



IL SANTA MARIA

RISTORANTE & STEAKHOUSE

Menù



ANTIPASTI / STARTERS

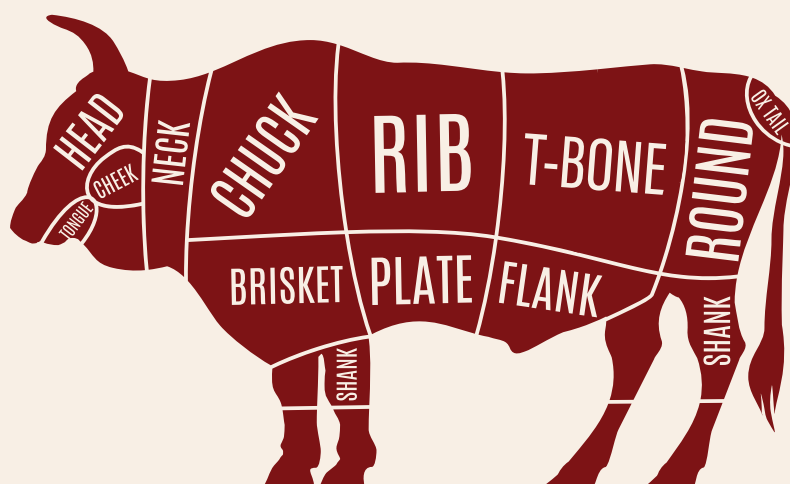
Bruschetta al pomodoro e basilico <i>Tomato and basil bruschetta</i>	9€
Crostini golosi <i>3 mixed croutons with porcini mushrooms, chicken liver and tomato</i>	10€
Caprese di pomodoro e mozzarella servita con salsetta al basilico <i>Tomato and mozzarella caprese served with basil sauce</i>	14€
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmesan</i>	15€
Prosciutto e burrata / Prosciutto e melone <i>Ham with burrata cheese / Ham with melon</i>	15€
Impepata di cozze sfumate con il vino bianco <i>Peppered mussels blended with white wine</i>	17€
Selezione di formaggi con marmellata di fichi <i>Selection of cheeses with fig jam</i>	18€
Antipasto toscano con salumi e formaggi <i>Mixed salami and cheese</i>	19€
Paradiso dei vegetariani: verdure fresche servite con scamorza grigliata ed accompagnata con glassa balsamica, miele e menta <i>Vegetarian's Paradise: fresh vegetables served with grilled scamorza cheese and accompanied with balsamic glaze, honey and mint</i>	19€
Antipasto di salame di cinghiale con crostino al fegatino <i>Wild boar salami appetizer with liver crouton</i>	22€
Coccoli, prosciutto crudo e stracchino <i>Coccoli, cured ham and stracchino cheese</i>	20€
Carpaccio di bresaola con rucola, grana e pomodorini freschi <i>Dried beef carpaccio with arugula, grana cheese and fresh cherry tomatoes</i>	22€
Carpaccio di manzo su letto di rucola, servito con stracciatella, tartufo e glassa balsamica <i>Beef carpaccio on a bed of arugula with cream of burrata, tuscan truffle and balsamic glaze</i>	25€
Tartare di manzo con avocado, burrata e scaglie di tartufo <i>Beef tartare with avocado, burrata and truffle flakes</i>	25€
Gran tagliere x due persone: selezione di salumi toscani, formaggi misti e crostini <i>Large board for two people: selection of Tuscan mixed salami, mixed cheeses and crostini</i>	27€

ZUPPE / SOUPS

Pappa al pomodoro <i>Tomato soup with bread</i>	10€
Ribollita <i>Vegetable soup with bread</i>	11€

LE NOSTRE BISTECHE

OUR T-BONE STEAKS



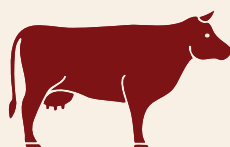
La storia della bistecca alla fiorentina è antica almeno quanto la città da cui prende il nome e se ne perdono le tracce indietro nel tempo. Tuttavia la sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di San Lorenzo e alla famiglia dei Medici. In occasione di San Lorenzo, il 10 agosto, la città si illuminava della luce di grandi falò, dove venivano arrostate grosse quantità di carne di vitello che venivano poi distribuite alla popolazione.

The history of Florentine steak is at least as old as the city from which it takes its name, and traces of it are lost back in time. However, its tradition, celebrity and name can be traced back to the celebration of the feast of San Lorenzo and the Medici family. On the occasion of San Lorenzo, August 10, the city was lit up with the light of large bonfires, where large quantities of veal were roasted and then distributed to the population.

La leggenda vuole che il nome bistecca nascesse nella seconda metà del '500 a Firenze, durante la festa popolare, di San Lorenzo a cui erano presenti alcuni guerrieri inglesi, conquistati dalla prelibatezza della carne, avrebbero cominciato ad elogiare la bistecca chiedendo il bis, gridando “beef steak” (costate di manzo). Da lì, i fiorentini avrebbero così italianizzato il termine in “bistecca”.

Legend has it that the name bistecca originated in the second half of the 1500s in Florence, during the popular festival, of San Lorenzo at which some English warriors were present, won over by the deliciousness of the meat, they would begin to praise the steak by asking for an encore, shouting “beef steak”. From there, the Florentines would thus Italianize the term into “bistecca”.

LE NOSTRE BISTECHE OUR T-BONE STEAKS



SCOTTONA PL/ES/GR 7,2€/HG

CHIANINA IGP 8€/HG



SASHI FINLANDESE RISERVA 9,5€/HG



RUBIA GALLEGA ES 11,5€/HG



SELEZIONE DELLO CHEF EU 12€/HG



WAGYU SPAGNA/AUSTRALIA 19€/HG



WAGYU GIAPPONESE 40€/HG CON SALSA BRUNA

ESPLORACI >>
EXPLORE US >>



PASTA FRESCA / FRESH PASTA

Pici aglione <i>Homemade fat spaghetti with sauce of cherry tomatoes and garlic cloves</i>	12€	Spaghetti ai frutti di mare <i>Spaghetti with seafood</i>	20€
Gnocchi pera, gorgonzola e noci <i>Dumpling potatoes with blue cheese, pear and walnuts</i>	13€	Tortelli di patate con salsa di funghi porcini e tartufo nero toscano <i>Homemade pasta field with potatoes and served with porcini mushroom sauce and tuscan black truffle</i>	21€
Tagliatelle al ragù di manzo <i>Homemade flat pasta with beef ragù</i>	15€	Cannelloni ripieni di carne, serviti con salsa al pomodoro, basilico e mozzarella <i>Homemade pasta stuffed with beef, served with tomato sauce, basil and mozzarella</i>	21€
Chitarra alla carbonara <i>Homemade thin spaghetti carbonara style</i>	16€	Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, serviti con salsa all'aglione, olive taggiasche e ricotta fresca <i>Homemade pasta filled with ricotta cheese and spinach, served with aglione sauce, taggiasca olives and fresh ricotta cheese</i>	22€
Paccheri cacio e pepe, asparagi e pancetta <i>Homemade tubes of pasta with pecorino cheese, black pepper, asparagus and bacon</i>	18€		
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Homemade large pasta with wild boar ragù</i>	18€	Linguine all'astice fresco <i>Fresh lobster linguine</i>	58€
Pici alla norcina con ragù di salsiccia, fonduta di pecorino e tartufo nero toscano <i>Homemade fat spaghetti with ragù of sausage, pecorino fondue and black tuscan truffle</i>	19€	<i>× 2 persone / for two people</i>	

RISOTTI

Risotto Brunelleschi: riso carnaroli, prosciutto crudo soffritto con asparagi, funghi e mantecato con formaggio e burro <i>Carnaroli rice, sautéed raw ham, asparagus, mushrooms and creamed with cheese and butter</i>	18€
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	18€
Risotto Val d'Orcia: riso carnaroli con cavolo nero, cipolla certalda, fonduta di pecorino e tartufo nero toscano <i>Carnaroli rice with black cabbage, onion, pecorino fondue and tuscan black truffle</i>	20€

SECOND PIATTI / SECOND COURSES

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
*Grandmother's meatballs with tomato sauce, eggplant
and served with parmesan shavings*
22€

Burger di manzo con patate
Beef burger with potatoes
23€

Salmone burro e salvia
Salmon with butter and sage
27€

Ossobuco di vitello alla fiorentina
Marrowbone of veal florentine style
28€

Polpo grigliato con purè di patate
aromatizzato al tartufo
*Grilled octopus with mashed potatoes
flavored with truffles*
28€

Filetto di branzino con patate, pomodorini
ed olive taggiasche
*Sea bass fillet with potatoes, cherry tomatoes
and taggiasca olives*
34€

FROM THE STEAK HOUSE

Tagliata di manzo con tonde di patate con glassa balsamica e rucola <i>Sliced beef with potato tondè, balsamic glaze and arugula</i>	27€
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>Sliced beef with porcini mushrooms</i>	28€
Tagliata di manzo con gorgonzola e noci <i>Sliced beef with blue cheese and walnuts</i>	28€
Filetto al pepe verde e Vin Santo <i>Fillet steak with green pepper and Vin Santo liquor</i>	34€
Filetto all'alpina con cappello di funghi porcini <i>Alpine-style fillet with porcini mushroom cap</i>	36€
Filetto al tartufo nero e fonduta di pecorino <i>Black truffle fillet and pecorino cheese fondue</i>	38€
Filetto dello chef con mele caramellate al Brandy <i>Chef's fillet with Brandy caramelized apples</i>	39€

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fresche arrosto <i>Fresh roasted potatoes</i>	7€
Spinaci freschi saltati con aglio, olio e peperoncino <i>Fresh spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper</i>	7€
Fagioli all'uccelletto <i>Uccelletto beans</i>	7€
Verdure fresche grigliate <i>Grilled fresh vegetables</i>	8€
Insalata di rucola parmigiano e glassa balsamica <i>Arugula salad parmesan cheese and balsamic glaze</i>	9€

INSALATE / SALADS

Nizzarda

*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*

14€

Greca

*Insalata fresca di stagione,
feta, olive, cipolla, cetrioli,
pomodoro, origano*

*Seasonal fresh salad,
feta, olives, onion,
cucumber, tomato, oregano*

14€

Caesar

*Insalata fresca di stagione, fette di pollogrigliato,
scaglie di parmigiano, salsa
caesar e pane croccante*

*Seasonal fresh salad, grilled chicken slices,
parmesan shavings, caesar dressing
and crusty bread*

15€

Il Santa Maria

*Insalata fresca di stagione,
salmone affumicato, olive taggiasche
e carciofi sottolio*

*Seasonal fresh salad,
smoked salmon, taggiasca olives
and artichokes in oil*

18€

BEVANDE / DRINKS

Acqua naturale / gassata 0.75L <i>Still water / sparkling 0.75L</i>	3,5€
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	4€
Bibita in lattina <i>Soft drink</i>	4,5€
Birra in bottiglia <i>Beer bottle</i>	7€
Birra artigianale <i>Craft beer</i>	9€
Birra alla spina bionda <i>Blonde draught beer</i>	7€
Birra alla spina rossa <i>Red draught beer</i>	9€

COPERTO / COVER CHARGE 3€

