



Dal 1988

Noi della pizzeria Sant'Anna vogliamo offrirvi una pizza più leggera, croccante, altamente digeribile e gustosa; per questo facciamo costante attività di ricerca sull'impasto e selezioniamo rigorosamente tutte le materie prime.


Per la nostra pizza ci affidiamo a Petra la serie di ferine di grano tenero 100% italiano macinato a pietra nel Molino più avanzato d'Italia.

La nostra pizza è più leggera...

La particolare lavorazione, l'utilizzo di prefermenti e a lunga maturazione dalle 48 alle 72 ore, consentono agli enzimi contenuti nella farina di lavorare per noi, attivando un processo predigestivo che rende la nostra pizza più leggera, fragrante e soprattutto più digeribile alleviando notevolmente il lavoro del nostro organismo.

... e il pane lo facciamo noi!

Una ricetta vecchia di generazioni, passione e una cottura a legna di faggio sono gli ingredienti per un pane rustico, buono e fragrante come quello di una volta.





Menù

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di crudo di Parma, burrata e pan fritto ¹	€ 15
Vitello tonnato ^{3°}	€ 10
Misto terra ^{1-14 °}	€ 15
Caprese di bufala con focaccia ¹⁷	€ 13
Tagliere di formaggi con confettura ^{789 10 12}	€ 13
Pan fritto con lardo di Patanegra ^{1 9 10 11}	€ 11

ANTIPASTI DI MARE

Insalata di mare ^{249 14 *}	€ 14
Capriccio di mare ^{249 14 *°}	€ 17
Cocktail di gamberoni in salsa rosa ^{249 10 13 *}	€ 12
Cozze alla marinara o impepate al pomodoro ^{249 14°}	€ 11

PRIMI DI TERRA¹

Pennette nervosette con 'nduja e schiacciata piccante ¹²	€ 10
Ravioli di carne al sugo d'arrosto o al ragù casalingo [°]	€ 10
Gnocchi al gorgonzola DOP, pere e noci ⁷	€ 11
Tagliatelle cacio e pepe ⁷	€ 11
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 9
Mezze maniche alla gricia romana ^{7 12}	€ 11

PRIMI DI MARE¹

Spaghetti alle vongole veraci ^{14 *}	€ 16
Spaghetti ai frutti di mare ^{2 4 14 *}	€ 15
Risotto ai frutti di mare ^{2 4 *}	€ 16
minimo 2 persone - tempi di attesa 20 minuti a persona	
Tagliatelle gamberi, zucchine e zafferano ^{2 9 10*}	€ 15
Mezze maniche scampi, porri e pomodorini confit ^{2 14*}	€ 15

SECONDI DI TERRA

Grigliata di carne mista ^{*°}	€ 18
Milanese di vitello ^{1 3 7 °}	€ 12
Tagliata di vitella piemontese 350 gr	€ 18
Tagliata di pollo alla griglia con pomodorini, insalatina e toma d'Alba ^{7°}	€ 14
SmashBurger 250gr carne prima scelta, scamorza affumicata, guancialetto, sale in pane al sesamo accompagnato da patatine fritte ^{1 7 11 12}	€ 16

SECONDI DI MARE

Fritto misto di pesce con calamari, gamberi, paranza e verdure in tempura ^{1 2 4 14*°}	€ 18
Fritto di calamari con verdure in tempura ^{1 2 4 14*°}	€ 15
Fritto di calamari e gamberoni ^{1 2 4 14*°}	€ 18
Grigliata mista di pesce ^{2 4 14*°}	€ 19
Zuppetta di pesce con moscardini, seppioline, cozze, trancio spinato e gamberi ^{2 4 14*°}	€ 19
Calamari alla griglia, valeriana e pomodorini ^{14*°}	€ 16

CONTORNI

Patatine *	€ 5
Verdura alla griglia	€ 5
Insalata mista insalata verde, pomodori, carote (cipolle su richiesta)	€ 5

INSALTONE

<i>DI TONNO</i> ^{4 7}	€ 8
insalata, pomodoro, tonno, mais e mozzarella	
<i>VEGGY</i>	€ 8
insalata, pomodoro, verdure grigliate	
<i>GOLOSA</i> ^{1 7 12}	€ 8
insalata, pomodoro, speck, brie, focaccina	
<i>FRESCA</i> ^{4 7 9*}	€ 8
insalata, pomodoro, polpa di granchio, sedano, toma d'Alba	
<i>PASTICCIONA</i> ^{3 7 12}	€ 8
insalata, uovo sodo, cipolla rossa, mais prosciutto, grana	

PER I PIÙ PICCOLI

Penne o gnocchi ^{1*} al pomodoro o al pesto	€ 6
Cotoletta di pollo ^{1*°} con patatine fritte	€ 7

**Il servizio di cucina e pizzeria è svolto esclusivamente espresso,
al fine di garantire la massima qualità.
Ci scusiamo per possibili attese nei momenti di maggiore affluenza.**

LE PIZZE ¹⁻¹⁴

MARINARA

€ 5.50

pomodoro italiano, origano, aglio di Caraglio, olio EVO

MARGHERITA

€ 6.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, basilico biologico

PROSCIUTTO

€ 7.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto

NAPOLETANA

€ 8.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, filetti di acciughe, origano

SALSICCIA

€ 7.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, salsiccia fresca

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 8.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto,
funghi prataioli trifolati

TONNO E CIPOLLE

€ 8.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, tonno, cipolle di Tropea

BUFALINA

€ 9.00

pomodoro italiano, mozzarella di bufala campana DOP

AMERICANA

€ 8.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, wurstel, patatine

CALABRESE

€ 7.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, schiacciata piccante

SICILIANA

€ 8.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, filetti di acciughe, capperi, olive, origano

VALDOSTANA

€ 8.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto, fontina DOP

BISMARCK

€ 8.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, uovo, prosciutto cotto

PUGLIESE

€ 7.50

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, cipolle di Tropea, Grana Padano DOP in scaglie

4 STAGIONI

€ 9.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto,
olive, carciofi trifolati, funghi prataioli trifolati

CAPRICCIOSA

€ 9.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto, funghi, peperoni, carciofini

4 FORMAGGI

€ 9.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, fontina DOP, emmenthal, gorgonzola DOP

CRUDO DI PARMA

€ 12.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto crudo di Parma DOP, Grana Padano DOP

GHIOTTOSA

€ 10.00

pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, cipolle di Tropea, schiacciata piccante, gorgonzola DOP

Coperto €2

Servizio taglio torta € 1 a persona

(1-14) ALLERGENI ogni numero indica l'allergene presente nel piatto. Confrontare il retro del menù

*Prodotto surgelato
° Prodotto abbattuto

SPECK E BRIE	€ 11.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, speck, brie	
SPECK E GORGIO	€ 11.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, speck, gorgonzola DOP	
BRACCIO DI FERRO	€ 8.50
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, spinaci, salsiccia fresca, Grana Padano DOP	
VOCE DEL MARE	€ 12.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, frutti di mare	
FOCOSA	€ 10.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, pancetta, 'nduja, cipolle	
PARMIGIANA	€ 8.50
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, melanzane alla griglia, Grana Padano DOP	
CALZONE	€ 8.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto	
CALZONE FARCITO	€ 9.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, prosciutto cotto, funghi prataioli trifolati, carciofi trifolati	
TONNARA	€ 10.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, filetti di acciughe, tonno, olive, pomodorini, capperi	
MESSICANA	€ 10.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, fagioli messicani, peperoni, 'nduja	
LANGAROLA	€ 10.00
pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte A.Q, toma d'Alba, pomodorini, pancetta in uscita	

PIZZE BIANCHE

LA SEMPLICE	€ 4.00
Olio EVO, sale, rosmarino	
STRACCHINO E RUCOLA	€ 8.50
mozzarella fiordilatte A.Q, stracchino, rucola	
GENOVESE	€ 9.00
mozzarella fiordilatte A.Q, pesto genovese, pomodorini ciliegini sott'olio, patate al vapore	
4 FORMAGGI	€ 9.00
mozzarella fiordilatte A.Q, fontina DOP, emmenthal, gorgonzola DOP	
SANT'ANNA	€ 11.00
mozzarella fiordilatte A.Q, scamorza affumicata, funghi porcini, salsiccia fresca, friarielli	
BRASILIANA	€ 10.00
mozzarella di bufala campana DOP, schiacciata piccante, pomodorini dorati, basilico BIO	

ITALIA € 10.00
mozzarella fiordilatte A.Q, lardo di Pantanegra, pomodorini ciliegini, rucola, Grana Padano DOP

ESTATE € 10.00
mozzarella fiordilatte A.Q, bresaola, rucola, Grana Padano DOP, pomodorini

SALMONE € 12.00
mozzarella fiordilatte A.Q, scamorza affumicata, salmone marinato

ORTOMARE € 11.00
mozzarella fiordilatte A.Q, carciofi, pomodorini e gamberetti

GORGO, PERE E NOCI € 10.00
mozzarella fiordilatte A.Q, gorgonzola, noci, pere in uscita

GOLOSONA € 11.00
mozzarella fiordilatte A.Q, burrata, bacon, pesto alla siciliana

BACON € 11.00
mozzarella fiordilatte A.Q, pomodorini freschi, stracchino, radicchio, bacon

VEGETARIANA € 9.00
mozzarella fiordilatte A.Q, verdure grigliate (peperoni, melanzane, e zucchine)

STUZZICOSA € 10.00
mozzarella fiordilatte A.Q, salsiccia, friarielli, 'nduja

MORTAZZA € 12.00
mozzarella fiordilatte A.Q, pesto ai pistacchi, mortadella e burrata in uscita

GUANCIA A GUANCIA € 12.00
mozzarella fiordilatte A.Q, cipolla caramellata, guanciale, valeriana

LA DOLCE € 8.00
Nutella con granella di nocciole o Crema di pistacchio con granella di pistacchio

PIZZA BABY MARGHERITA € 5.00

PIZZA BABY FARCITA a partire da € 5.50

PIZZA FARINA INTEGRALE supplemento € 2.00

GIROPIZZA *su prenotazione*

€ 19.00
bevande escluse

Assaggio di pizza tonda classica, pizza tonda integrale

pizza in pala alla romana (1/2 gusti)

dolce della casa

coperto

Coperto €2
Servizio taglio torta € 1 a persona

(1-14) ALLERGENI ogni numero indica l'allergene presente nel piatto. Confrontare il retro del menù

*Prodotto surgelato
° Prodotto abbattuto

LE PINSE ¹⁻¹⁴

	350 gr	500 gr
SINFONIA	€ 14.00	€ 22.00
prosciutto crudo di Parma, bufala campana DOP e olio EVO		
TONNATA	€ 12.00	€ 21.00
girello di vitello giovane piemontese, salsa tonnata alla vecchia maniera, frutti del capperò		
VEGETALE	€ 12.00	€ 21.00
pomodoro fresco, stracciatella, verdure alla griglia		

Pizza in Pala alla Romana

La "Pizza in Pala" o "Pala alla Romana" o ancor meglio "Pizza in Pala alla Romana", è una variante della più famosa e classica pizza napoletana che, come ci suggerisce il nome, si trova soprattutto nella cucina laziale.

Il termine "Alla Pala" definisce in sé il metodo di cottura per la quale si usa una grande "Pala" da forno in legno.

Sono molte le caratteristiche che differenziano la "Pizza in Pala" dalla pizza napoletana: la prima è sicuramente la forma, solitamente rettangolare, di importanti dimensioni, adatta ad una cena conviviale, aperitivi e addirittura street-food.

Tra le tante altre spiccano sicuramente l'idratazione e la scelta delle farine queste, unite al lungo tempo di sviluppo, consentono un'alveolatura al centro che quasi la rendono simile ad una focaccia.

PIZZE IN PALA ¹⁻¹⁴

La Pala su misura: scegli due o tre gusti e lasciati sorprendere dalla nostra cucina.

FINO A DUE GUSTI	600 gr	€ 22.00
FINO A TRE GUSTI	1 Kg	€ 30.00

Eventuali aggiunte di ingredienti comportano un supplemento sul prezzo indicato.



CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè d'orzo	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.50
Caffè corretto	€ 2.00
Amari	€ 4.00
Limoncello	€ 3.00
Grappe piemontesi	€ 4.00

BIRRE

alla SPINA

	piccola	media
Moretti Baffo d'Oro	€ 3.00	€ 5.00
Moretti La Rossa	€ 4.00	€ 6.00

in BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata	50 cl	€ 5.00
Messina Cristalli di sale	33 cl	€ 4.00

VINO alla SPINA

	½ litro	1 litro
Bianco Prodry frizzante	€ 6.00	€ 12.00
Rosè Regandino frizzante	€ 6.00	€ 12.00

ACQUA e BIBITE

	50 cl	75 cl
Naturale	€ 2.00	€ 2.50
Frizzante	€ 2.00	€ 2.50
Bibite in vetro 33 cl Coca Cola, Fanta, Sprite		€ 4.00
Coca Cola in vetro 1 litro		€ 6.00
Bibite in lattina 33 cl Estathè Limone o Pesca, Coca Cola, Fanta, Sprite		€ 3.50



Coperto €2

Servizio taglio torta € 1 a persona

ALLERGENI

Le sostanze considerate allergeni Reg. CE 1169/11 sono le seguenti:

1. GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. CROSTACEI e derivati
3. UOVA e derivati
4. PESCE e derivati - tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. ARACHIDI e derivati
6. SOIA e derivati
7. LATTE e derivati, incluso lattosio
8. FRUTTA A GUSCIO o e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9. SEDANO e derivati
10. SENAPE e derivati
11. SEMI di SESAMO e derivati
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So_2
13. LUPINO e derivati
14. MOLLUSCHI e derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.

Vi preghiamo di informare il vostro cameriere in caso di allergie e intolleranze alimentari

Alcuni dei nostri piatti possono contenere alimenti surgelati all'origine per esigenze di mercato, altri invece richiedono l'abbattimento della temperatura tramite abbattitore per prevenire l'insorgere di contaminazioni batteriche come da normativa HCCP vigente.

* Prodotto Surgelato all'origine

° Prodotto abbattuto in sede di lavorazione

 **Pizzeria Ristorante Sant'Anna**

 **pizzeria.santanna**

 **pizzeriaristorantesantanna.it**