

ZUPPE

CREMA DI POMODORO ^{D,E,I¹}	6.50
Tomatencremesuppe mit Chili-Croutons, Ricotta Klößchen und Basilikum	
ZUPPA DELL'ORTO ^E	6.50
Italienische saisonale Gemüsesuppe	
ZUPPA DI SPINACI ALLA FIORENTINA ^{E,A}	6.80
Klare Bouillon mit frischen Spinatblätter und pochiertem Ei	

PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^{I¹}	9.50
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
BIGOLI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{E,G,I¹}	11.30
mit hausgemachter Fleischsauce	
PENNE ALL'ARRABIATA ^{A,D,I¹}	10.40
mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	
BIGOLI ALLA CARBONARA ^{A,D,G,I¹}	11.30
mit Guanciale und Ei	
PACCHERI ALLA PUTTANESCA ^{B,I¹}	11.60
mit San-Marzano-Tomaten, Kapern, Oliven und Sardellen	
PACCHERI ALLE VERDURE ^A	12.30
mit frischen Gemüsestreifen, gehobelem Parmesan und Basilikumpesto	
TAGLIOLINI AL SALMONE E PORRO ^{B,E,I¹}	15.40
mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	
SPAGHETTI CON GAMBERONI ^{C,I¹}	18.20
mit Riesengarnelen	
TAGLIATELLE „SANTA MARIA“ ^{A,I¹}	17.90
mit Champignons, Kirschtomaten und Rinderfiletstreifen in Cognac flambiert	
LASAGNA AL FORNO ^{A,D,I¹}	11.90
Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und mit Fior di latte überbacken	
PACCHERI AL FORNO ^{D,I¹}	12.20
mit Fleischsauce, Vorderschinken, Champignons, Erbsen und Fior di latte überbacken	
RISOTTO FRUTTI DI MARE ^{C,D,E,N}	15.80
mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	
RISOTTO DI STAGIONE ^{D,E}	14.20
mit Gemüsestreifen	

PESCE

mit Salzkartoffeln und Blattspinat

FILETTO DI SALMONE CON PESTO AL LIMONE ^B	20.80
Lachsfilet mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	
CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{I,N}	22.50
Babycalamari mit frischen Kräutern gegrillt	
VARIAZIONE DI PESCE ALLA PIASTRA ^{B,C,I¹,N}	27.50
Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern	
GAMBERONI GRIGLIATI CON PEPERONCINO ^{C,I¹}	29.80
Riesengarnelen vom Grill in Chili-Kräuterbrösel gewendet	
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE ^{B,C,N}	21.50
Fischsuppe mit Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Knoblauch-Crostini	

CARNE

mit gerösteten Rosmarinkartoffeln und Rapsblüten

TAGLIATA DI MANZO	28.20
Rinderlende vom Grill tranchiert	
SCALOPPINA AL LIMONE ^{D,G,I¹}	21.50
Kalbsmedaillons in Zitronensauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{D,G,I¹}	21.90
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	

DOLCI

TIRAMISÙ ^{A,D,I¹}	7.40
Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt und Mascarponecreme	
PANNA COTTA ^{D,H}	7.20
Dessert aus eingekochter Milch übergossen mit Fruchtsauce	
VARIAZIONE DI DOLCI „SANTA MARIA“ ^{A,D,I¹}	8.90
gemischte Dessertvariation	
SINFONIA DI CIOCCOLATO ^D	8.20
Sinfonie von dreierlei Schokoladencreme	
TARTUFO „CLASSICO ^{A,D,K²}	7.90
halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen	

Bestellen Sie unter: 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 Sesamlerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; G Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse; H Erdnüsse; I Glutenhaltiges Getreide (Weizen P; Gerste P; Roggen P; Hafer P; Dinkel P; Kamut P); J Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; K Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse (Mandeln K; Haselnüsse K; Walnüsse K; Kaschüsse K; Paranüsse K; Pistazien K; Macadamia K; Pecannüsse K); 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

www.santa-maria.info

Bestellen Sie unter:
www.santa-maria.info

oder telefonisch:
089 / 374 123 40



ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA I¹	6.80
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum und roten Zwiebeln	
ANTIPASTO MISTO „SANTA MARIA“ A,B,C,D,G,L	13.80
Italienischer gemischter Vorspeisenteller	
VITELLO TONNATO A,B,G,L	13.50
Kalbfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
CARPACCIO DI MANZO TRADIZIONALE D	16.50
Charolais Rind mit Wildkräutern	
INSALATA DI MARE D	15.80
Meeresfrüchtesalat saisonal mit Gemüse und Früchten	

INSALATE

INSALATA MISTA L	6.20
Gemischter Salat	
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA ROSSA L	6.20
Tomaten mit roten Zwiebeln und frischen Basilikum	
INSALATA DI RUCOLA D,L	9.50
Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	
INSALATA DI BULGUR ALLA SICILIANA L	12.20
Bulgursalat mit getr. Tomaten, Oliven, Kapern, und Basilikum	
INSALATA BUFALA E CRUDO D,L	13.20
Rucola mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum	
INSALATONA NIZZARDA A,B,G,L,2	14.20
mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	
INSALATONA TOSCANA D,G,L	14.40
mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	
INSALATONA CON SALMONE D,L	16.90
Großer Salat mit gebratenem Lachs und Apfel	
INSALATONA CON CALAMARI I¹,L,N	16.50
Großer Salat mit gegrillten Babycalamari	
INSALATONA „SANTA MARIA“ C,I¹,L	17.90
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 €

PIZZA MARGHERITA D,I¹,1	9.80
mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte	
PIZZA FUNGHI D,I¹,1	10.40
mit frischen Champignons	
PIZZA PROSCIUTTO D,G,I¹,1	10.80
mit Vorderschinken	
PIZZA SALAME D,I¹	10.80
mit Salami	
PIZZA REGINA D,I¹,1	11.90
mit Vorderschinken und frischen Champignons	
PIZZA TONNO B,D,I¹	12.40
mit Thunfisch und roten Zwiebeln	
PIZZA CAPRICCIOSA D,G,I¹,1,2	13.20
mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	
PIZZA CON SPINACI D,I¹	13.20
mit frischem Blattspinat, Fetakäse und Kirschtomaten	
PIZZA CALABRESE D,I¹,2	12.70
mit pikanter Salami und Peperoni	
PIZZA ITALIANA D,I¹	14.80
mit Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten	
PIZZA CALZONE D,I¹,1,2,3	11.80
mit Vorderschinken und frischen Champignons	
PIZZA CONTADINA D,I¹	12.50
mit Zucchini, Auberginen, Paprika und frischen Champignons	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI D,I¹	12.90
mit vier verschiedenen Käsesorten	
PIZZA BIANCA D,G,I¹,1	13.20
mit Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	
PIZZA FRUTTI DI MARE C,D,I¹,N	15.20
mit frischen Meeresfrüchten, Surimi und einer Riesengarnele	
PIZZA RUCOLA D,I¹	12.80
mit Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	
PIZZA PAPAGALLO D,I¹,1,2	12.40
mit Vorderschinken, Salami und Peperoni	

PINSA ROMANA

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

PINSA BUFALINA D,I¹	15.50
mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	
PINSA PARMA D,G,I¹	16.40
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	
PINSA VITELLO TONNATO A,B,D,I¹,L	15.90
mit Kalbfleischcarpaccio und mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	
PINSA CARPACCIO TRADIZIONALE D,I¹	17.40
mit Carpaccio vom Charolais Rind, Rucola und gehobeltem Parmesan	
PINSA TARTUFO D,I¹	18.10
mit Kartoffelcarpaccio, Parmesanblättern und gehobeltem schwarzem Trüffel	
PINSA „SANTA MARIA“ D,I¹	18.40
mit Cime di Rapa, Steinpilzen und Rinderfiletstreifen	
PINSA VEGANA A,D,I¹,L	15.40
mit veganem Mozzarella, Gemüse der Saison und getrockneten Tomaten	
PINSA NAPOLETANA B,D,G,I¹	14.50
mit Sardellen, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	



GETRÄNKE

Auszug - weitere Getränke im Restaurant

SOFTDRINKS	1L	3.50
Coca-Cola ^{1,4,6,7} , Coca-Cola Zero ^{1,5,6,7} , Fanta ^{1,2,6} , Sprite ⁶ , Spezi ^{1,2,4,6,7}		
WASSER	0,7L	3.20
BIER	0,5L	2.80
Münchner Hell, Weißbier, Radler, Münch. Hell alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei		
WEIN		
Weißwein		
GRILLO ZABÚ TERRE SICILIANE IGT G	0,75L	13.00
Roséwein		
ZENATO BARDOLINO ROSÉ DOC G	0,75L	12.50
Rotwein		
NERO D'AVOLA ZABÚ IGT G	0,75L	13.00