# IL SANTA MARIA

RISTORANTE & STEAKHOUSE

# Menú

# SCOPRI CON NOI COME FUNZIONANO I TAGLI DELLA BISTECCA

## FIND OUT WITH US HOW STEAK CUTS WORK

Tutti i prezzi della carne indicati nelle pagine seguenti si intendono per 100 grammi.
La bistecca è disponibile in quattro diversi tagli:



1. Costata: un taglio dal peso compreso tra 1 kg e 1,3 kg.



2. Bistecca alla fiorentina: il taglio più famoso e una vera specialità fiorentina. Comprende sia il controfiletto che il filetto e parte da 1,4 kg.



3. Porterhouse: comprende sia il controfiletto che il filetto, ma presenta una pezzatura maggiore. Parte da 1,8 kg ed è ideale per tre o più persone.



4. Tomahawk: un taglio conosciuto in tutto il mondo, con un peso a partire da 1,2 kg.

All meat prices listed on the following pages are per 100 grams.
The steak is available in four different cuts:



1. Bone-in strip loin: weighing between 1 kg and 1.3 kg.



2. T-bone steak: the most famous cut and a true Florentine speciality. It includes both the striploin and the tenderloin and starts from 1.4 kg.



3. Porterhouse: includes both the striploin and the tenderloin, but comes in a larger size. Starting from 1.8 kg, it is ideal for three or more people.



4. Tomahawk: a worldwide cut starting from 1.2 kg.

# LE NOSTRE BISTECCHE
# OUR STEAKS

## CHIANINA ITALIANA



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

La chianina è una razza bovina italiana delle zone di Arezzo e Siena, Prende il nome dal val di chiana. E' allevata a pascolo e può arrivare 1700KG. Una carne generalmente magra, ma nei soggetti più grossi può presentarsi con delle infiltrazioni di grasso all'interno.sent fat marbling internally.

*Chianina is an Italian cattle breed from the areas of Arezzo and Siena. It takes its name from the Val di Chiana. It is pasture -raised and can reach a weight of 1700 kg. Generally lean meat, though larger animals may present fat marbling internally.*

**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●○○○○ **GUSTO/** ***TASTE*** ●●●○○

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Sangue/*Rare*

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura da 35 giorni/*35-day aging*

**PREZZO/PRICE** 8,5 € **PER 100GR**

## CHEF'S SELECTION



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

Il nostro chef con esperienza ventennale nel settore, dedica una sezione per le migliori carni in circolazione provenienti da tutto il mondo. Prevalentemente Marezzate. Da allevatori che hanno come etica la dieta sana e che regalano sapori indimenticabili.

*Our chef, with twenty years of experience in the field, dedicates a section to the best meats available from all over the world. Predominantly Marbled. From breeders whose ethics focus on a healthy diet, delivering unforgettable flavors.*

**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●●○ **GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●○

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Media, Media-Sangue/*Medium, Medium-Rare*

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 70 giorni/*Aged up to 70 days*

**PREZZO/PRICE** 9,8€ **PER 100GR**

## MINHOTA PORTOGHESE



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

Pregiata bistecca portoghese, famosa per la qualità e la morbidezza della sua carne. Un'eccellenza della tradizione lusitana, scelta anche da Cristiano Ronaldo, simbolo del gusto e della qualità portoghese.

*A premium Portuguese steak, renowned for the quality and tenderness of its meat. A highlight of Portugal's culinary tradition, also chosen by Cristiano Ronaldo, embodying Portuguese flavour and quality.*

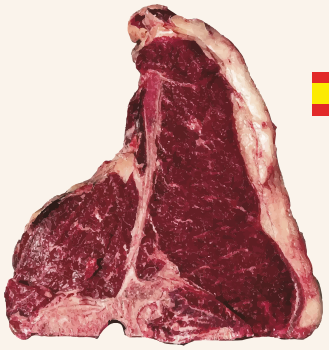
**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●○○ **GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●○

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Media, Media-Sangue/*Medium, Medium-Rare*

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 70 giorni/*Aged up to 70 days*

**PREZZO/PRICE** 10,2 € **PER 100GR**

# RUBIA GALLEGA



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

Una vacca cresciuta prevalentemente nel Nord della Spagna più precisamente nella Galizia dalla quale proviene parte del suo nome Gallega. È un'area con clima umido, piena di pascoli verdi " Feed grass ", che aiutano a far arrivare le vacche dai 5 ai 10anni di vita. E' una vacca che viene macellata minimo dopo 5 anni di età e che può arrivare fino a 700kg, questo aiuta ad ottenere un'esplosione di sapori al palato dopo ogni morso. L'altra parte del nome Rubia invece è per il colore della pelle "biondo a volte marroncino ".

***A cow raised mainly in Northern Spain, specifically in Galicia, which is where part of its name "Gallega" comes from. It is an area with a humid climate, full of green pastures (feed grass), which allow the cows to reach between 5 and 10 years of age. This cow is slaughtered at a minimum age of 5 years and can weigh up to 700 kg; this helps achieve an explosion of flavors on the palate with every bite. The other part of the name, "Rubia," refers instead to the color of its coat, which is "blond, sometimes brownish."***

**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●○○

**GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●●

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Media, Media-Sangue/***Medium, Medium-Rare***

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 45 giorni/***Aged up to 45 days***

**PREZZO/PRICE** 11,5€ **PER 100GR**

# TOMAHAWK



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

Il Tomahawk è un pregiato taglio di carne bovina ricavato dalla parte anteriore della lombata (costata). Caratterizzato dalla lunga costola intera (circa 30 cm) lasciata intatta, questo taglio presenta una marezzatura bilanciata con gusti intensi e saporiti.Provenienza: i miglior tagli da tutto mondo

***The Tomahawk is a premium cut of beef taken from the front part of the loin (rib). Characterized by a long, intact bone (about 30 cm), this cut features balanced marbling with intense and savory flavors. Origin: the finest cuts from around the world***

**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●○○

**GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●○

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Sangue, Media-Sangue/***Rare, Medium-Rare***

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 70 giorni/***Aged up to 70 days***

**PREZZO/PRICE** 12 € **PER 100GR**

# AUSTRALIAN WAGYU



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

La Wagyu australiana è un incrocio tra Wagyu Giapponese e principalmente Angus Australiane. La sua alimentazione inizia al pascolo libero per poi concluderla con diete a base di cereali ed erba medica, per migliorare la qualità e la quantità del grasso all'incirca per 300/400 giorni prima della macellazione. È una carne pregiata, conosciuta per l'eccezionale marezzatura, che conferisce una consistenza burrosa e un sapore intenso, pur risultando spesso più elegante ed equilibrata a livello di gusto della giapponese.

*Australian Wagyu is a crossbreed between Japanese Wagyu and primarily Australian Angus. Their feeding begins on free-range past ures and concludes with a speciali - zed diet of grains and alfalfa for approximately 300 to 400 days before slaughter to enhance the quality and quantity of the fat. It is a premium meat, renowned for its exceptional marbling, which provides a buttery texture and an intense flavor, while often proving more elegant and balanced in taste compared to Japanese Wagyu.*

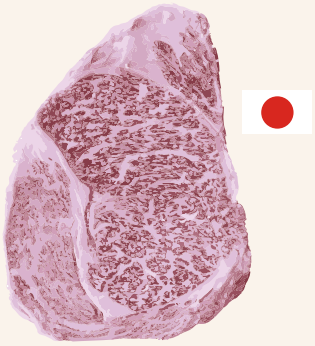
**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●●● **GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●●

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Media/*Medium*

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 90 giorni/*Aged up to 90 days*

**PREZZO/PRICE** 19€ **PER 100GR**

# JAPANESE WAGYU



**DESCRIZIONE/** ***DERSCIPTION***

Una Vacca che ha reso la carne giapponese celebre in tutto il mondo, a dir poco viziata, cresce in ambiente no stress, con tanto di musica. Le viene somministrata una razione mista estremamente calorica, fino a che l'animale non arriva al 50% di tessuto grasso. Il grasso della wagyu giapponese è a dir poco eccezionale: insaturo e ricco di omega 3 e 6 che favorisce la penetrazione del grasso all'interno della carne, REGALANDO SAPORI UNICI.

*The cow that made Japanese beef famous worldwide is pampered to say the least, raised in a stress-free environment, often with music. They are fed an extremely high-calorie mixed ration until the animal reaches 50% fat tissue. The fat of Japanese Wagyu is nothing short of exceptional: unsaturated and rich in Omega 3 and 6, which encourages the fat to penetrate the meat, DELIVERING UNIQUE FLAVORS.*

**MAREZZATURA/** ***MARBLING*** ●●●●● **GUSTO/** ***TASTE*** ●●●●●

**COTTURA CONSIGLIATA/** ***RECOMMENDED COOKING***
Media, Media-Ben cotta/*Medium, Medium-Well*

**FROLLATURA/** ***AGING***
Frollatura fino a 90 giorni/*Aged up to 90 days*

**PREZZO/PRICE** 40€ **PER 100GR**

# ANTIPASTI / STARTERS

Bruschetta al pomodoro e basilico [10]
*Tomato and basil bruschetta* — 9€

Crostini golosi [10,6,4]
*3 mixed croutons with porcini mushrooms, chicken liver and tomato* — 10€

Mozzarella in carrozza con crema di pecorino [10,4]
*Mozzarella in carrozza with pecorino cream* — 15€

Caprese di pomodoro e mozzarella servita con salsetta al basilico [4]
*Tomato and mozzarella caprese served with basil sauce* — 14€

Parmigiana di melanzane [4,6]
*Eggplant parmesan* — 15€

Prosciutto e burrata [4]
*Ham with burrata cheese* — 15€

Impepata di cozze sfumate con il vino bianco [7,6,8]
*Peppered mussels blended with white wine* — 17€

Selezione di formaggi con marmellata di fichi [5]
*Selection of cheeses with fig jam* — 18€

Antipasto toscano con salumi e formaggi [5,1]
*Mixed salami and cheese* — 19€

Carpaccio di wagyu giapponese A5 con salsa dello chef [9]
*Japanese A5 Wagyu carpaccio with chef's sauce* — 35€

Carpaccio di manzo su letto di rucola, servito con stracciatella, tartufo e glassa balsamica [4]
*Beef carpaccio on a bed of arugula with cream of burrata, tuscan truffle and balsamic glaze* — 25€

Tartare di manzo battuta a mano, servita con cipolla caramellata, [4,2]
stracciatella di bufala e mandorle tostate
*Hand-chopped beef tartare served with caramelized onion, buffalo stracciatella, and toasted almonds* — 25€

Gran taglie re x due persone: selezione di salumi toscani, formaggi misti e crostini
*Large board for two people: selection of Tuscan mixed salami, mixed cheeses and crostini* — 29€

# ZUPPE / SOUPS

Pappa al pomodoro [10,12]
*Tomato soup with bread* — 10€

Ribollita [10,12]
*Vegetable soup with bread* — 11€

Minestrone
*Minestrone soup* — 11€

# PASTA FRESCA / FRESH PASTA

Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino 10
*Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper* 12€

Pici aglione 10,5
*Homemade fat spaghetti with sauce of cherry tomatoes and garlic cloves* 13€

Rigatoni alla carbonara con tartufo nero fresco 4,5,10
*Rigatoni carbonara with fresh black truffle* 19€

Cappellacci ripieni di pecorino con burro e salvia 4,5,10
*Pecorino-filled cappellacci with butter and sage* 18€

Lasagne alla bolognese con ragù di manzo 10,5,12
*Bolognese lasagne with beef ragout* 16€

Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo nero 10,5
*Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle* 20€

Pappardelle al ragù di cinghiale 10,5
*Homemade large pasta with wild boar ragù* 18€

Paccheri cacio e pepe 4,9,10,13
*Paccheri with pecorino cheese and black pepper* 16€

Tagliatelle ai frutti di mare 4,5,6,7,8,10
*Seafood tagliatelle* 22€

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, serviti con salsa all'aglione, olive taggiasche e ricotta fresca 10,4,5
*Homemade pasta filled with ricotta cheese and spinach, served with aglione sauce, taggiasca olives and fresh ricotta cheese* 22€



Tagliolini freschi nel Grana Padano stagionato 120 giorni con tartufo fresco toscano 10,5,4
*Fresh tagliolini pasta in 120-day aged Grana Padano with fresh Tuscan truffles* 65€
*x 2 persone / for two people* cooking show



Linguine all'astice fresco 10,5,6,7,8
*Fresh lobster linguine* 65€
*x 2 persone / for two people*



Gnocchi con ragù di manzo fatto in casa servito per 2 persone con grattugiata di Grana Padana 10,5
*Homemade potato gnocchi with beef ragout, served for 2 people with grated Grana Padano cheese* 38€
*x 2 persone / for two people*



Spaghetti con polpette della nonna 4,5,10
*Spaghetti with Grandma's meatballs* 52€
*x 2 persone / for two people*

# RISOTTI

Risotto Brunelleschi: riso carnaroli, prosciutto 4 crudo soffritto con aspa ragi, funghi e mantecato con formaggio e burro
*Carnaroli rice, sautéed raw ham, asparagus, mushrooms and creamed with cheese and butter* 18€

Risotto con zucca gialla, salsa di pecorino e mandorle tostate 1,4
*Risotto with pumpkin, pecorino sauce and toasted almonds* 18€

Risotto alla fiorentina: riso canaroli con carne macinata, piselli e pecorino 12,4
*Carnaroli rice with ground meat, peas, and pecorino cheese* 18€

# ENTRECOT E FILET MIGNON

Tagliata di manzo con tonde di patate con glassa balsamica e rucola
*Sliced be ef with potato tond è, balsamic glaze and arugula* — 27€

Tagliata di manzo ai funghi porcini
*Sliced be ef with po rcini mush rooms* — 28€

Tagliata del contadino con carne di manzo, zucchine, melanzane fritte e pecorino tartufato [4]
*Farmer's sliced beef with zucchini, fried eggplant, and truffled pecorino cheese* — 32€

Filetto al pepe verde e Vin Santo [4]
*Fillet steak with g reen pepper and Vin Santo liquor* — 34€

Filetto all'alpina con cappello di funghi porcini
*Alpine-style filet with porcini mushroom cap* — 36€

Filetto al tartufo nero e fonduta di pecorino [4]
*Black truffle fillet and pecorino cheese fondue* — 38€

Filetto dello chef con mele caramellate al Brandy [4]
*Chef's fillet with Brandy caramelized apples* — 39€

# SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Paradiso dei vegetariani: verdure fresche servite con scamorza grigliata ed accompagnata con glassa balsamica, miele e menta [4]

*Vegetarian's Paradise: fresh vegetables served with grilled scamorza cheese and accompanied with balsamic glaze, honey and mint*

19€

Tagliata di pollo con verdure arrosto servito con salsa di glassa balsamica, miele e menta

*Sliced chicken breast with roasted vegetables served with balsamic glaze sauce, honey and mint*

21€

Polpette della nonna con salsa di pomodoro, melanzane e servita con scaglie di parmigiano [10,4,5]

*Grandmother's meatballs with tomato sauce, eggplant and served with parmesan shavings*

23€

Burger con pane, carne di manzo, scamorza grigliata, insalata e pomodoro, servito con patatine fritte [10,4]

*Beef burger in a soft bun with Grilled scamorza cheese, lettuce, and tomato, served with French fries*

25€

Salmone burro e salvia [4,6,7,8]

*Salmon with butter and sage*

27€

Ossobuco di vitello alla fiorentina [12]

*Marrowbone of veal florentine style*

28€

Polpo grigliato con purè di patate aromatizzato al tartufo [6,7,8,10]

*Grilled octopus with mashed potatoes flavored with truffles*

28€

Filetto di branzino con patate, pomodorini ed olive taggiasche [6,7,8]

*Sea bass fillet with potatoes, cherry tomatoes and taggiasca olives*

34€

# CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fresche arrosto
*Fresh roasted potatoes* — 8€

Spinaci freschi saltati con aglio, olio e peperoncino
*Fresh spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper* — 7€

Fagioli all'uccelletto
*Uccelletto beans* — 7€

Verdure fresche grigliate
*Grilled fresh vegetables* — 8€

Insalata di rucola parmigiano e glassa [4] balsamica
*Arugula salad parmesan cheese and balsamic glaze* — 9€

Friggitelli con sale cristallino
*Friggitelli peppers with coarse sea salt* — 9€

# INSALATE / SALADS

Nizzarda [5,10]
*Insalata fresca di stagione, uovo sodo, tonno, acciughe, pomodoro, pane croccante e capperi*
*Seasonal fresh salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, tomato,crusty bread and capers*
15€

Greca [4]
*Insalata fresca di stagione, feta, olive, cipolla, cetrioli, pomodoro, origano*
*Seasonal fresh salad, feta, olives, onion, cucumber, tomato, oregano*
15€

La Nostra Caesar [4,10]
*Insalata fresca di stagione, fette di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, salsa caesar, pane croccante peperoni e zucchine grigliate*
*Fresh seasonal salad with grilled chicken slices, parmesan shavings, Caesar dressing, crispy bread, grilled peppers, and zucchini*
15€

Il Santa Maria [6,7,8]
insalata fresca di stagione, salmone affumicato, olivetaggiasche, carciofi sottolio, mais e pecorino stagionato
*fresh seasonal salad with smoked salmon, Taggiasca olives, artichokes in oil, corn, and aged pecorino cheese,*
18€

# BEVANDE / DRINKS

Acqua naturale / gassata 0.75L
*Still water / sparkling 0 .75L* — 3,5€

Succo di frutta
*Fruit juice* — 4€

Bibita in lattina
*Soft drink* — 4,5€

Birra in bottiglia
*Beer bottle* — 7€

Birra artigianale
*Craft beer* — 9€

Birra alla spina bionda
*Blonde draught beer* — 7€

Birra alla spina rossa
*Red draught beer* — 9€

# MENU DEGUSTAZIONE

we're here for you!

## TUSCAN EXPERIENCE

Antipasto toscano: salumi misti e crostini di fegatini
*Tuscan starter: assorted cured meats and crostini with chicken liver pâté*

Pappardelle al ragù di cinghiale x2 persone
*First course: Pappardelle with wild boar ragù x2 person*

Secondo: Bistecca alla fiorentina di Chianina x2 persone
*Main course: Florentine-style Chianina T-bone steak x2 person*

Contorno: Patate
*Side dish: Potatoes*

Dolce: Cantucci e vin santo
*Dessert: Cantucci biscuits with Vin Santo*

Vino: Chianti Classico DOCG biologico Viticci
*Wine: Viticcio organic Chianti Classico DOCG*

75 € a persona / 75 € per person

## IL SANTA LUXURY EXPERIENCE

Antipasto: Carpaccio di wagyu giapponese A5 con salsa dello chef
*Starter: Japanese A5 Wagyu carpaccio with the chef's sauce*

Primo: Cappellacci ripieni di pecorino con burro e salvia x2 persone
*First course: Pecorino-filled cappellacci with butter and sage x2 person*

Secondo: Sua Maestà il Tomahawk x2 persone
*Main course: His Majesty the Tomahawk steak x2 person*

Contorno: Friggitelli con sale cristallino
*Side dish: Friggitelli peppers with salt crystals*

Dolce: Crema Catalana
*Dessert: Catalan cream*

Vino: una bottiglia di Super Tuscan "Collezione di Famiglia" IGT
*Wine: A bottle of "Collezione di Famiglia" Super Tuscan IGT*

135 € a persona / 135 € per person

MENU DEGUSTAZIONE

# ALLERGENI / ALLERGENS

*1- Frutta a guscio 2- Arachidi 3- Lupino 4- Latte 5- Uova 6- Pesce 7- Molluschi 8- Crostacei 9- Soia*
*10- Glutine 11- Sesamo 12- Sedano 13- Senape 14- Anidride solforosa*

*1- Nuts 2- Peanuts 3- Lupine 4- Milk 5- Eggs 6- Fish 7- Clams 8- Shellfish 9- Soy*
*10- Gluten 11- Sesame 12- Celery 13- Mustard 14- Sulfur*

*"Chiedere al personale per informazioni sugli allergeni"*
*"Please ask the staff for information about allergens"*

*"Questo simbolo indica i piatti vegetariani"*
*"This symbol indicates vegetarian dishes"*

COPERTO / COVER CHARGE 3€

# MULTILINGUAL MENU

العربية Deutsche 한국어 русский Español 日本語 中文 Français

