

F

S

M

→ ANTIPASTI

→ PIZZE

→ DOLCI

→ 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



ANTIPASTI


Selezione di
antipasti 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.*

MONTANARINE	9
<p>Impasto di pizza fritto condito con</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosciutto cotto e mozzarella di bufala affumicata • Salsa di pomodoro San Marzano DOP e fiordilatte campano • Stracciatella e speck • Stracciatella e mortadella e zeste di lime <p><i>Fried pizza dough topped with</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cooked ham and smoked buffalo mozzarella</i> • <i>San Marzano DOP tomato sauce and fiordilatte from Campania</i> • <i>Stracciatella and speck</i> • <i>Stracciatella and mortadella and lime zest</i> 	
MINI BURGER	7
<p>Pane soffice homemade con cotolettina di scottona, fonduta di blu di bufala, radicchio</p> <p><i>Homemade soft bread with scottona cutlet, bufala blue cheese fondue, radicchio</i></p>	
PATATE FRITTE FRESCHE 	6
<p>Patate fresche con buccia condite con sale al rosmarino e servite con salse homemade</p> <p><i>Fresh potatoes in their skins seasoned with rosemary salt and served with homemade sauces</i></p>	
SCAMORZA IN CARROZZA	7
<p>Scamorza di Bufala affumicata panata al panko e fritta</p> <p><i>Smoked Buffalo scamorza breaded in panko and fried</i></p>	
STICKS DI PANELLE	6
<p>Sticks di panelle classiche e panelle al carbone vegetale accompagnati da salsa al limone</p> <p><i>Classic panelle sticks and vegetable charcoal panelle accompanied by lemon sauce</i></p>	

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 <i>Seared octopus, smoked salt, paprika purée, extra virgin olive oil caviar</i>	

LE CRUNCH

Farcite
Stuffed

SFINCIONE	10
Sfincione “cunzato”, milza, ricotta salata <i>Sfincione “cunzato”, spleen, salted ricotta</i>	
CRUDO E BUFALA	13
Crudo 30 mesi, Bufala campana DOP a crudo <i>30 months Prosciutto crudo, fresh DOP Buffalo mozzarella</i>	
COTTO E PARMIGIANO	11
Prosciutto cotto artigianale PP, fiordilatte campano, scaglie di parmigiano 24 mesi <i>PP artisan ham, fiordilatte from Campania, 24 month old parmesan flakes</i>	
PORCHETTA DI MARE	12
Porchetta Bonito, cipolla caramellata, maionese alla bisque di gambero <i>Porchetta Bonito, caramelized onion, prawn bisque mayonnaise</i>	
PATATE E BLU DI BUFALA	9
Fiordilatte campana, patate al forno al rosmarino, blu di Bufala <i>Fiordilatte from Campania, baked potatoes with rosemary, Buffalo blue cheese</i>	

Scegli l'impasto della tua pizza

Choose the dough for your pizza

1) TRADIZIONALE

Lievitato da 48 a 60 ore, pre fermento di farina Petra tipo 1 e blend di farine Petra

tipo 0 e tipo 1 Maiorca e Farro monococco. Caratteristiche di maggiore aromaticità e persistenza gustativa.

Leavened from 48 to 60 hours, pre-ferment of Petra type 1 flour and blend of Petra type 0 and type 1 Maiorca and Einkorn flours. Characteristics of greater aromaticity and taste persistence.

2) CONTEMPORANEO

Maturato 32 ore, pre fermento di farina tipo 0 Petra e pre impasto di farina Petra tipo 1 Maiorca. Caratteristiche di grande alveolatura con bordo alto, grande leggerezza al morso.

Matured for 32 hours, pre-ferment of Petra type 0 flour and pre-dough of Petra type 1 Maiorca flour. Characteristics of large alveolation with a high crust, great lightness to the bite.

3) GLUTEN FREE

Lievitato da 32 a 48 ore con blend di farine gluten free (+2 euro)

Leavened from 32 to 48 hours with a blend of gluten-free flours (+2 euros)

MARGHERITA	9
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, basilico, olio EVO <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, basil, EVO oil</i>	
MARGHERITA DOP	11
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana, basilico, <i>San Marzano DOP tomato, Buffalo mozzarella campana, basil, EVO oil</i>	
MARINARA	9
Pomodoro San Marzano DOP, datterino rosso siciliano confit aromatizzato al timo, aglio,origano, basilico, acciughe di Sciacca <i>San Marzano DOP tomato, confit Piennolo datterino tomatoes flavored with thyme, garlic, oregano, basil, Sciacca anchovies</i>	
ROMANA	11
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, prosciutto cotto artigianale PP <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, PP artisan ham</i>	
CRUDO E SCAGLIE	14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, rucola, crudo Parma 30 mesi, parmigiano 24 mesi DOP a scaglie <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, rocket, 30 month prosciutto crudo, 24 month DOP parmesan flakes</i>	
CRUDO DOP	14
Mozzarella di bufala campana DOP, crudo Parma 30 mesi DOP, scaglie di parmigiano 24 mesi DOP <i>Buffalo mozzarella DOP from Campania, 30 months prosciutto crudo di Parma DOP, 24 month DOP parmesan flake</i>	
DIAVOLA	11
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano e ventricina piccante <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania and spicy ventricina</i>	
TAVOLA TONDA	10
Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe, basilico e olio EVO <i>San Marzano DOP tomato, smoked provola, pepper, basil and extra virgin olive oil</i>	
SAN SEBASTIANO	13
Patate al forno aromatizzate al rosmarino, fiordilatte campano, porchetta di Ariccia, salsa verde al prezzemolo <i>Baked potatoes flavored with rosemary, fiordilatte from Campania, porchetta from Ariccia, parsley sauce</i>	

NAPOLI	10
<p>Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, acciughe di Cetara, origano di Pantelleria <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte campana, anchovies from Cetara, oregano from Pantelleria</i></p>	
SAN MAMILIANO	16
<p>Crema di zucchini, tartare di gambero rosso, fiordilatte campano, chips di zuccina, zeste di lime <i>Courgette cream, red prawn tartare, fiordilatte from Campania, courgette chips, lime zest</i></p>	
IL GENIO DEL GARRAFFO	13
<p>Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, melanzane fritte, salsa cotta, scaglie di ricotta salata <i>San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, fried aubergine, tomato sauce, salty ricotta cheese</i></p>	
PALAZZO PANTELLERIA	13
<p>Mozzarella di Bufala campana, funghi misti del giorno e crudo Parma 30 mesi <i>Buffalo mozzarella from Campania, mixed mushrooms of the day and 30 month prosciutto crudo</i></p>	
MATERASSAI	11
<p>Fiordilatte campano, melanzana fritta, salsa cotta, scaglie di parmigiano 24 mesi <i>Fiordilatte from Campania, fried aubergine, cooked sauce, 24 month old parmesan flakes</i></p>	
SANTA MARIA DI VALVERDE	13
<p>Crema di zucchini, Fiordilatte campano, salsiccia, datterino rosso siciliano <i>Courgette cream, Fiordilatte from Campania, sausage, Sicilian red datterino tomatoes</i></p>	
WHITAKER	12
<p>Melanzana affumicata, menta, fiordilatte campano, pomodorino datterino rosso siciliano, scaglie di ricotta salata <i>Smoked aubergine, mint, fiordilatte from Campania, sicilian "datterino" cherry tomatoes, flakes of salted ricotta</i></p>	
BRANCIFORTE	13
<p>Fiordilatte campano, mortadella, tuma, carpaccio di limone <i>Fiordilatte from Campania, mortadella, Tuma Cheese, lemon carpaccio</i></p>	
MONTE SANTA ROSALIA	11
<p>Fiordilatte campano, zucchini locali fritte, foglie di menta fresca, ricotta salata grattugiata <i>Fiordilatte from Campania, fried local courgettes, fresh mint leaves, grated salted ricotta</i></p>	
VIA DEI TINTORI	14
<p>Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, petali di cipolla rossa in</p>	

agrodolce, tonno sott'olio di nostra produzione, polvere di olive nere
San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, sweet and sour red onion petals, tuna in oil from our production, black olive powder

CAVALIERI DI MALTA 10

Pomodoro secco, fiordilatte campano, indivia riccia, scaglie di caciocavallo semistagionato, polvere di olive nere
Dried tomato, fiordilatte from Campania, curly endive, flakes of semi-mature caciocavallo cheese, black olive powder

VIA ARGENTERIA 12

Fiordilatte campano, prosciutto cotto artigianale PP, semi di senape di Digione
Fiordilatte from Campania, artisanal PP cooked ham, Dijon mustard seeds

CALZONE AL FORNO 10

Fiordilatte campano, pomodoro San Marzano DOP, basilico, prosciutto cotto artigianale PP
Fiordilatte from Campania, San Marzano DOP tomato, basil, PP artisan ham

CALZONE FRITTO 10

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, scaglie di parmigiano 24 mesi, basilico
San Marzano DOP tomato, fiordilatte from Campania, flakes of 24-month parmesan cheese, basil

VIA CALZONAI 10

Calzone fritto condito con fiordilatte campano, salame napoli, tenerumi saltati
Fried calzone seasoned with Campania fiordilatte, Naples salami, sautéed tenerumi

BIANCANEVE 8

Fiordilatte campano, olio evo
Fiordilatte from Campania, evo oil

SANT'ANDREA DEGLI AROMATARI 13

Fiordilatte campano, stracciatella, caciocavallo ragusano, chips di parmigiano 24 mesi DOP, blu di bufala, pepe
Fiordilatte campana, stracciatella, Ragusano caciocavallo, 24 month parmesan DOP chips, buffalo blue cheese, pepper

DISCESA DEI MACCHERONAI 15

Fiordilatte campano, pomodorino datterino rosso siciliano confit, bresaola IGP della Valtellina, parmigiano 24 mesi a scaglie
Fiordilatte from Campania, confit sicilian "datterino" cherry tomatoes, IGP bresaola from Valtellina, 24-month flaked parmesan

VICOLO DELLA ROSA BIANCA

14

Fiordilatte campano, speck del sudtiro1, patate al rosmarino, stracchino
Fiordilatte from Campania, sudtiro1 speck, potatoes with rosemary, stracchino

AGGIUNZIONI

- + Salsa di pomodoro San Marzano DOP 1€
- + Mozzarella di Bufala campana DOP caseificio Ponticorvo 2€
- + Mozzarella senza lattosio 1,5€
- + Pomodorino datterino rosso siciliano 1,5€
- + Prosciutto Cotto Cinquefiori PP, Speck Sudtiro1, Ventricina piccante, Mortadella Bologna IGP, Salsiccia 3€
- + Prosciutto crudo Parma 30 mesi, Bresaola Valtellina IGP, Roast-Beef, Porchetta di Ariccia 3,5€
- + Tenerumi 1€
- + Scaglie di Parmigiano 24 mesi, Blu di Bufala, Scamorza di bufala affumicata, Stracciatella di Bufala 2€
- + Acciuga di Cetara 1,5€
 - + Melanzane 1,5€
 - + Melanzane affumicate 2€

MOUSSE AL CIOCCOLATO	6
Con lamponi freschi, nocciole caramellate, base di pan di spagna al cacao <i>Chocolate mousse with fresh raspberries, caramelized hazelnuts, cocoa sponge base</i>	
SEMIFREDDO AL CAFFÉ E CREMA AL MASCARPONE 	6
<i>Coffee semifreddo and mascarpone cream</i>	
PANE FRITTO	6
Panefritto con l'uovo, quenelle di gelato alla vaniglia, caramello croccante <i>Fried bread with egg, vanilla ice cream quenelle, crunchy caramel</i>	
GRANITA AL MANGO 	6
Granita di mango con gocce di cioccolato e salsa alla menta <i>Mango granita with chocolate chips and mint sauce</i>	
HOMEMADE CHEESECAKE 	6
Con copertura al caramello o di confettura di frutta di stagione <i>With caramel or seasonal fruit jam covering</i>	

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