

## ZUPPE

- CREMA DI POMODORO D,E,I<sup>1</sup>,I** 7.50  
Tomatencremesuppe mit Chili-Croutons, Ricotta Klößchen und Basilikum
- ZUPPA DELL'ORTO E** 7.50  
Italienische saisonale Gemüsesuppe

## PASTE

- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO I<sup>1</sup>** 10.80  
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
- SPAGHETTI ALLA MARINARA A,I<sup>1</sup>** 16.60  
mit frischen Meeresfrüchten, Gambas und einer Riesengarnele
- BIGOLI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E,G,I<sup>1</sup>** 13.80  
mit hausgemachter Fleischsauce
- PENNE ALL'ARRABIATA A,D,I<sup>1</sup>** 12.20  
mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino
- BIGOLI ALLA CARBONARA A,D,G,I<sup>1</sup>** 13.20  
mit Guanciale und Ei
- PACCHERI ALLA PUTTANESCA B,I<sup>1</sup>** 12.40  
mit San-Marzano-Tomaten, Kapern, Oliven und Sardellen
- PACCHERI ALLE VERDURE A** 13.80  
mit frischen Gemüsestreifen, gehobeltm Parmesan und Basilikumpesto
- TAGLIOLINI AL SALMONE E PORRO B,E,I<sup>1</sup>** 16.80  
mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln
- SPAGHETTI CON GAMBERONI C,I<sup>1</sup>** 18.80  
mit Riesengarnelen
- TAGLIATELLE „SANTA MARIA“ A,I<sup>1</sup>** 18.60  
mit Champignons, Kirschtomaten und Rinderfiletstreifen in Cognac flambiert
- LASAGNA AL FORNO A,D,I<sup>1</sup>** 13.80  
Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und mit Fior di latte überbacken
- PACCHERI AL FORNO D,I<sup>1</sup>,I** 13.60  
mit Fleischsauce, Vorderschinken, Champignons, Erbsen und Fior di latte überbacken
- RISOTTO FRUTTI DI MARE C,D,E,N** 16.80  
mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele
- RISOTTO DI STAGIONE D,E** 14.80  
mit Gemüsestreifen
- RISOTTO „SANTA MARIA“ A,D,G** 17.60  
mit Kalbsfiletstreifen und frischen Champignons

## PESCE mit tournierten neuen Kartoffeln und frischem Blattspinat

- FILETTO DI SALMONE CON PESTO AL LIMONE B** 25.80  
Lachsfilet mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto
- CALAMARI ALLA GRIGLIA I,N** 25.60  
Babycalamari mit frischen Kräutern gegrillt
- VARIAZIONE DI PESCE ALLA PIASTRA B,C,I<sup>1</sup>,N** 31.50  
Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern
- GAMBERONI GRIGLIATI CON PEPERONCINO C,I<sup>1</sup>** 32.50  
Riesengarnelen vom Grill in Chili-Kräuterbrösel gewendet
- CACCIUCCO ALLA LIVORNESE B,C,N** 22.50  
Fischsuppe mit Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Knoblauch-Crostini

## CARNE mit gegrillten neuen Kartoffeln und wildem Brokkoli

- TAGLIATA DI MANZO** 33.50  
Rinderlende vom Grill tranchiert
- SCALOPPINA AL LIMONE D,G,I<sup>1</sup>** 25.80  
Kalbsmedaillons in Zitronensauce
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA D,G,I<sup>1</sup>** 27.50  
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

## DOLCI

- TIRAMISÙ A,D,I<sup>1</sup>** 7.80  
Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt und Mascarponecreme
- PANNA COTTA D,H** 7.50  
Dessert aus eingekochter Milch übergossen mit Fruchtsauce
- VARIAZIONE DI DOLCI „SANTA MARIA“ A,D,I<sup>1</sup>** 9.80  
gemischte Dessertvariation
- TARTUFO „CLASSICO A,D,K<sup>2</sup>** 8.80  
halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen

Bestellen Sie unter: [www.santa-maria.info](http://www.santa-maria.info) oder telefonisch: 089 / 374 123 40

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst

Allergene: A Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; B Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse; C Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; D Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; E Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; F Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; G Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse; H Erdnüsse; I Glutenhaltiges Getreide (Weizen T, Gerste F, Roggen F, Hafer I, Dinkel F, Kamut F); J Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; K Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse (Mandeln K<sup>1</sup>, Haselnüsse K<sup>2</sup>, Walnüsse K<sup>3</sup>, Kaschunüsse K<sup>4</sup>, Paranüsse K<sup>5</sup>, Pistazien K<sup>6</sup>, Macadamia K<sup>7</sup>, Pecannüsse K<sup>8</sup>); L Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; M Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



**SANTA MARIA**

Trattoria

## SPEISEKARTE

FÜR SELBSTABHOLER

Öffnungszeiten:  
täglich von 11.30 - 22.30

Falkenstraße 38  
81541 München

Telefon: 089 / 374 123 40  
[kontakt@santa-maria.info](mailto:kontakt@santa-maria.info)

[www.santa-maria.info](http://www.santa-maria.info)

Bestellen Sie unter:  
[www.santa-maria.info](http://www.santa-maria.info)

oder telefonisch:  
089 / 374 123 40



## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA CLASSICA I<sup>1</sup></b>	<b>7.80</b>
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum und roten Zwiebeln	
<b>ANTIPASTO MISTO „SANTA MARIA“ A,B,C,D,G,L</b>	<b>15.60</b>
Italienischer gemischter Vorspeisenteller	
<b>VITELLO TONNATO A,B,G,L</b>	<b>15.80</b>
Kalbfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
<b>CARPACCIO DI MANZO TRADIZIONALE D</b>	<b>16.80</b>
Charolais Rind mit Wildkräutern	
<b>ROTE-BEETE-CARPACCIO D</b>	<b>13.80</b>
mit flambiertem Ziegenkäse, Rucola, gerösteten Walnüssen und Granatapfel-Himbeervinaigrette	

## INSALATE

<b>INSALATA MISTA L</b>	<b>6.20</b>
Gemischter Salat	
<b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA ROSSA L</b>	<b>7.50</b>
Tomaten mit roten Zwiebeln und frischen Basilikum	
<b>INSALATA DI RUCOLA D,L</b>	<b>9.80</b>
Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	
<b>INSALATA BUFALA E CRUDO D,L</b>	<b>14.80</b>
Rucola mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum	
<b>INSALATONA NIZZARDA A,B,G,L,2</b>	<b>15.20</b>
mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	
<b>INSALATONA TOSCANA D,G,L</b>	<b>15.80</b>
mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	
<b>INSALATONA CON SALMONE D,L</b>	<b>17.90</b>
Großer Salat mit gebratenem Lachs und Apfel	
<b>INSALATONA CON CALAMARI I<sup>1</sup>,L,N</b>	<b>17.50</b>
Großer Salat mit gegrillten Babycalamari	
<b>INSALATONA „SANTA MARIA“ C,I<sup>1</sup>,L</b>	<b>18.90</b>
Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Zitronenfilets	



## PIZZE

ca. 33 cm

Unsere Pizzen sind wahlweise aus Weizenmehl oder Glutenfrei mit San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte belegt.

Glutenfreie Pizza +3.50 €

<b>PIZZA MARGHERITA D,I<sup>1</sup></b>	<b>9.80</b>
mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte	
<b>PIZZA FUNGHI D,I<sup>1</sup>,1</b>	<b>11.40</b>
mit frischen Champignons	
<b>PIZZA PROSCIUTTO D,G,I<sup>1</sup>,1</b>	<b>12.20</b>
mit Vorderschinken	
<b>PIZZA SALAME D,I<sup>1</sup></b>	<b>12.20</b>
mit Salami	
<b>PIZZA REGINA D,I<sup>1</sup>,1</b>	<b>13.40</b>
mit Vorderschinken und frischen Champignons	
<b>PIZZA TONNO B,D,I<sup>1</sup></b>	<b>14.20</b>
mit Thunfisch und roten Zwiebeln	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA D,G,I<sup>1</sup>,1,2</b>	<b>14.80</b>
mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	
<b>PIZZA CON SPINACI D,I<sup>1</sup></b>	<b>14.60</b>
mit frischem Blattspinat, Fetakäse und Kirschtomaten	
<b>PIZZA CALABRESE D,I<sup>1</sup>,2</b>	<b>13.80</b>
mit pikanter Salami und Peperoni	
<b>PIZZA ITALIANA D,I<sup>1</sup></b>	<b>15.80</b>
mit Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten	
<b>PIZZA CALZONE D,I<sup>1</sup>,1,2,3</b>	<b>13.20</b>
mit Vorderschinken und frischen Champignons	
<b>PIZZA CONTADINA D,I<sup>1</sup></b>	<b>13.60</b>
mit Zucchini, Auberginen, Paprika und frischen Champignons	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI D,I<sup>1</sup></b>	<b>14.40</b>
mit vier verschiedenen Käsesorten	
<b>PIZZA BIANCA D,G,I<sup>1</sup>,1</b>	<b>14.20</b>
mit Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE C,D,I<sup>1</sup>,N</b>	<b>15.80</b>
mit frischen Meeresfrüchten, Surimi und einer Riesengarnele	
<b>PIZZA RUCOLA D,I<sup>1</sup></b>	<b>13.80</b>
mit Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	
<b>PIZZA PAPAGALLO D,I<sup>1</sup>,1,2</b>	<b>13.60</b>
mit Vorderschinken, Salami und Peperoni	

## PINSA ROMANA

Unsere Pinsa's sind mit San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte belegt

<b>PINSA BUFALINA D,I<sup>1</sup></b>	<b>16.60</b>
mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	
<b>PINSA PARMA D,G,I<sup>1</sup></b>	<b>17.40</b>
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>PINSA VITELLO TONNATO A,B,D,I<sup>1</sup>,L</b>	<b>16.80</b>
mit Kalbsfleischcarpaccio und mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
<b>PINSA CARPACCIO TRADIZIONALE D,I<sup>1</sup></b>	<b>17.80</b>
mit Carpaccio vom Charolais Rind, Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>PINSA TARTUFO D,I<sup>1</sup></b>	<b>18.60</b>
mit Kartoffelcarpaccio, Parmesanblättern und gehobeltem schwarzem Trüffel	
<b>PINSA „SANTA MARIA“ D,I<sup>1</sup></b>	<b>18.90</b>
mit Cime di Rapa, Steinpilzen und Rinderfiletstreifen	
<b>PINSA VEGANA A,D,I<sup>1</sup>,L</b>	<b>15.80</b>
mit veganem Mozzarella, Gemüse der Saison und getrockneten Tomaten	
<b>PINSA NAPOLETANA B,D,G,I<sup>1</sup></b>	<b>15.60</b>
mit Sardellen, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	
<b>PINSA RUCOLA B,D,G,I<sup>1</sup>,M</b>	<b>15.90</b>
mit gehobelten Parmesanblättern, Rucola und Kirschtomaten	



## GETRÄNKE

Auszug - weitere Getränke im Restaurant

<b>SOFTDRINKS</b>	<b>1L</b>	<b>3.50</b>
Coca-Cola <sup>1,4,6,7</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,5,6,7</sup> , Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>6</sup> , Spezi <sup>1,2,4,6,7</sup>		
<b>WASSER</b>	<b>0,7L</b>	<b>3.20</b>
<b>BIER</b>	<b>0,5L</b>	<b>2.80</b>
Münchner Hell, Weißbier, Radler, Münch. Hell alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei		
<b>WEIN</b>		
Weißwein		
<b>GRILLO ZABÚ TERRE SICILIANE IGT G</b>	<b>0,75L</b>	<b>15.00</b>
Roséwein		
<b>ZENATO BARDOLINO ROSÉ DOC G</b>	<b>0,75L</b>	<b>14.50</b>
Rotwein		
<b>NERO D'AVOLA ZABÚ IGT G</b>	<b>0,75L</b>	<b>15.00</b>