

AL SANTO

Antipasti

Appetizers

- | | |
|--|---------------|
| 1) <i>Folpetti bolliti alla mediterranea, pomodorini, capperi, basilico 2-4 -15</i>
<i>Mediterranean-style boiled folpetti, cherry tomatoes, capers, basil</i> | <i>€15.00</i> |
| 2) <i>Antipasto Veneto con baccalà mantecato, sarde e gamberi in saor e polenta morbida 1-4-8</i>
<i>Veneto appetizer with creamed cod, sardines and prawns in sauce soft polenta</i> | <i>€18,00</i> |
| 3) <i>Crudo di Parma con crudité di verdure e gnocco fritto 9-12-10</i>
<i>Raw Parma with raw vegetables and fried dumpling</i> | <i>€13,00</i> |
| 4) <i>Fiori di zucca in pastella fritti</i>
<i>Fried battered squash blossoms</i> | <i>€9,00</i> |
| 5) <i>Insalatina di carciofi, gamberi e scaglie di grana 2 -7-14</i>
<i>Artichoke, prawn and parmesan cheese salad</i> | <i>€15,00</i> |

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

“Dear customer/guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information.

We will be glad to suggest the best option for you.”

Coperto € 2,50

Primi piatti

First Dishes

- | | |
|---|---------|
| 1) <i>Bigoli al torchio al ragù padovano 3-11-9-1</i>
<i>Homemade pasta bigoli with Paduan ragù</i> | €13,00 |
| 2) <i>Tagliatelle agli asparagi 3-1</i>
<i>Tagliatelle with asparagus</i> | € 14,00 |
| 3) <i>Rigatoni alla carbonara classici 1-3-7</i>
<i>(guanciale, pecorino, uovo, pepe)</i> | € 14,00 |
| 4) <i>Ravioloni al radicchio e Asiago al profumo di tartufo 1-3-7</i>
<i>Ravioloni with radicchio and asiago cheese and truffle scent</i> | €16,00 |
| 5) <i>Scialatielli con crema di zucchine, stracciatella e basilico</i> € 15,00
<i>Scialatielli with creamed zucchinis, stracciatella and basil 1-7-6-3</i> | |
| 6) <i>Spaghetti alle vongole veraci 1-10-14-4</i>
<i>Spaghetti with real clams</i> | € 16,00 |
| 7) <i>Chitarrina con baccalà e carciofi 1-3-4</i>
<i>Chitarrina with cod and artichokes</i> | € 15,00 |

Secondi piatti

Second Dishes

- | | |
|--|---------|
| 1) <i>Tagliata di manzo con contorno del giorno</i> 7
<i>Sliced beef with side dish of the day</i> | € 22,00 |
| 2) <i>Nodino di vitello alla milanese con contorno del giorno</i> 1-7-3
<i>Milanese style veal Nodino with side dish of the day</i> | € 22,00 |
| 3) <i>Roast beef con burratina, pomodorini e olive</i> 7
<i>Roast beef with burratina cheese, cherry tomatoes and olives</i> | € 18,00 |
| 4) <i>Tomino caldo con verdure di stagione</i> 7-9
<i>Hot tomino cheese with vegetables</i> | € 15,00 |
| 5) <i>Baccalà alla vicentina con polenta</i> 1-7-4
<i>Vicenza-style cod with polenta</i> | € 20,00 |
| 6) <i>Salmone alla griglia con contorno</i> 4
<i>Grilled salmon with side dish</i> | € 24,00 |
| 7) <i>Frittura di scampi e calamari con verdure fritte</i> 2- 4- 1
<i>Fried shrimp and squid with fried vegetables</i> | € 24,00 |

Contorni

Side Dishes

<i>Patate fritte</i>	€4,00
<i>French fries</i>	
<i>Contorno di stagione; instalate</i>	da € 5,00
<i>Vegetables of the season; salads</i>	

Le Insalatone

Big salads

<i><u>EOILE</u>: Insalata verde, tonno, olive, cipolla, capperi, pomodorini, uova e fagioli 11-4-3</i>	€13,00
<i>(Green salad, tuna, olives, onion, capers, cherry tomatoes, eggs and beans)</i>	
<i><u>Bassanese</u>: Insalata verde, asparagi, uova, acciughe e olive</i>	€13,00
<i>(Green salad, asparagus, eggs, anchovies and olives)</i>	
<i><u>Al Santo</u>: Insalata verde, insalata radicchio, besaula, noci e scaglie di grana</i>	€13,00
<i>(Green salad, red salad, horse ham bresaola, walnuts, gram cheese)</i>	
<i><u>Mediterranea</u>: Rucola, insalatina, pomodorini, carote, mozzarella di bufala, tonno e scaglie di grana 7-4-14</i>	€13,00
<i>(Rocket, small leaf salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, tuna and grana cheese)</i>	
<i><u>Cavallina</u>: Insalate miste, sfilacci di cavallo, pomodorini, rucola e grana 7</i>	€13,00
<i>(Mixed salads, horse frays, cherry tomatoes, rucola and parmesan)</i>	
<i><u>Roastbeff</u>: Insalata mista con roastbeff, pomodorini, basilico</i>	€13,00
<i>(Mixed salad with roastbeff, cherry tomatoes, basilico)</i>	

Desserts

<i>Desserts fatti in casa</i>	€6,00
<i>Home made cake</i>	
<i>Aggiunta di panna, gelato o frutta</i>	€1,50

Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati (Some ingredients could be frozen)

LA PIZZERIA

Pizze Classiche

Marinara	€ 6,50
Pomodoro, pomodorino, aglio, origano (Tomato, cherry tomato, garlic, oregano)	
Margherita	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella	
Regina	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva, basilico (Tomato, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil)	
Prosciutto	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto (Tomato, mozzarella, ham)	
Diavola	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante (Tomato, mozzarella, salamino spicy)	
Pugliese	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa (Tomato, mozzarella, red onion)	
Viennese	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Caprese	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorino, basilico (Tomato, mozzarella, cherry tomato, basil)	
Calzone	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi (Tomato, mozzarella, ham, mushrooms)	
Capricciosa	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi (Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	
Romana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe del cantabrico (Tomato, mozzarella, Cantabrian anchovies)	
Napoli	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe (Tomato, mozzarella, capers, anchovies)	
Siciliana	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi, acciughe (Tomato, mozzarella, black olives, capers, anchovies)	
Parmigiana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana (Tomato, mozzarella, eggplant, grana cheese)	
Inglesina	€10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma (Tomato, mozzarella, Parma ham)	
Quattro Formaggi	€10,00
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti (Tomato, mozzarella, mixed cheeses)	
Tonno e cipolla	€10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (Tomato, mozzarella, tuna, onion)	
Vegetariana	€10,00
Pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione (Tomato, mozzarella, vegetables mixed seasonal)	

Pizze Speciali

Al Santo	€12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, olive nere (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, black olives)	
Gourmet	€15,00
Pomodoro, fiori di zucca fritti, burrata fresca, crudo (Tomato, fried squash blossoms, fresh burrata, raw ham)	
Francesina	€10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, acciughe (Tomato, mozzarella, eggplant, anchovies)	
Montanara	€11,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola di manzo, funghi (Tomato, mozzarella, bresaola beef, mushrooms)	
Contadina	€11,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla (Tomatoes, mozzarella cheese, sausage, peppers, onion)	
Braccio di ferro	€11,50
Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola dop (Tomato, mozzarella, spinach, gorgonzola dop)	
Bassanese	€11,50
Pomodoro, mozzarella, asparagi e uova (Tomato, mozzarella, asparagus and eggs)	
Porcini Speck	€11,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck Tirolo (Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck Tirol)	
Porcini Gorgonzola	€11,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini (Tomato, mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms)	
Ghiottona	€11,50
Pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, pancetta, grana (Tomato, mozzarella, zucchini, brie, bacon, grana cheese)	
Delizia	€13,00
Pomodoro, burrata fresca, panceta, pomodorini secchi (Tomato, fresh burrata, panceta, sun-dried tomatoes)	
Don Michele	€11,50
Pomodoro, mozz. cipolla, aglio, salamino, pomodorini secchi (Tomato, mozz. onion, garlic, salamino, sun-dried tomatoes)	
Carbonara	€11,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, uovo (Tomato, mozzarella, bacon, pecorino cheese, egg)	

Mediterranea	€13,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, capperi, olive (Tomatoes, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, capers, olives)	
Alpina	€13,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, asiago dop, sopressa (Tomato, mozzarella, mushrooms, asiago dop, sopressa)	
Bavarese	€11,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, patate fritte (Tomato, mozzarella, sausage, bacon, fried potatoes)	
Tedesca	€11,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte (Tomato, mozzarella, wurstel french fries)	
Estiva	€11,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, pomodorini, basilico (Tomatoes, buffalo mozzarella, eggplant, cherry tomatoes, basil)	
Chic	€13,00
Pomodoro, mozzarella, brie, speck zucchine, grana (Tomato, mozzarella, brie, speck zucchini, grana cheese)	
Sfiziosa	€13,00
Mozzarella, stracchino, zucchine grigliate, crudo (Mozzarella cheese, stracchino cheese, zucchini grilled, raw)	
Amatriciana	€ 13,00
Pomodoro, cipolla stufata, guanciale e pecorino	
Trevigiana	€ 14,00
Mozzarella, radicchio di Treviso, soppressa, asiago	
Campana	€ 15,00
Pomodoro, burrata, friarielli, scamorza, salsiccia	
Verace	€ 15,00
Bufala, friarielli, pomodorini secchi, acciughe	

Baguette-Sfilatino

Rucola	€12,00
Mozzarella, rucola, gorgonzola, speck	
Porcini	€11,50
Mozzarella, porcini, brie, crudo di Parma	
Formaggi	€11,50
Mozzarella, formaggi misti, speck	

Ogni aggiunta sulle pizze (each addition of ingredients on the pizzas):
a partire da € 1,50

Pizze mignon - € 0,50

Bevande

Vino alla cassa

(Wine of the house)

¼ l € 3,50

½ l € 7,00

1 l € 12,00



Kronenbourg

25cl € 3,50

50 cl € 5,00

Inconfondibile lager francese. Le sue fresche note erbacee e agrumate sono frutto dell'utilizzo dello Strisselspalt, una varietà pregiatissima di luppolo originaria dall'Alsazia.

5,0 % alc. Vol – contiene orzo



1664 Blanc

33cl € 4,00

50 cl € 6,50

1664 Blanc una birra leggera e rinfrescante caratterizzata da note agrumate e fruttate. Al sorso risulta delicata ed equilibrata, con aromi di pesca bianca, frutta esotica e coriandolo.

5,0 % alc. Vol – contiene orzo e frumento



Grimbergen Double Ambrée

25cl € 4,00

50 cl € 6,50

Birra ambrata con riflessi ramati in stile dubbel. Il suo profilo organolettico richiama aromi tostati e fruttati con note di caramello, cacao e frutta essiccata.

6,5 % alc. Vol – contiene orzo



Tucher weizen

30cl € 4,00

50 cl € 6,50

Weiss bier prodotta con malto di frumento e orzo, naturalmente torbida per la presenza di lievito, questa birra ha un aroma amabilmente speziato, leggermente maltato e un aroma delicato.

5,3 % alc. Vol – contiene orzo e



Birrificio Angelo Poretti

33cl € 4,50

Ipa non filtrata, caratterizzata da una speciale selezione di 9 varietà di luppolo che le donano aromi agrumati. Intensa e con aroma deciso.

5,9 % alc. Vol – contiene orzo

Bibite in barattolo/ Succhi / Aperitivi analcolici

da €3,50

(Tin beverages / Fruit juice / Soft drinks)

Acqua minerale (Mineral Water)

€3,00