

# TAGLIERE MISTO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA MIELE E MARMELLATA  
Selected seasonal italian cured meat and cheese served whit honey and jam

PER 1 PERSONA - For 1 person €9 PER 2 PERSONE - For 2 people €16

## PASTA

**Lasagna alla Bolognese** €10

PASTA CON RAGÙ DI CARNE, MOZZARELLA, BESCIAMILLA E PARMIGIANO  
Pasta whit tomato beef meat, mozzarella, bechamel cream and parmesan

**Mezzemaniche all'Amatriciana** €10

PASTA CON POMODORO, GUANCIALE, PECORINO E PEPE NERO  
Pasta whit tomato sauce, crispy bacon, pecorino cheese and pepper

**Gnocchetti pomodoro e basilico** €9

GNOCCHI DI PATATE CON SALSIA DI POMODORO, OLIO D'OLIVA E BASILICO  
Potatoes pasta whit tomato sauce, olive oil and basil

**Rigatoni alla Gricia** €9

PASTA CON GUANCIALE, PECORINO E PEPE NERO  
Pasta whit crispy bacon, pecorino cheese and black pepper

**Mezzemaniche alla Carbonara** €10

PASTA CON UOVO, PECORINO, GUANCIALE E PEPE NERO  
Pasta whit egg sauce, pecorino cheese, crispy bacon and black pepper

**Spaghetti cacio e pepe** €8

PASTA CON PECORINO E PEPE  
Pasta whit pecorino cheese and black pepper

→ GLI HAMBURGER SONO:  
DA 150g / DOPPIO 300g  
E SERVITI CON PATATE AL FORNO

# BURGER

← THE BURGERS ARE:  
FROM 150g / DOUBLE 300g  
AND SERVED WITH BAKED POTATOES

**Easy Burger** €11

HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA E POMODORO  
Beef hamburger, lettuce and tomato

**DOPPIO HAMBURGER - Double hamburger** €19

**Crispy Burger** €13

HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA, POMODORO, CHEDDAR, BACON,  
CIPOLLA CROCCANTE E SALSIA BBQ  
Beef burger, lettuce, tomato, cheddar, bacon, crispy onion and bbq sauce

**DOPPIO HAMBURGER - Double hamburger** €21

**Italian Burger** €13

HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA, PROVOLA E POMODORI SECCHI  
Beef hamburger, lettuce, provola cheese and dry tomatoes

**DOPPIO HAMBURGER - Double hamburger** €21

**Cheese Burger** €12

HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA POMODORO E CHEDDAR  
Beef hamburger, lettuce, tomato and cheddar

**DOPPIO HAMBURGER - Double hamburger** €20

**Santa Maria Burger** €14

HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA, POMODORO, DOPPIO CHEDDAR,  
BACON, CIPOLLA CAMELLATA E SALSIA BBQ \* Bread whit beef burger,  
lettuce, tomato, double cheddar, bacon, caramelized onion and bbq sauce

**DOPPIO HAMBURGER - Double hamburger** €22

**Caesar Chicken Burger** €10

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, LATTUGA, PARMIGIANO E SALSIA CAESAR  
Grilled chicken breast, lettuce, flakes of parmesan and Caesar sauce

**Veggie Burger** €11

BURGER VEGETALE CON LATTUGA E POMODORO - SENZA GLUTINE E SENZA OGM  
Veggie burger with lettuce and tomato - Gluten-free and GMO-free

## Hot dog and Sandwich

**Chicken Club Sandwich** €10

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, UOVO, BACON, LATTUGA, POMODORO E MAIONESE  
Grilled chicken breast, egg, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise

**Hot Dog** €8

WÜRSTEL DI MAIALE, KETCHUP, MAIONESE E SENAPE  
Bread whit pork frankfurters, ketchup, mayonnaise and mustard

**Salmon Club Sandwich** €11

SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE  
Toasted bread whit smoked salmon, avocado, tomato, lettuce and mayonnaise

**Bacon Hot Dog** €9

WÜRSTEL, BACON, CIPOLLA CROCCANTE, KETCHUP, MAIONESE E SENAPE  
Bread whit pork frankfurters, bacon, crispy onion, ketchup, mayonnaise and mustard

## INSALATE SALAD

**Caesar Salad** €10

CON PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PARMIGIANO, CROSTINI, SALSIA CAESAR  
Grilled chicken breast, flakes of parmesan, crouton and Caesar sauce

**Salmon Salad** €11

CON SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, SEMI DI PAPAVERO E SESAMO  
Smoked salmon, avocado, poppy seeds and sesame

**Happy Salad** €8

CON POMODORO, OLIVE, MAIS, PROVOLA E ORIGANO  
Whit tomato, olives, corn, provola cheese and origan

**Insalata verde con pomodori** €7

Salad whit tomatoes

## Dolci DESSERTS

**Tiramisù della Casa** Homade Tiramisù €6

DOLCE CON UOVA, CAFFÈ, BISCOTTI, MASCARPONE E CACAO IN POLVERE  
Dessert whit egg, coffee, biscuits, mascarpone cheese and cocoa powder

**Cremoso alla panna e frutti di bosco** €6

su pan di Spagna  
Cream mousse and berries on sponge cake

**Cremoso al cioccolato su granella di meringa** €6

al cacao  
Chocolate mousse on a crumble cocoa meringue

**Semifreddo di stagione** €6,5

Frozen seasonal dessert

**Pizza con Nutella** Chocolate Pizza €8

## Pizza Red ROSSA

**Marinara** €8

CON SALSIA DI POMODORO, ORIGANO E OLIO D'OLIVA  
with tomato sauce, origan and olive oil

**Margherita** €9

CON SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO E OLIO D'OLIVA  
with tomato sauce, mozzarella cheese, basil and olive oil

**Napoli** €9,5

CON SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA, ALICI E OLIO D'OLIVA  
with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and olive oil

**Diavola** €10

CON SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE E OLIO D'OLIVA  
with tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and olive oil

**Prosciutto** €11

CON SALSIA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIO D'OLIVA  
with tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham and olive oil

**Focaccia** €7

CON SALE, ROSMARINO E OLIO D'OLIVA  
with salt, rosemary and olive oil

## BIANCA White

**Focaccia al Prosciutto** €9

CON SALE, ROSMARINO, PROSCIUTTO CRUDO E OLIO D'OLIVA  
with salt, rosemary, raw ham and olive oil

**Mozzarella e Prosciutto** €10

CON MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIO D'OLIVA  
with mozzarella cheese, raw ham and olive oil

**Patate** €8.5

CON MOZZARELLA, PATATE, ROSMARINO E OLIO D'OLIVA  
with mozzarella cheese, potatoes, rosemary and olive oil

**Carbonara** €10

CON MOZZARELLA, GUANCIALE, UOVA, PECORINO, PEPE E OLIO D'OLIVA  
with mozzarella cheese, crispy bacon, eggs, pecorino cheese, black pepper and olive oil

**Nachos** €6  
SALSIA PICCANTE, CHEDDAR E GUACAMOLE  
Hot sauce, cheddar and guacamole

**Pizzetta Rossa** €4  
Small Pizza with tomato sauce and origan

**Pizzetta Bianca** €3  
Small Pizza with olive oil and rosemary

**Olive** €2.5  
Olives

**Arachidi** €2  
Peanuts

## SNACK

Glutine e cereali Uova Latte Sedano Pesce Senape Anidride solforosa e solfiti Sesamo Frutta a guscio

In mancanza di prodotti freschi saranno impiegati prodotti surgelati. In case of lacking fresh products, some ingredient could be replaced with frozen ones.

# CAFFETTERIA COFFEE BAR

Caffè espresso	€2,2	→	Deca	€2,7
Caffè doppio	€3,4	→	Deca	€3,9
Caffè corretto	€3,7	→	Deca	€4,2
Caffè americano	€3	→	Deca	€3,5
Cappuccino	€3,5	→	Deca	€4
Caffelatte	€3,2	→	Deca	€3,7
Caffè marocchino	€2,7	→	Deca	€3,2
Latte macchiato	€3,5	→	Deca	€4

Latte bianco €2,2

Cioccolata calda €4,5

CON PANNA €5

Tea e tisane €4,5

## ORZO E GINSENG

Barley e ginseng

Piccolo €2,7

Grande €3,2

Cappuccino €3,2

Caffelatte €3,7

# CAFFETTERIA FREDDA

Caffè freddo Iced coffee €3

Cappuccino freddo Iced cappuccino €4

Caffè shakerato Shaken coffee €4,5

Caffè shakerato corretto Shaken coffee whit alcool €5,5  
BAILEYS \* AMARETTO DI SARONNO \* COINTREAU

## CENTRIFUGATI Centrifuged €6

3 GUSTI A SCELTA Three flavors of your choice



<b>SEDANO</b> Celere	<b>MELA</b> Apple	<b>KIWI</b> Kiwi	<b>CETRIOLO</b> Cucumber
<b>LIMONE</b> Lemon	<b>ARANCIA</b> Orange	<b>ZENZERO</b> Ginger	<b>CAROTA</b> Carrot

Spremuta DI LIMONE €3,5  
Lemon juice

Spremuta D'ARANCIA €4,5  
Orange juice

Alla Spina

# BIRRE

Draft Beer

**Ichnusa** LAGER BEER 4,7% VOL  
0,2 CL 0,3 CL 0,4 CL 1 LT  
SMALL MEDIUM LARGE BIG  
€4 €5 €6 €15

**Goose Island** IPA BEER 5,9% VOL  
0,25 CL 0,35 CL 0,5 CL  
HALF PINT MIDDLE PINT PINT  
€5 €6 €7

**Moretti la bianca** WEISS BEER 6,2% VOL  
0,2 CL 0,3 CL 0,4 CL 1 LT  
SMALL MEDIUM LARGE BIG  
€4 €5 €6 €15

**Guinness** DROUGHT 4,2% VOL  
0,25 CL 0,5 CL  
HALF PINT PINT  
€5 €7

**Moretti la rossa** TRIPLE MALT 7,2% VOL  
0,2 CL 0,3 CL 0,4 CL 1 LT  
SMALL MEDIUM LARGE BIG  
€4 €5 €6 €15

**Hop House 13** LAGER GUINNESS 5%VOL  
0,25 CL 0,5 CL  
HALF PINT PINT  
€5 €7

**Kilkenny** IRISH RED CREAM ALE 4,3% VOL  
0,25 CL 0,5 CL  
HALF PINT PINT  
€5 €7

## BOTTLED BEERS BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL

**Peroni** 4,7% VOL €4

**Heineken** 5% VOL €4

**Ichnusa** 5% VOL €5  
NON FILTRATA

**Tennet's super** 5% VOL €6

**Messina** 5% VOL €5  
CRISTALLI DI SALE

**Corona** 4,5% VOL €5

**Heineken** ANALCOLICA €5

**Lisa** 5% VOL €6  
LAGER NON FILTRATA FRESCA  
DAL COLORE D'ORATO

**My Antonia** 7,5% VOL €7  
PILS A BASSA FERMENTAZIONE  
CORPOSA ED INTENSA

**Reale** 6,1% VOL €6,5  
IPA AMBRATA CORPOSA  
CON NOTE DI AGRUMI E SPEZIE

**Duchessa** 5,8% VOL €6,5  
SAISON AL FARRO FRESCA  
CON NOTE DI FRUTTA, FIORI E SPEZIE

## CRAFT BEERS ARTIGIANALI 33 CL

VIA ARENULA, 20A ROMA  
06 87679930

www.santamariabistrot.com  
santamariabistrot@gmail.com



BISTROT & OLD PUB

WI-FI  
SantaMaria186



Vini bianchi White wine	<b>Pecorino</b> IGT AUFINUM €5 €20	Vini Rossi Red wine	<b>Morellino di Scansano</b> DOCG NONUM AZ. AG. COLLE PETRUCCIO €5 €22
	<b>Sauvignon</b> DOC IGP DOMAINE DE L'HERBE S. PAYS €5 €21		<b>Valpolicella</b> DOC DEGANI €5 €23
	<b>Chardonnay</b> BIO AZ. AG. BARONE SERRAMAROCO €5 €22		<b>Montepulciano</b> DOC TRITANO VALLE TRITANA €5 €23
	<b>Traminer</b> IGP AROMATICO MOZZETA €5 €22		<b>Chianti bio</b> DOCG CASTELSINA €6 €24
	<b>Vermentino Sardegna</b> DOC LA GIARA €6 €23		<b>Shiraz</b> BIO IGP AZ. AG. LE ROSE €6 €25
	<b>Pinot Grigio</b> BIO LA PIOTA €6 €25		<b>Amarone della Valpolicella</b> DOCG CORTE DELLA PIEVE €8 €36

**ACQUA Water** Acqua trattata TREATED WATER 1LT €3 70 CL €2,5

# Drinks

<b>Coca-Cola</b> 33cl €4	<b>Chinotto Neri</b> €4
<b>Coca zero</b> 33cl €4	<b>Thé freddo</b> €3,5 LIMONE O PESCA
<b>Fanta</b> 33cl €4	<b>Succo di frutta</b> €3,5
<b>Sprite</b> 33cl €4	<b>SCHWEPES</b> €3,5 TONICA * LEMON * SODA GINGER ALE * GINGER BEER
<b>Red bull</b> €5	
<b>Cedrata Tassoni</b> €4	
<b>CRODINO</b> €4,5	<b>SAN BITTER</b> €4.5
	<b>CAMPARI SODA</b> €5

## BOLLICINE Sparkling Wines

<b>Prosecco doc millesimato extra dry</b> €6 €25 TERRA VIZINA AZ. AG. CASERE
<b>Prosecco rosé doc millesimato extra dry</b> €6 €28 TERRA VIZINA AZ. AG. CASERE
<b>Franciacorta brut docg</b> €8 €35 FOREVER YOUNG AZ. AG. BRUTEL
<b>Trento doc brut</b> €40 FERRARI
<b>Franciacorta cuveé imperial brut</b> €45 BERLUCCHI
<b>Franciacorta Alma gran cuvée</b> €55 BELLAVISTA

## CHAMPAGNE

<b>Gallimard - Blanc De Noirs</b> €10 €60 CUVÉE DE RESERVE BRUT
<b>Cremant De Bourgogne rosé</b> €68 J.LUC HOBLIN
<b>Veuve Clicquot</b> €95 PONSARDIN
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b> €120 EPERNAY FRANCE
<b>Dom Perignon brut</b> €210 VINTAGE 2009