

F

S

M

→ PIATTINI

→ CRUNCH

→ COCKTAIL

→ BEVERAGE

Forno Santa Maria si distingue per il suo peculiare approccio alla panificazione e alla mixology. I nostri panificati artigianali utilizzano farine selezionate e metodi tradizionali, sposando le proposte della nostra mixology.

Forno Santa Maria stands out for its peculiar approach to baking and mixology. In our artisanal bread products, we use selected flours and traditional methods, embracing the proposals of our mixology.

Utilizziamo solo materie prime di qualità.

I nostri fornitori

Our suppliers

- Azienda Agricola Villani
- Caseificio Ponticorvo
- Olio Extravergine di Oliva Feudo Disisa
- Farine Petra
- Molino Casillo
- Armatore Cetara
- San Marzano dell'Agro Sarnese

Allergeni:

Glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Coperto

Cover Charge

2,50 euro



PIATTINI

Selezione di
piattini del
nostro forno

*Selection of our
tapas*



Se non trovi il
simbolo accanto al
piattino che
desideri puoi
richiederne
l'impasto Gluten
Free con un
supplemento di 2
euro.

*If you don't see the
symbol next to the
tapas you want, you
can request gluten-
free dough for an
additional charge of 2
euros.*

MATTONELLA 7

Impasto brioche alla base, sfoglia homemade sopra, conditi con:

- Ricotta di partinico e spinaci
- Prosciutto cotto, salame, salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano

Brioche dough at the base, homemade puff pastry on top, topped with:

- *Partinico ricotta and spinach*
- *Cooked ham, salami, San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte from Campania*

PATATE FRITTE FRESCHE 6

Patate fresche con buccia condite con sale al rosmarino e servite con salse homemade

Fresh potatoes in their skins seasoned with rosemary salt and served with homemade sauces

BAO BUN 6

Pane Bao cotto al vapore con pollo mechado, mousse di avocado, provola affumicata

Steamed Bao bread with mechado chicken, avocado mousse, smoked provola

BURGER DI CECI 6

Pane soffice homemade con burger di ceci, pomodoro, lattuga, mayo al lime e menta

Soft homemade bread with chickpea burger, tomato, lettuce, lime mayo and mint

COZZITELLI CON LA PARMIGIANA 6

“Cozzi” di pane homemade alla curcuma conditi con parmigiana di melanzane della nonna

Homemade turmeric bread “Cozzi” seasoned with grandma's aubergine parmigiana

PIZZETTE A VAPORE 7

Pizzette di impasto Bao condite con:

- Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Bufala e scaglie di Parmigiano 24 mesi, basilico (in stagione);
- Mozzarella di Bufala campana e crudo di Parma 30 mesi;
- Stracciatella di Bufala, acciuga di Cetara e zeste di lime

Bao dough pizzas with:

- *San Marzano DOP tomato sauce, Buffalo mozzarella and 24 monthold Parmesan flakes, basil (in season) ;*
- *Buffalo mozzarella from Campania and Prosciutto crudo di Parma aged 30 months;*
- *Buffalo stracciatella, Cetara anchovy and lime zest*

STICKS DI PANELLE

6

Sticks di panelle classiche e panelle al carbone vegetale accompagnati da salsa al limone

Classic panelle sticks and vegetable charcoal panelle accompanied by lemon sauce

ALL IN ONE

20

Piatto per due persone che racchiude tutte le nostre proposte per l'aperitivo: buono, comodo e veloce!

Dish for two people that includes all our aperitif proposals: tasty, handy and quick!

PIZZA SHARING

Sharing is caring! Voi scegliete le pizze, noi ve le portiamo già tagliate e divise per tutti!

Sharing is caring! You choose the pizzas, we will bring them to you already cut and divided for everyone!

LE CRUNCH

Le pizze che fanno *crunch*

Realizzate con l'impasto lievitato 36 ore e caratterizzato da grande alveolatura e croccantezza.

Ogni piatto è composto da 3 porzioni, ottime per l'aperitivo, provale classiche o farcite.

Our crunch pizzas are made with 36 hours leavened dough characterized by a large alveolation and crispiness. Served three portion by plate, try them in classic or stuffed version.



Puoi richiedere l'impasto Gluten Free con un supplemento di 2 euro.

You can request gluten-free dough for an additional charge of 2 euros.

LE CRUNCH
Classiche
Classic

CAPRESE	10
Pomodoro fresco, fiordilatte campano, pesto fresco di basilico, caviale d'olio <i>Fresh tomato, fiordilatte from Campania, fresh basil pesto, oil caviar</i>	
SGOMBRO E PICO DE GALLO	12
Sgombro sott'olio di nostra produzione, insalatina di pomodoro fresco, cipolla rossa, cetriolo, prezzemolo, aceto e olio Evo <i>Homemade Mackerel in oil, fresh tomato salad, red onion, cucumber, parsley, vinegar and extra virgin olive oil</i>	
TONNO E CAPPERO	12
Tartare di tonno locale, capperi fritti, menta, zeste di lime <i>Local tuna tartare, fried capers, mint, lime zest</i>	
BRESAOLA	12
Bresaola della Valtellina DOP, crema di formaggio spalmabile alla rucola, zeste di lime <i>Bresaola della Valtellina DOP, cream cheese spread with rocket, lime zest</i>	
GAMBERO	14
Tartare di gambero e mousse di avocado <i>Shrimp tartare and avocado mousse</i>	
TARTARE	14
Tartare di Scottona, mousse di caprino, scaglie di tartufo <i>Scottona tartare, goat cheese mousse, truffle flakes</i>	
POLPO ALLA GALLEGA	13
Polpo scottato, sale affumicato, purée alla paprika, caviale di olio Evo	

Seared octopus, smoked salt, paprika purée, extra virgin olive oil caviar

LE CRUNCH

Farcite

Stuffed

SFINCIONE	10
<i>Sfincione “cunzato”, milza, ricotta salata</i>	
<i>Sfincione “cunzato”, spleen, salted ricotta</i>	
CRUDO E BUFALA	13
<i>Crudo 30 mesi, Bufala campana DOP a crudo</i>	
<i>30 months Prosciutto crudo, fresh DOP Buffalo mozzarella</i>	
COTTO E PARMIGIANO	11
<i>Prosciutto cotto artigianale PP, fiordilatte campano, scaglie di parmigiano 24 mesi</i>	
<i>PP artisan ham, fiordilatte from Campania, 24 month old parmesan flakes</i>	
PORCHETTA DI MARE	12
<i>Porchetta Bonito, cipolla caramellata, maionese alla bisque di gambero</i>	
<i>Albacore tuna porchetta, caramelized onion, prawn bisque mayonnaise old parmesan flakes</i>	
PATATE E BLU DI BUFALA	10
<i>Fiordilatte campana, patate al forno al rosmarino, blu di Bufala</i>	
<i>Fiordilatte from Campania, baked potatoes with rosemary, Buffalo blue cheese</i>	

COCKTAIL

COCKTAIL SPECIAL

EMİL	10
Vodka, cordiale mediterraneo, acqua tonica mediterranea Fever Tree <i>Vodka, Mediterranean cordial, Fever Tree Mediterranean tonic water</i>	
SALTY SMASH	10
Gin sale, cordiale basilico e cetriolo <i>Gin salt, basil cordial and cucumber</i>	
FUSETTONE	8
Bitter fusetti, soda al pompelmo rosa Fever Tree <i>Bitter fusetti, pink grapefruit Fever Tree soda</i>	
ARABIAN MAGUEY	10
Mezcal Bruno X, Tepache, aromatic bitter cioccolato e peperoncino, Ras el Hanout <i>Bruno X Mezcal, Tepache, aromatic bitter chocolate and chilli, Ras el Hanout</i>	
PURPLE “RAY”	12
Tanqueray n. 10 al butterfly pea, italicus, Vermouth antica compagnia dei venti, soluzione citrica <i>Tanqueray n. 10 al butterfly pea, italicus, antica compagnia dei venti Vermouth, citric solution</i>	
SALE MULE	10
Gin sale, cordiale menta e lime, ginger beer fermentata <i>Gin sale, cordiale mint and lime, fermented ginger beer</i>	
JAMMING	12
Rum hampden estate 8, alamea coconut, cordiale menta e lime <i>Rum hampden estate 8, alamea coconut, cordiale mint and lime</i>	
CAKETAİL	12
Tito's vodka alla yerba mate, Philadelphia, sciroppo di agave, succo di limone, burro <i>Tito' yerba mate vodka, Philadelphia, agave syrup, lemon juice, butter</i>	
LUNAPARK	12
Mithcer's bourbon al burro, sciroppo cannella, zenzero e	

karkadè, succo di lime
Mitcher's butter bourbon, cinnamon syrup, ginger and karkadè, lime juice

PLAYA DEL BURRO 8
Altos Tequila, cordiale carota e mix di pepi, soda Fever Tree al
pompelmo rosa
Altos Tequila, carrot cordial and pepper mix, pink grapefruit Fever Tree soda

COCKTAIL CLASSICI

AMERICANO 7
Bitter, Vermouth, Soda

CAIPIRINHA 8
Cachaça, lime, zucchero di canna bianco
Cachaça, lime, white cane sugar

DAIQUIRI 8
Rum, succo di lime, zucchero di canna bianco
Rum, lime Juice, white cane sugar

DRY MARTINI 7
Gin, Vermouth extra dry

ESPRESSO MARTINI 8
Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, espresso
Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

JAMESON GINGER & LIME 8
Jameson, ginger ale, succo di lime
Jameson, ginger ale, lime juice

LAST WORD 7
Gin, Chartreuse verde, Maraschino, succo di lime
Gin, Green Chartreuse, Maraschino, lime juice

MANHATTAN 8
Rye whiskey, Vermouth, Angostura

TOMMY'S MARGARITA	8
Tequila, succo di lime, sciroppo di agave <i>Tequila, lime juice, agave syrup</i>	
MI-TO	7
Bitter, Vermouth	
MOSKOW MULE	7
Vodka, ginger beer, succo di lime <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	
NEGRONI	7
Gin, bitter, Vermouth	
OLD FASHIONED	8
Bourbon whiskey, zucchero, angostura <i>Bourbon whiskey, sugar, angostura</i>	
PENICILLIN	10
Scotch whisky, Honey Mix allo zenzero, succo di limone <i>Scotch whiskey, ginger Honey Mix, lemon juice</i>	
CLOVER CLUB	8
Gin, succo di limone, sciroppo al lampone <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup</i>	

COCKTAIL ANALCOLICI

DA GRANDE SARÓ UN NEGRONI	8
Gin analcolico, bitter analcolico, succo cranberry <i>Non-alcoholic Gin, non-alcoholic bitter, cranberry juice</i>	
AZZUSA	8
Cordiale menta e lime, soda <i>Mint and lime cordial, soda</i>	
PALOMINO ASTEMIO	8
Cordiale passion fruit, soda al pompelmo rosa <i>Passion fruit cordial, pink grapefruit soda</i>	

GIN

TANQUERAY TEN	10
Floreale e dai sentori agrumati, abbinato con tonica Indian Fever Tree	
<i>Floral with citrus notes, paired with Indian Fever Tree tonic</i>	
FERDINAND' S	12
Floreale con note idrocarburiche che richiamano un riesling, abbinato con tonica Mediterranea Fever Tree	
<i>Floral with hydrocarbon notes reminiscent of a riesling, paired with Mediterranean Fever Tree tonic</i>	
EOLO	10
Gin siciliano dai sentori balsamici e agrumati, abbinato con tonica Mediterranea Fever Tree	
<i>Sicilian gin with balsamic and citrus notes, paired with Mediterranean Fever Tree tonic</i>	
GIN SALE	10
Gin locale caratteristiche di sapidità e mineralità, abbinato con tonica Indian Fever Tree	
<i>Local gin with characteristics of savoriness and minerality, paired with Indian Fever Tree tonic</i>	
BOBBY' S JENEVER	10
Gin speziato con note di malto, abbinato con tonica Indian Fever Tree	
<i>Spiced gin with malt notes, paired with Indian Fever Tree tonic</i>	
BOBBY' S	10
Gin speziato con sentori floreali, abbinato con tonica Indian Fever Tree	
<i>Spiced gin with floral notes, paired with Indian Fever Tree tonic</i>	
SUMAQ	12
Balsamico, note di fiori d'agrume, persistente, abbinato con tonica Mediterranea Fever Tree	

BEVERAGE

BIRRE ALLA SPINA

YBLON

Yblond Bionda c1. 0.20/0.40	3,5/6
Timpa Saison c1. 0.20/0.40	3,5/6
Badessa Ambrata c1. 0.20/0.40	3,5/6

BIRRE IN BOTTIGLIA

IPPANA

Bianca c1. 33	6
Rossa c1. 33	6
Bionda c1. 33	6

BALADIN

Nazionale c1. 33	6
Botanic Alcohol Free c1. 33	6
Nazionale Gluten Free	6

YBLON

Saia c1. 33	6
Tarocco c1. 33	6

BIRRE IN LATTINA

BALADIN

Rock n roll c1. 33	4,5
--------------------	-----

SOFT DRINK

Acqua Naturale c1. 75	2,5
Acqua Frizzante c1. 75	2,5
Coca cola c1. 33	3
Coca cola zero c1. 33	3
Fanta c1. 33	3
Chinotto Lurisia c1. 33	3
Succo di frutta: Ananas, Arancia, Mirtillo, Pera, Pesca	2,5