

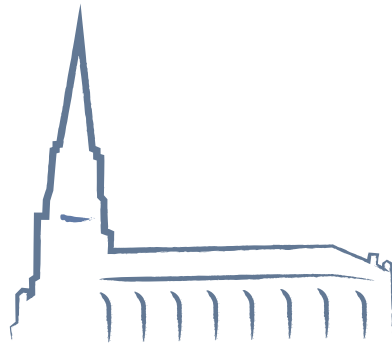


SANTA MARIA

Trattoria



SPEISEKARTE



SANTA MARIA

Trattoria

SPEISEKARTE

Allergikerinformationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter/-innen

Liebe Gäste, da wir alles frisch für Sie zubereiten,
bitten wir, kleine Wartezeiten zu entschuldigen.

Santa Maria

Trattoria

Falkenstraße 38 · 81541 München

Telefon: 089 / 374 123 40 · Telefax: 089/ 374 123 39

kontakt@santa-maria.info

SANTA MARIA

APERITIF & SPEISEN

Aperitivi

Sanbitter oder Crodino alkoholfrei ¹	0,2l	6.80
Sanbitter oder Crodino mit Maracujasaft ¹	0,3l	7.90
Glas Prosecco ¹	0,1l	5.80
Valdo Origine Spumante Brut Sonderedition ¹	0,75l	36.00
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe und Sodawasser	0,3l	8.40
Hugo Prosecco ² mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Sodawasser	0,3l	8.40
Aperitivo Rosato ^{1,G} Prosecco mit Ramazotti Rosato, Basilikumblätter und Sodawasser	0,3l	8.40
Campari ¹ Soda	0,3l	6.80
Campari ¹ Orange	0,3l	7.60
Martini bianco, rosso ^{1,2,G} oder dry	5cl	5.60
Sherry medium, dry	5cl	5.60

Antipasti

Bruschetta Classica ¹ Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum und roten Zwiebeln		7.80
Antipasto Misto „Santa Maria“ ^{A,B,C,D,G,L} Italienischer gemischter Vorspeisenteller		15.80
Vitello Tonnato ^{A,B,G,L} Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce		16.50
Carpaccio di Manzo Tradizionale ^D Charolais Rind mit Wildkräutern		17.80
Insalata di Mare ^D Meeresfrüchtesalat saisonal mit Gemüse und Früchten		17.50

SANTA MARIA

SPEISEN

Insalate

Insalata Mista ^L Gemischter Salat	6.80
Insalata di Pomodori con Cipolla rossa ^L Tomaten mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum	6.80
Insalata di Rucola ^{D,L} Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	10.40
Insalata di Bulgur alla Siciliana ^L Bulgursalat mit getr. Tomaten, Oliven, Kapern und Basilikum	13.80
Insalata Bufala e Crudo ^{D,L} Rucola mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum	14.50
Insalatona Nizzarda ^{A,B,G,L,2} Großer Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	15.80
Insalatona Toscana ^{D,G,L} Großer Salat mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	16.80
Insalatona con Salmone ^{D,L} Großer Salat mit gebratenem Lachs und Apfel	18.90
Insalatona con Calamari ^{I¹,L,N} Großer Salat mit gegrillten Babycalamari	18.50
Insalatona „Santa Maria“ ^{C,I¹,L} Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Zitronenfilets	19.90

Zuppe

Crema di Pomodoro con Gnocchetti di Ricotta ^{D,E,I¹,1} Tomatencremesuppe mit Chili-Croutons, Ricotta-Klößchen und Basilikum	7.60
Zuppa dell'Orto ^E Italienische saisonale Gemüsesuppe	7.60
Zuppa di Spinaci alla Fiorentina ^{E,A} Klare Bouillon mit frischen Spinatblätter und pochiertem Ei	7.80

SANTA MARIA

SPEISEN

Pizze Classiche *aus dem Holzofen*

Glutenfreie Pizza +3,50 €

Pizza Margherita ^{D,I¹,1} 10.80
mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte

Pizza Funghi ^{D,I¹,1} 11.90
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und frischen Champignons

Pizza Prosciutto ^{D,G,I¹,1} 12.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Vorderschinken

Pizza Salame ^{D,I¹} 12.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Salami

Pizza Regina ^{D,I¹,1} 13.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons

Pizza Tonno ^{B,D,I¹} 14.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Thunfisch und roten Zwiebeln

Pizza Capricciosa ^{D,G,I¹,1,2} 14.80
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken und Oliven

Pizza con Spinaci ^{D,I¹} 14.60
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Blattspinat, Fetakäse und Kirschtomaten

Pizza Calabrese ^{D,I¹,2} 14.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni

Pizza Italiana ^{D,I¹} 16.80
mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten

Pizza Calzone ^{D,I¹,1,2,3} 12.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons

Pizza Contadina ^{D,I¹} 14.20
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Zucchini, Auberginen, Paprika und frischen Champignons

Pizza Quattro Formaggi ^{D,I¹} 14.60
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und vier verschiedenen Käsesorten

Pizza Bianca ^{D,G,I¹,1} 14.80
mit Fior di latte, Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten

Pizza Frutti di Mare ^{C,D, I¹, N} 16.80
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele

Pizza Rucola ^{D, I¹} 14.40
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, gehobelten Parmesanblättern, Rucola und Kirschtomaten

Pizza Papagallo ^{D,I¹,1,2} 13.90
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Salami und Peperoni

SANTA MARIA

SPEISEN

Pinsa Romana *aus dem Holzofen*

Pinsa Bufalina ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	16.80
Pinsa Parma ^{D,G,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	17.80
Pinsa Vitello Tonnato ^{A,B,D,I¹,L} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten und feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	17.50
Pinsa Carpaccio Tradizionale ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Carpaccio vom Charolais Rind, Rucola und gehobeltem Parmesan	18.80
Pinsa Tartufo ^{D,I¹} mit Fior di latte, Kartoffelcarpaccio, Parmesanblätter und gehobeltem schwarzem Trüffel	19.60
Pinsa „Santa Maria“ ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Cime di Rapa, Steinpilzen und Rinderfiletstreifen	19.90
Pinsa Vegana ^{D,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, veganem Mozzarella, Gemüse der Saison und getrockneten Tomaten	16.80
Pinsa Napoletana ^{B,D,G,I¹} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	15.80

Im modernen und dennoch geschichtlich geprägten Rom, stammt aus der Zeit des alten Römischen Reiches das Rezept der Pinsa: lecker, leicht und bekömmlich. Eine spezielle Mehlmischung verschiedener Getreidesorten verleiht der Pinsa den traditionellen Brotgeschmack. Besonders dabei ist die lange Gärzeit von bis zu 72 Stunden.

Durch unseren Pizzaiolo wird die Pinsa (der Name leitet sich vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, was soviel wie zerdrücken bedeutet) per Hand in die Länge gedrückt und im Pizzaofen knusprig gebacken.

SANTA MARIA

SPEISEN

Paste

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^I mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	10.80
Bigoli con Ragù alla Bolognese ^{E,G,I} mit hausgemachter Fleischsauce	12.80
Penne all'Arrabiata ^{A,D,I} mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	11.80
Bigoli alla Carbonara ^{A,D,G,I} mit Guanciale und Ei	13.20
Paccheri alla Puttanesca ^{B,I} mit San-Marzano-Tomaten, Kapern, Oliven und Sardellen	12.80
Paccheri alle Verdure ^{D,I} mit frischen Gemüsestreifen, gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto	13.80
Tagliolini al Salmone e Porro ^{B,E,I} mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	17.80
Spaghetti con Gamberoni ^{C,I} mit Riesengarnelen	19.80
Tagliatelle „Santa Maria“ ^{A,I} mit Champignons, Kirschtomaten und Rinderfiletstreifen in Cognac flambiert	19.60
Lasagna al Forno ^{A,D,I} Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und Fior di latte überbacken	13.50
Paccheri al Forno ^{D,I,I} mit hausgemachter Fleischsauce, Vorderschinken, Champignons, Erbsen und Fior di latte überbacken	13.80
Risotto Frutti di Mare ^{C,D,E,N} mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	17.50
Risotto di Stagione ^{D,E} mit Gemüsestreifen	15.80

SANTA MARIA

SPEISEN

Pesce

Filetto di Salmone con Pesto al Limone ^B	23.40
Lachsfilet mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	
Calamari alla griglia ^{I,N}	24.80
Babycalamari mit frischen Kräutern gegrillt	
Variazione di Pesce alla Piastra ^{B,C,I,N}	32.50
Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern	
Gamberoni grigliati con Peperoncino ^{C,I}	34.80
Riesengarnelen vom Grill in Chili-Kräuterbrösel gewendet	
Cacciucco alla Livornese ^{B,C,N}	24.50
Edle Fischsuppe mit Einlage von Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Knoblauch-Crostini	

Zu allen Fischgerichten servieren wir Salzkartoffeln und Blattspinat.

Carne

Tagliata di manzo	31.80
Rinderlende vom Grill tranchiert	
Scaloppina al Limone ^{D,G,I}	24.50
Kalbsmedaillons in Zitronensauce	
Saltimbocca alla Romana ^{D,G,I}	24.80
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
Filetto di Manzo alla griglia ^{D,E,L}	38.50
Rinderfilet gegrillt, dazu Pfeffersauce	
Chateaubriand in Crosta di Agrumi per 2 Persone	86.00
Doppeltes Rinderfilet aus der Mitte geschnitten in Zitrusfruchtkruste für 2 Personen	

Zu allen Fleischgerichten servieren wir geröstete Rosmarinkartoffeln und Rapsblüten.

SANTA MARIA

SPEISEN

Dolci

Tiramisú ^{A,D,I¹}	8.40
Dessert aus Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt und Mascarponecreme	
Panna Cotta ^{D,H}	8.20
Dessert aus eingekochter Milch und Zucker übergossen mit Fruchtsauce	
Sinfonia di Cioccolato ^{D,I¹}	9.20
Sinfonie von dreierlei Schokoladencreme	
Variazione di Dolci „Santa Maria“ ^{A,D,I¹}	10.50
Gemischte Dessertvariation	
Tartufo „Classico“ ^{A,D,K²}	8.90
halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen	
Warme Mohnravioli ^{A,D,I¹}	9.60
mit Zimt und Zucker ummantelt, dazu Vanilleeis	

Vini Dolci

Passito di Noto 2018 DOC von Planeta Sicilia	5cl	6.80
100% Moscato – Duft von Mango, getrockneten Aprikosen, Orangenblüten und Pistazien, cremig, dicht		
Moscato d’Asti 2019 DOCG von Braida	Flasche	22.00
Vigna senza nome	0,375 l	
100% Moscato – Elegant und fein-würzig, getrocknete Aprikosen und Holunderblüten		
Vino Porto Rosso o Bianco	5cl	5.80
Portwein Rot oder Weiß		

Spuntini e Formaggi

Crudo e Parmigiano ^D		9.90
Parmaschinken, Parmesankäse, Senffeigenmarmelade und Grissini		
Formaggio Misto ^D	klein	14.80
Gemischter Käseteller	groß	19.50

SANTA MARIA

GETRÄNKE

Aqua e Succhi

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle			0,4l	4.80
Hausgemachte Holunder-Schorle			0,4l	4.80
Hausgemachte Limetten-Limonade ^{1,2}			0,4l	4.80
Soft-Schorlen: Apfel, Maracuja-Nektar, Orange und Rhabarber-Nektar			0,4l	4.60
Aqua Monaco Naturell	0,33l	3.40	0,75l	7.40
Aqua Monaco Medium	0,33l	3.40	0,75l	7.40

Bevande analcoliche

Paulaner Spezi ^{1,2,G}			0,4l	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,13} , Tonic Water ^{2,11,13} , Ginger Ale ^{1,2}			0,2l	3.80
Coca-Cola ^{1,2,G} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,G} , Fanta ²			0,33l	4.60
Tradewinds Eistee Zitrone ^{1,2} , Pfirsich ^{1,2}			0,33l	4.60

Caffè e bevande calde

Espresso				2.60
Espresso macchiato				2.70
Tasse Kaffee				3.40
Cappuccino ^D				3.80
Latte Macchiato				4.20
Doppio Espresso ^D				4.40
Espresso „affogato“ ^D mit einer Kugel Vanilleeis				4.90
Espresso Corretto mit Grappa oder Sambuca				5.60
Eiskaffee ^D 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne				6.80

SANTA MARIA

GETRÄNKE

Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle Weiß oder Rot ^G	4.50	8.80	-
Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT ^G	8.80	17.50	26.00
Grillo Zabú Terre Sicilia IGT ^G	9.40	18.60	28.00
Lugana Zenegaglia Venetien DOC ^G	10.50	20.50	30.00
Offene Roséweine			
Zenato Bardolino Rosé Venetien DOC ^G	7.90	15.60	23.00
Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP ^G	8.80	17.50	26.00
Offene Rotweine			
Merlot Colli Euganei Venetien DOC ^G	8.80	17.50	26.00
Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT ^G	9.40	18.60	28.00
Nero D'Avola Zabú Sicilia IGT ^G	9.80	19.50	29.00

Sprechen Sie unser Servicepersonal auf unsere Weinkarte an.
Gerne beraten wir Sie, welcher Wein am besten zu Ihrem Menü harmonisiert.

Birre

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt ^I	0,33l	4.10
Fürstenberg Pilsener ^I	0,33l	4.60
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ^I	0,5l	4.90
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel ^I	0,5l	4.90
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ^I	0,5l	5.20
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse ^I	0,5l	5.20
Hacker-Pschorr Leichte Weisse ^I	0,5l	5.20
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ^I	0,5l	5.20
Radler ^{1,2,G,I}	0,5l	4.90
Russ'n ^{1,2,G,I}	0,5l	5.20
Cola Weizen ^{1,2,G,I}	0,5l	5.20
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ^I	0,5l	4.90
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^I	0,5l	5.20



SANTA MARIA

GETRÄNKE

Té



Zur Entspannung bieten wir Ihnen feinen Tee-Genuss. Unser Angebot umfasst verschiedene aromatische Teesorten, der Marke Teekanne, für jeden Geschmack.

Teekanne Luxury Bag

Wild Berry Wonder, Mount Darjeeling, Queen Camomile, Cool Peppermint, Assam Adventures

Portion 4.40

Digestivi

Amaretto Disaronno ^{K,1}	3cl	5.20
Averna	3cl	4.80
Ramazotti	3cl	4.80
Sambuca Molinari	3cl	5.20
Fernet Branca	3cl	4.60
Williams Birne – Pircher	3cl	4.60
Baileys ^D	3cl	4.80
Vecchia Romagna (Weinbrand) ¹	3cl	6.80
Limoncello	3cl	4.80
Frangelico - Haselnusslikör	3cl	4.80

Grappe

Hausgrappa ^G	3cl	5.80
Nonino Hausgrappa ^G	3cl	6.40
Nonino Vuisinar ^G	3cl	7.40
Nonino Merlot ^G	3cl	8.20
Nonino Chardonnay ^G	3cl	8.20
Nonino Antica Cuveé ^G	3cl	9.40

SANTA MARIA

GETRÄNKE

Whiskey

Jack Daniels	4cl	8.80
Dimple	4cl	9.40
Chivas Regal	4cl	9.40
Johnny Walker	4cl	7.60

zusätzliche Sorten auf Anfrage

Rum

Rum Havana 3 Jahre	4cl	6.20
Rum Havana 7 Jahre	4cl	8.40

Gin

Fifty Pounds mit Zitronenscheibe und Rosmarin	mit Tonic	14.20
Gin Bombay mit Gurke und Pfeffer	mit Tonic	12.90
Hendrick's mit Limettenscheibe	mit Tonic	13.50
London Gin mit Zitronenscheibe und Olive	mit Tonic	14.50
Monkey 47 mit Limettenscheibe und Minze	mit Tonic	15.80

Wodka

Absolut	4cl	7.40
Grey Goose	4cl	8.60
Belvedere	4cl	8.40
Smirnoff	4cl	7.80

SANTA MARIA

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Allergene

A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel

B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Fischarten, Kaviar

C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel

E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 – E 228 - Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Erdnussorten

I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen I¹, Gerste I², Roggen I³, Hafer I⁴, Dinkel I⁵, Kamut I⁶, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern

J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, wie Mandeln K¹, Haselnüsse K², Walnüsse K³, Kaschunüsse K⁴, Paranüsse K⁵, Pistazien K⁶, Macadamia K⁷, Pecannüsse K⁸)

L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Sorten von Sojabohnen

N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

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

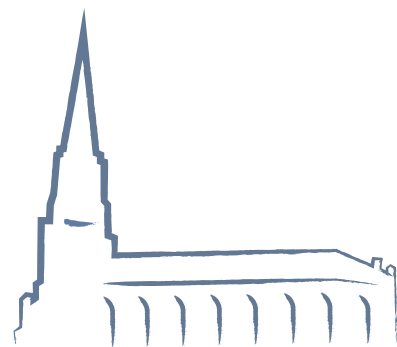
11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert



SANTA MARIA

Trattoria