spada, calamari, gamberi e scampi* 24
filetto di spigola all’amalfitana con frutti di mare* e pachino 18
frittura di calamari* 16

CARNE E SECONDI DELLA CUCINA ROMANA

cotoletta santa maria con patatine fritte 16
bistecca di manzo alla griglia con patate al forno 19,50
tagliata di manzo pomodori e rucola 18
tagliata di manzo con porcini *(in asettico)* 21
petto di pollo alla griglia con patatine fritte* 14,50

SECONDI DELLA CUCINA ROMANA

saltimbocca di vitella alla romana con salvia e prosciutto 15
pollo con peperoni 14
abbacchio al forno con patate 18

SANTA MARIA BURGER

santa maria burger di manzo (A) 280 gr *con pomodori, iceberg, cipolla rossa in agrodolce e guanciaie croccante* 13
veg burger *quinoa, patate, carote con prezzemolo, tofu, piastrata, germogli di soja e salsa al curry* 13 ✓

CONTORNI CLASSICI

patate al forno al rosmarino 5
insalata mista *rucola, lattuga e carote* 5
verdure* cotte 5
patatine fritte* 5
cicoria* aglio olio e peperoncino 5
spinaci al burro 5*
verdura grigliata mista 5

(tradizionali) 2 euro in più per senza glutine

margherita *pomodoro, mozzarella e basilico* 7 ✓
napoli *pomodoro e alici* 7
funghi *pomodoro, mozzarella e funghi* 9,50 ✓
capricciosa *pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive e uova* 10
quattro formaggi *brie, mozzarella, fontina e parmigiano* 10 ✓
diavola *salame piccante, mozzarella e pomodoro* 9
vegetariana *verdure grigliate e cotte e mozzarella* 10 ✓
tonno e cipolla 12

tiramisù *soffice crema di mascarpone con savoiardi cioccolato e caffè* 6
cannolo siciliano 7
piramide fondente 7
tortino ricotta e pere 7
tortino ricotta e cioccolato 7
cheese cake alla fragola 7
sbriciolata con crema 8

* se non disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere congelato
(A) Abbattuto

BEVANDE

Calice di vino bianco o rosso 3,50
Vino 0.375 cl 6,50
Vino 0.750 cl 12
Acqua 0,50 lt 2
Acqua 1 lt 3,50
Birra alla spina *chiara o scura* 0,2 3,50
Birra alla spina *chiara o scura* 0,4 5
Birra alla spina *chiara o scura* 1lt 10
Bibita piccola 0,2 3,50
Bibita grande 0,4 5
Birra artigianale 7
Spremuta d’arancia 5
Spremuta di melograno 5
Caffè 2,50
Liquori 5,50
Irish coffee 8
Cocktail 9

CONTORNI DELLA CUCINA ROMANA

broccoletti *(solo in stagione)* 5
carciofi alla romana *(solo in stagione)* 1 pz 5
puntarelle con alici aglio e olio *(in stagione)* 6,50

(speciali) 2 euro in più per senza glutine

ricca e buona *mozzarella, pachino, parmigiano, prosciutto crudo e rucola* 13
santa maria *mozzarella di latte di bufala (100gr.), pomodori secchi, capperi, olive, alici e rucola* 18
frutti di mare* 15
bresaola e rughetta *rucola, bresaola, grana e pachino* 13

torta di mele, ricotta e cioccolato 7
coppa santa maria *frutta fresca e gelato alla crema* 10
coppa di gelato 6
fragole di stagione *(al limone panna o gelato)* 7
carpaccio di ananas fresco al piatto 6,50

irish coffee 8

PIZZE



DOLCI

