



*Santa Rita*  
*Autentica cucina italiana*

CARTA ALÉRGENOS



## ALÉRGENOS

### DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



LECHE Y  
DERIVADOS



CACAHUETES  
Y DERIVADOS



HUEVOS Y  
DERIVADOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



APIO



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



MOSTAZA



SÉSAMO







DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y SULFITOS


# STUZZICHINI



---






## Entrantes

  **Formaggio fuso con salame**  
Cazuela de queso fundido con salami  
10,50





  **Cozze al limone**  
Clóchinas al vapor con limón  
11,00

  **Parmigiana di melanzane**  
Berenjena, tomate y queso al horno  
11,50



  **Patate al tartufo**  
Patatas con salsa de queso y trufa  
12,50

   **Polpette fatte in casa con pomodoro**  
Albóndigas caseras con salsa de tomate  
  12,80

   **Mozzarella alla romana**  
Mozzarella de búfala envuelta en un mini calzone  
servida con mortadela  
13,00

    **Vitello tonnato**  
Carne asada de ternera con salsa de atún  
14,50

  **Carpaccio di carne**  
Solomillo de ternera, parmesano y rúcula  
15,50

  **Carpaccio di polipo**  
Pulpo marinado con huevas de lumpo  
15,50

 **Affettati tavola**  
Fiambres típicos italianos  
16,50

# STUZZICHINI

---

## Entrantes



### Formaggi tavola

*Tabla de quesos típicos italianos*

16,50



### Burrata

*Queso fresco italiano cremoso con tomates secos, rúcula, pimiento dulce y esencia de trufa.*

16,80



### Carpaccio di entrecotte

*Carpaccio de entrecotte alto veteado madurado 60 días*

19,50



### Affettati e formaggi tavola

*Tabla de fiambres y quesos italianos*

26,00

## SPECIALITÀ

---

## Especialidades



### Carpaccio di bresaola di Wagyu Giapponese Premium

*Carne curada de Wagyu Japonesa premium sin gluten, conservantes, nitratos ni lactosa.*

19,00



### Anchoas San Filippo

*Filetes de Anchoa en Aceite de Oliva*

23,00



### Carpaccio di bresaola di Kobe qualità H1 Giapponese Super Premium

*Carne curada de Kobe Japonesa calidad H1 super premium sin gluten, conservantes, nitratos ni lactosa.*

42,00

## FOCACCE

*Pan de Pizza***Focaccia rosmarino***Pan de pizza con aceite y romero*

7,50

**Focaccia con pomodori, rucola e aglio***Pan de pizza con tomate, rúcula y ajo*

10,00

**Focaccia con olive nere, origano e pomodoro***Pan de pizza con tomates cherry, aceitunas negras y orégano*

10,00

**Focaccia con provolone e origano***Pan de pizza con provolone y orégano*

10,00

**Focaccia con pancetta e mozzarella***Pan de pizza con panceta y mozzarella*

10,50

**Focaccia Lardosa***Pan de pizza con mozzarella, lardo di Colonnata y pimienta negra*

11,00

**Focaccia Sora Lella***Pan de pizza con mozzarella y mortadella*

11,50

**Focaccia Taleggio e salame***Pan de pizza mozzarella, taleggio y salami picante*

11,50

**Focaccia al tartufo***Pan de pizza con mozzarella y queso Moliterno a la trufa*

12,50

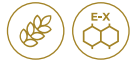
**Focaccia San Tommaso***Burrata, olivas, tomates cherry, anchoas, cebolla roja,**albahaca y salsa al pesto*

17,00

# INSALATE

---

## Ensaladas



### Carpaccio di zucchini

*Calabacín, tomate seco, champinones, rúcula y parmesano*

11,00



### Giulio Cesare

*Lechuga iceberg, pollo, bacon, picatostes, anchoas, salsa Cesare y parmesano*

12,50



### Caprese

*Tomate valenciano, mozzarella di búfala, albahaca y pesto*

13,00



### Spinaci

*Espinacas, tomates cherry, nueces, pasas, mozzarella di búfala, panceta, vinagreta de miel y mostaza*

13,00



### Tomino del boscaiolo

*Rúcula, speck, cebolla caramelizada, queso Tomino del boscaiolo*

14,50



### Santa Rita

*Mezclum de hojas frescas, vieira a la plancha y salteado de guanciaie con piñones en reducción de balsamico de Modena*

18,00

## RISOTTI

---

### *Arroces*



#### **Risotto ai porcini**

*Risotto con setas frescas de temporada, vino blanco, hierbas aromáticas y parmesano*

16,00



#### **Risotto alla pescatora**

*Risotto con marisco del día*

24,00

## GRATINATI

---

### *Gratinados*



#### **Lasagna alla bolognese**

*Lasagna con bechamel, carne de ternera al estilo Bolognese y parmesano*



16,00



#### **Cannelloni della nonna**

*Bresaola espinaca y requeson*

17,50

# PASTE RIPIENE

---

## *Pasta rellena*



### **Gnocchi ripieni di formaggi**

*Gnocchi rellenos de quesos con salsa de guanciale y gorgonzola*

17,50



### **Quadri alla Verdi**

*Pasta rellena de espinacas y gorgonzola con salsa parigina*

17,50



### **Mezzelune al Moliterno**

*Pasta rellena de queso trufado Moliterno con mantequilla y salvia*

18,50



### **Tortello friarielli e salsiccia**

*Pasta rellena de friarielli y longaniza con mantequilla y salvia*

19,50



### **Ravioli di manzo brasato**

*Pasta rellena de ternera braseada con velouté de carrillera*

26,00



### **Tortello ai funghi porcini**

*Pasta rellena de setas frescas de temporada*

27,50



### **Ravioli di Astice**

*Pasta rellena de langosta con salsa de tomate al perfume de mar*

29,00





## PASTE SECICHE

*Pasta secca*

Tipo di pasta a scelta • Pasta a elegir:

- 

 • SPAGHETTI • LINGUINE • MEZZE MANICHE • TROFIE •

## SALSE

*Salsas*

- 

 • **Pomodoro fatto in casa** (Tomate, tomate cherry, ajo y albahaca)  
13,00
- 

 • **Aglio e olio con zucchine** (Aceite, ajo, calabacín y guindilla picante)  
13,50
- 


 • **Puttanesca** (Tomate, anchoas, alcaparras, oregano y aceitunas negras)  
13,80
- 


 • **Amatriciana** (Tomate, guanciale Amatriciano, pecorino y pimienta negra)  
13,80
- 


 • **Parigina** (Espinacas, gorgonzola, nata y parmesano)  
14,00
- 


 • **Nerano** (Calabacín, queso provolone del monaco, ajo y parmesano)  
14,00
- 


 • **Pesto casero** (Albahaca, ajo, piñones, aceite y parmesano)  
14,50
- 


 • **Ai formaggi** (Salsa de quesos italianos)  
14,50
- 


 • **Bolognese** (Tomate, carne picada de ternera, apio, zanahoria y cebolla)  
14,80
- 




 • **Francescana** (Tomate y albóndigas)  
14,80
- 



 • **Vesuvio** (Albahaca, ajo, piñones, aceite, parmesano, tomate, aceituna negra y alcaparras)  
15,50
- 








 • **Guanciale e gorgonzola** (Guanciale y gorgonzola)  
15,50
- 



 • **Porcini** (Setas frescas de temporada, ajo, perejil y parmesano)  
16,00




## SALSE

*Salsas*

- 
 • **Salmone** (Tomate, nata, salmón ahumado, vino blanco y ajo)  
16,00
- 
 • **Cacio e pepe** (Pimienta negra y queso pecorino reserva mantecado en mesa)  
16,00
- 
 • **Genovese** (Albahaca, piñones, ajo, parmesano, nata y gambones)  
17,80
- 
 • **Carbonara** (Huevo, guanciale, pimienta negra, parmesano y queso pecorino reserva mantecado en mesa)  
18,00
- 
 • **Carrillera** (Carne estofada de cerdo iberico con salsa al vino tinto)  
21,50
- 
 • **Vongole e bottarga** (Aceite, ajo, almejas de carril y hueva de athun)  
27,00

## SPECIALITÀ

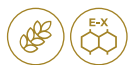
*Especialidades*

- 
 • **Linguine bogavante**  
*Linguine con bogavante y salsa de tomate con perfume de mar*  
27,50
- 
 • **Linguine Santa Rita**  
*Linguine con bogavante azul del Mediterráneo y salsa de tomate con perfume de mar*  
(Precio según mercado)
- 
 • **Linguine burro e tartufo fresco bianco o nero**  
*Linguine con mantequilla y trufa blanca o negra segun temporada, laminada en mesa*  
(Precio según mercado)

# PIZZE

---

## *Pizzas*

**Marinara***Tomate, ajo y orégano*

10,00

**Margherita***Tomate y mozzarella*

11,00

**Prosciutto***Tomate, mozzarella y jamón york*

12,00

**Napoli***Tomate, mozzarella, olivas y anchoas*

13,00

**Paesana***Tomate, mozzarella, longaniza, panceta italiana y gorgonzola*

13,00

**Michele***Mozzarella di búfala, albahaca y tomate*

13,00

**Siciliana con gorgonzola***Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y berenjena*

13,00

**Rustica***Tomate, mozzarella, panceta, rúcula, parmesano en lascas y guindilla verde picante*

13,00

**Calabrese***Tomate, mozzarella, salami picante, olivas negras, cebolla y pimientos*

13,00

**4 Formaggi***Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta y taleggio*

13,50

# PIZZE

---

## Pizzas



### Zucchine e prosciutto

Tomate, mozzarella, york, calabacín, mascarpone y parmesano

13,50



### Inferno

Tomate, mozzarella, salami picante, cebolla roja y guindilla

13,50



### Lombarda

Mozzarella, taleggio, guanciale y pimienta negra

14,00



### 4 Stagioni

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, olivas y alcachofas

14,50



### Santa Rosa

Tomate, mozzarella, bacon, salami, champiñón y trufa

14,50



### Gamberoni e pistacchio

Mozzarella, gambones, ajo, pistacho y rúcula

14,50



### Prosciutto con jamón ibérico

Tomate, mozzarella y jamón ibérico cocido

14,50



### Amatriciana

Tomate, guanciale Amatriciano, pecorino y pimienta negra

15,00



### Lazio

Tomate, mozzarella, orégano, longaniza, tomate seco y albahaca

15,50



### Taleggina

Tomate, queso taleggio, jamón ibérico cocido

15,50

# PIZZE

---

## *Pizzas*

**Carciofina***Mozzarella, alcachofas, aceituna negra, guanciale y albahaca*

15,50

**Calzone***Tomate, mozzarella, requesón, york y salami*

16,00

**Porcini***Tomate, mozzarella, setas italianas, longaniza y rúcula*

16,50

**Salmone***Burrata, rúcula, salmón ahumado*

17,50

**Bianca 4 formaggi con jamón ibérico***4 quesos con jamón ibérico*

17,50

**Montagnola***Tomate, mozzarella di búfala, bresaola, queso trufado Moliterno, setas y albahaca*

18,00

**Estate***Búfala, tomate cherry, ajo, jamón ibérico, rúcula, parmesano y orégano*

18,00

**Delicata***Mozzarella, burrata, pistacho y mortadella*

20,50

**San Tommaso***Tomate, burrata fresca, jamón ibérico y albahaca*

20,50

# CARNI

---

## *Carnes*



### **Guancia di maiale iberico**

*Carrillera de cerdo iberico con pure de patata trufado*

22,50



### **Filetto di manzo**

*Solomillo de ternera alto veteado*

25,50



### **Tagliata di manzo**

*Entrecote alto veteado con 60 dias de maduracion*

29,50

#### **EXTRA DE SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE:**



#### • **Porcini** (*Setas frescas de temporada*)

4,50



#### • **Pepe verde** (*Pimienta verde*)

4,50



#### • **Formaggi** (*Quesos típicos italianos*)

4,50



#### • **Trufa negra o blanca de temporada**

(Precio según mercado)

# PESCE

---

## *Pescado*



### **Trancio di pesce fresco del giorno**

*Lomo de pescado fresco del día*

(Precio según mercado)

# DOLCI

---

## Postres

### Postres de elaboración propia

Y > RECOMENDACIÓN DE COPA



#### Gelato

Helados artesanales, 2 bolas a elegir (vainilla, amarena, chocolate, limón)

5,50

Y > Preguntar maridaje al camarero



#### Pannacotta

Flan de nata con salsa de chocolate o arándanos

6,50

Y > PX TORO ALBALA 1990 | Copa: 4,5 | Botella: 36,00



#### Tiramisú

Crema casera al mascarpone, savoiardi, cacao y café

7,50

Y > PORTO DOW`S 10 AÑOS | Copa: 4,8 | Botella: 36,00



#### Carpaccio di melone con gelato al limone

Carpaccio de melón con helado de limón

7,50

Y > VIN SANTO SANTA CRISTINA | Copa: 4,8 | Botella: 36,00



#### Carpaccio d'ananas con gelato di amarena

Carpaccio de piña con helado de cereza

8,50

Y > FIORATO RECIOTO VALPOLICELLA > Copa: 5,90 / Botella: 24,00



#### Torta al cioccolato

Tarta de chocolate

8,50

Y > ROYAL TOKAJI LAST HARVEST | Copa: 3,80 | Botella: 25,00

# DOLCI

---

## Postres

### *Postres de elaboración propia*

Y > RECOMENDACIÓN DE COPA



#### **Torta di formaggio**

*Tarta de queso con arándanos*

8,50

Y > SAUTERNES VIOLETTE LAMOTE | Copa: 4,90 | Botella: 21,00



#### **Sorbetto di Capri**

*Sorbete de helado artesanal al limón con Ferrari*

8,50



#### **Prugne all'oporto con gelato di vaniglia**

*Ciruelas al oporto con helado de vainilla*

9,50



#### **Pizza di nutella**

*(Recomendado para 2 personas)*

10,00

Y > PORTO TAWNY NOVAL | Copa: 3,50 | Botella: 24,00



#### **Tavola di formaggi**

*Tabla de quesos*

16,50





[www.gruposantommaso.es](http://www.gruposantommaso.es)