



Santa Maria

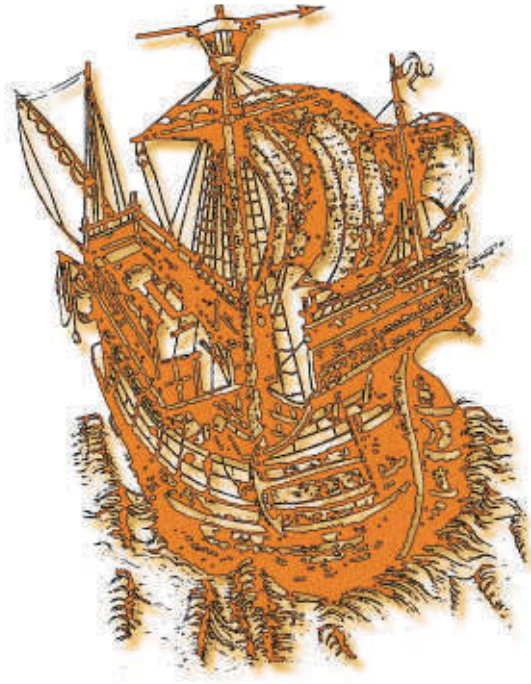
Ristorante • Pizzeria



Italienisch-Sardische Spezialitäten

Liebe Gäste,

wer an Italien in Verbindung mit Urlaubswünschen denkt, träumt bestimmt auch von Sardinien. Deshalb machen Sie mit uns, beim lesen dieser Speisekarten, eine kulinarische und kulturelle Reise über diese faszinierende Insel.



Herzlich Willkommen in unserem Hause.

Unser größter Wunsch ist es, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Da wir alle Speisen nach Ihren Wünschen individuell zubereiten, hoffen wir auf Ihr Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauern sollte.

Dafür haben Sie aber auch die Gewähr, dass Ihre Gerichte mit Sorgfalt frisch zubereitet werden.

Wir erfüllen auch gerne Ihre Sonderwünsche. Lassen Sie sich von uns beraten.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Guten Appetit

Antipasti e Salumi, Vorspeisen

Es bestätigt sich immer wieder, dass man bei einem größeren Mal ungern auf eine Vorspeise verzichtet. Ist es denn überhaupt denkbar, das jemand, in Erwartung seines Hauptgerichtes, vor ein paar Scheiben aromatischem Parmaschinken oder Muscheln in einer feinen Sauce zurückschreckt?

1	Lumache Borgogna Schnecken nach Borgogna-Art	8,50 €
2	Lumache Provinciale mit frischen Kräutern	10,50 €
3	Antipasto Terra gemischte Aufschnitt mit Käse und Oliven	15,50 €
4	Parmaschinken	11,50 €
5	Parmaschinken mit Melone	13,00 €
6	Verdura Mista Gem. Vorspeise, gegrilltes und gedünstetes Gemüse	12,50 €
7	Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	12,00 €
8	Carpaccio hauchdünnes, rohes Rinderfilet	13,00 €
9	Carpaccio Rucola Parmigiano	14,50 €
10	Antipasto S. Maria Carpaccio, Vitello tonnato, Caprese, Parmaschinken Melone und Meeresfrüchten	21,90 €
11	Caprese Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	8,00 €
12	Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat	13,50 €
13	Gamberi Agil e olio e Rosmarino piccante	14,00 €

Zuppe Suppen

20	Minestrone frische Gemüsesuppe	6,50 €
21	Zuppa di Pomodoro frische Tomatensuppe	5,00 €
22	Stracciatella Eierflockensuppe	5,00 €
23	Pasta e Fagioli Bohnensuppe mit Nudeln	9,50 €
24	Zuppa di cipolla Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	7,50 €
25	Tortellini in Brodo Klare Fleischbrühe mit Tortellini	6,50 €

Insalate Salate

30	Insalata Verde Grüner Salat	4,50 €
31	Insalata Mista gemischter Salat	4,90 €
32	Insalata Pomodoro Tomatensalat	4,90 €
33	Insalata Cetrioli Gurkensalat	4,50 €
34	Insalata Pomodoro e Tonno Tomaten mit Thunfisch	5,50 €
35	Insalata Fagioli e Tonno Bohnen mit Thunfisch	5,50 €
36	Insalata Mais e Tonno Maissalat mit Thunfisch	5,50 €
37	Insalata Capricciosa Grüner Salat, Artischocken, Tomaten, Hinterschinken, Gurken, Mais, Thunfisch, Käse, Oliven, Eier und Zwiebeln	10,00 €
38	Insalata Santa Maria wie insalata Capricciosa, Paprika, Salami und Ananas	11,50 €

Pizza

Sogar Völker fremder Kulturkreise kneten Teig aus den verschiedensten Mehlsorten auf einfachen Holzbrettern, Nudelbrettern oder poliertem Stein. Sie machen Pizze oder was sich der Mensch im Laufe der Jahrhunderte noch alles an Köstlichkeiten ausgedacht hat. Erfunden haben sie die Neapolitaner. Zu Recht konnte sie die ganze Welt erobern. Aber Vorsicht, Pizza und Pizza ist nicht das gleiche. Improvisierten Neuentdeckungen sollte man misstrauen. Wir halten uns an die traditionelle Zubereitung jeder Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano.

40	Margherita	7,50
41	Cipolla Zwiebeln	7,90
42	Napoli Sardellen	8,20
43	Peperoni Paprika	7,80
44	Bolognese Hackfleischsauce	8,80
45	Salami*	8,50
46	Prosciutto Hinterschinken**	9,00
47	Funghi Champignons	8,70
48	Tonno Thunfisch	9,90
49	Carciofini Artischocken	8,20
50	Calzone Hinterschinken** und Champignons	9,70
51	Spinaci Spinat und Knoblauch	9,00
52	Stagioni Hinterschinken**, Ei, Champignons und Paprika	10,00
53	Frutti di mare Meeresfrüchte und Knoblauch	10,50
54	Scampi Shrimps	10,00
55	Santa Maria Überraschung!!!	11,00
56	Gorgonzola	9,80
57	Diavola Champignons, Paprika (scharf)	9,70
58	Willi Salami*, Champignons, Paprika und milde Peperoni	10,50
59	Heidi Salami*, Hinterschinken**, Champignons, Paprika, Knoblauch	10,80
60	Rustica Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oliven***	9,90
61	Hawaii Hinterschinken** und Ananas	9,80
62	Caprese Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	9,30
63	Vegetaria Frisches Gemüse	10,90
64	Primavera Spinat, Spiegelei und Mozzarella	11,50
65	Capriciosa Champignons, Hinterschinken** und Oliven***	10,30
66	Parmaschinken Rucola Parmigiano	11,90
67	Quattro Formaggi mit 4 Käsesorten	10,80

Kleine Pizza 1,00 weniger
Sonderwünsche 1,00 Aufschlag



* Konservierungsstoff, Farbstoff, Antioxidationsmittel
** Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff
*** geschwärzt

Paste asciutte Teigwaren

Pasta ist für den Italiener nicht einfach nur eine Nudel, sondern bedeutet traditionell das Einleiten der Mahlzeit. Durch die Vielfalt der italienischen Pastasorten sind dem Koch bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt, dabei ist es letzten Endes die persönliche Phantasie, die das geschmackliche und farbliche Spektrum der Zubereitung bestimmt.

Spaghetti

70	Aglio e Olio Knoblauch und Olivenöl	7,90
71	Napoli in Tomatensauce	8,30
72	Bologna in Hackfleischsauce	9,10
73	Puttanesca Kapern, Sardellen, Oliven und Tomatensauce pikant	9,70
74	Funghi Champignons, Zwiebeln, Tomaten- und Sahnesauce	8,90
75	Pizzaiola Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano	9,40
76	Amatriciana Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	9,50
77	Carbonara Eier, Hinterschinken**, Sahne und Parmesankäse	8,90
78	Boscaiola Champignons, Hinterschinken** und Tomatensahnesauce	9,40
79	Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce	9,90
80	Vongole Babymuscheln, Knoblauch und Tomatensauce	12,00
81	Marinara Meeresfrüchte und Tomatensauce	11,90
82	Carbonara Italiana	9,50

Rigatoni

90	Napoli Tomatensauce	7,90
91	Bolognese Hackfleischsauce	9,10
92	Gratinati Hinterschinken**, Erbsen und Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken	10,20
93	Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce	9,90
94	Vigliacca Hinterschinken**, Bolognese- und Sahnesauce	9,70
95	Quattro Formaggi 4 Käsesorten	9,90

Tortellini

100	Napoli Tomatensauce	8,30
101	Bologna Hackfleischsauce	9,40
102	Alla Panna Hinterschinken** und Sahnesauce	8,70
103	Casalinga Hinterschinken**, Erbsen, Tomaten- und Sahnesauce	9,10
104	Gratinati Hinterschinken**, Erbsen, Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken	10,50
105	Ghiotta mit Hinterschinken**, Parmesankäse, Tomaten- und Sahnesauce	8,80
106	Primavera mit Erbsen, Hinterschinken** und Sahnesauce	8,70

Altre paste Andere Nudelsorten

110	Tris di Paste drei verschiedene Nudelsorten	11,90
111	Lasagne al Forno überbackener Nudelaufbau	9,90
112	Cannelloni al Forno gefüllte Nudelrollen überbacken	10,00
113	Lasagne di Verdure mit Gemüse und Käse überbacken	11,50
114	Lasagne al Salmone mit Spinat und Lachs	11,90

Risotto Reisgerichte

120	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	12,50
121	Gamberetti e Funghi mit Schrimps und Champignons	11,90
122	Al Zafferano mit Safran	10,90

Tagliatelle

130	Tagliatelle Napoli Tomatensauce	8,50
131	Tagliatelle Bolognese Hackfleischsauce	9,50
132	Tagliatelle Panna Hinterschinken**, Sahnesauce	9,00
133	Tagliatelle Casalinga Hinterschinken**, Erbsen, Tomaten- Sahnesauce	9,30
134	Tagliatelle Gratinati Hinterschinken**, Erbsen, Hackfleisch und Sahnesauce	10,50
135	Tagliatelle Salmone Lachs und Tomaten- Sahnesauce	11,50

Wenn Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie mit uns!



Carni Fleischgerichte mit einer Tagesbeilage

Die kulinarischen Traditionen sind in Italien von Region zu Region sehr verschieden, in Mittelitalien dominieren Schaffleisch, Lamm und Zicklein sind besonders beliebt. Sie werden meist anlässlich religiöser Feiertage wie Ostern geschlachtet, in Süditalien und Sardinien werden aus Schaf und Schweinefleisch köstliche Gerichte zubereitet. Das Spanferkel, die berühmte Porchetta, ist besonders beliebt, in der Poebene und der Toskana, mit ihren üppigen Weideflächen, stößt man natürlich eher auf Rind- und Schweinefleischrezepte.

Carne di Manzo Rindfleisch

RUMPSTEAK		Euro
140	Ai Ferri vom Grill	24,90
141	Cipollata mit Zwiebeln und Weißweinsauce	25,50
142	Pizzaiola mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano	27,00
143	Alla Diavola mit Champignons, Paprika, Speck und Kapern	27,90
144	Ai Funghi mit Champignonsauce	26,50
145	Santa Maria nach Art des Hauses	26,50
146	Al Pepe mit grünem Pfeffer	26,50
147	Al Calvados in Calvadossauce	25,50
148	Al Vino Rosso in Rotweinsauce	27,00
149	Al Burro in Butter mit Kräutern	25,00

Filet

155	Alla Griglia vom Grill	29,00
156	Ai Funghi mit Champignons	31,00
157	Boscaiola Champignons, Paprika und Zwiebel	32,50
158	Al Cartoccio mit Champignons, Paprika, Krabben überbacken	34,50
159	Al Pepe verde mit grüne Pfeffer	32,00
160	Al Calvados in Calvadossauce	31,00
161	Al Vino Rosso in Rotweinsauce	31,50
162	Al Gorgonzola mit Gorgonzolasauce	32,50

Carne di Vitello Kalbfleisch (Schnitzel)

165	Ai Ferri vom Grill	16,90
166	Al Vino bianco mit Weißweinsauce	17,50
167	Al Limone mit Zitronensauce	17,90
168	Al Marsala mit Marsalasauce	18,00
169	Bologna mit Käse-Schinken-Sauce	19,90
170	Ai Funghi mit Champignon-Sauce	19,50
171	Saltinbocca alla Romana mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce	22,50
172	Milanese paniert	17,50

<i>Carne di Maiale</i> Schweinefleisch		Euro
175	Ai Ferri Schweineschnitzel vom Grill	14,50
176	Milanese Schweineschnitze paniert	15,50
177	alla Panna Schweineschnitze in Rahmsauce	16,00

Carne di Agnello

180	Ai Ferri Lammkotelett vom Grill	22,50
181	Alla Provinciale Lammkotelett mit Kräutersauce	24,50
182	Al Vino rosso Lammkotelett in Rotweinsauce	24,90
183	Al Carciofini con Olive Lammkotelett mit Artischocken und Oliven	25,50
184	Cosciotto ai Ferri Lammkeule ohne Knochen vom Grill	24,00
185	Cosciotto alla Provinciale Lammkeule ohne Knochen mit Kräutersauce	26,00
186	Cosciotto all'Erbe Lammkeule ohne Knochen mit frischen Kräutern	26,00
187	Carne mista alla griglia gemischte Fleischplatte vom Grill	27,00
188	Carne mista alla griglia per due für zwei Personen	49,00

Buon Appetito!



Pesce Fischgerichte mit einer Tagesbeilage

Beinahe alle Regionen Italiens grenzen ans Meer, an ein Meer, das die Wiege der ältesten Kulturen war. So wird man schnell verstehen, dass die Fischgerichte, insbesondere auf der Insel Sardinien, zum Träger der gehobenen Esskultur wurden. Der Artenreichtum an Fischen brachte eine Fülle von Rezepturen hervor von denen Sie hier einige genießen sollten.

190	Calamari fritti Tintenfisch frittiert	19,00
191	Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill	20,50
192	Calamari alla Pizzaiola mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano und Tomatensauce	22,50
193	Calamari Provinciale in Kräutersauce	23,90
194	Calamari Santa Maria Art des Hauses	24,50
195	Scampi alla griglia Garnelen vom Grill	24,50
196	Scampi al Forno aus dem Backofen	27,50
197	Scampi alla Parigina Spezialität	28,00
198	Scampi Provinciale in Kräutersauce	27,50
199	grigliata mista di pesce versch. Fischarten gegrillt	29,90
200	grigliata mista di pesce per due für zwei Personen	55,00
201	Sogliola al Vino Seezunge in Weißweinsauce	27,50
202	Sogliola al Limone in Zitronensauce	27,50
203	Sogliola Provinciale in Kräutersauce	29,00
204	Sogliola al Cartoccio mit Champignons, Zwiebeln, Krabben, Petersilie und Weißweinsauce	31,00
205	Sogliola alla Mugnaia mit Salbei, Knoblauch, Petersilie und Weißweinsauce	29,50
206	Pesce di Spada ai Ferri Schwertfisch vom Grill	24,00
207	Pesce di Spada Pizzaiola Sauce	25,50
208	Coda di Rospo all'Erbe Seeteufel in frischer Kräutersauce	26,50
209	Coda di Rospo allo zafferano in Safransauce	27,50
210	Lupo di Mare Wolfsbarsch gegrillt	25,50
211	Orata alla griglia Brasse gegrillt	25,00
212	Salmone al Vino bianco Lachs in Weißweinsauce	23,50
213	Salmone al Limone in Zitronensauce	23,50



Formaggi e Dessert

Käse und Nachspeisen

Was für eine schöne Zeit war das, in der Begriffe wie Figurprobleme und Diät noch Fremdwörter für uns waren! Heute stehen wir Süßigkeit zurückhaltend gegenüber. Wenn der Ober oder die Gastgeberin ein Dessert anbieten, denken wir sofort an die Zutaten, addieren die Kalorien und unterziehen sie einer kritischen Kontrolle. Wollen wir wieder zu Kindern werden und den Nachttisch vom Küchenbüffet stibitzen...?

220 **Formaggi misto** gemischte Käseplatte 8,90

Dessert

225	Zabaglione	6,00
226	Gelato Marraschino	5,00
227	Tiramisu	6,00
228	Panne cotta	5,50
229	Tartufo	5,50
230	Cassata	5,50
231	Toroncino	6,50
232	Sorbetto al Limone	5,50



Bevande Getränke

Aperetivi

220	Martini	3,50
221	Campari ⁴ Soda	5,00
222	Campari ⁴ Orange	5,50
223	Sherry	4,00
224	Prosecco Glas	4,50
225	Aperol ^{2,4} Spritz	6,90
226	Bitterino	2,50

Liköre 0,2 cl.

230	Cynar	3,50
231	Fernet Branca	4,00
232	Ramazotti	4,00
233	Amaro Averna	4,00
234	Sambuca	4,00
235	Amaretto	3,50
236	Grappa	4,00
237	Grappa "speziale" ab	5,00
238	Vecchia Romagna	4,00
239	Limoncello	4,00

Heiße Getränke

240	Kaffee ¹	2,00
241	Espresso ¹	2,00
242	Cappuccino ¹	2,50
243	Tee ¹	1,90
244	Caffelatte ¹ Milchkafee	2,50

Alle Preisen sind inkl. Bedienung
und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Birra Biere

250	Gaffel Kölsch	0,2 ltr.	1,80
251	Pils	0,33 ltr.	3,00
252	Gaffel alkoholfrei	0,33 ltr.	3,00
253	Vita Malz	0,2 ltr.	1,80
254	Weizenbier	0,5 ltr.	3,90
255	Weizen Alkoholfrei		3,90
256	Gaffel Kölsch	0,4 ltr.	3,20
257	Gaffel Fassbrause		3,00

Alkoholfreie Getränke 0,2 ltr.

260	Coca-Cola*		1,80
261	Fanta**		1,80
262	Sprite ^{3,5}		1,80
263	Mineralwasser		1,80
264	Apfelschorle ⁵		2,00
265	Apfelsaft		2,30
266	Orangensaft		2,30
268	Tonic Water		2,30
269	Ginger Ale		2,30
270	Bitter Lemon ²		2,30
271	Coca-Cola*, Fanta**, Sprite ^{3,5} , Mineralwasser	0,4 ltr.	3,20
272	Apfelschorle ⁵	0,4 ltr.	3,50
273	Mineralwasser Flasche	0,7 ltr.	5,50
274	Mineralwasser kleine Flasche	0,25 ltr.	2,70

Allergen-Dokumentationsblatt kann eingesehen werden.

*= Koffeinhaltig, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Farbstoff

**= mit Antioxidationsmittel, Farbstoff und Konservierungsstoff

1= Koffeinhaltig,

2= Chininhaltig

3= mit Antioxidationsmittel,

4= Farbstoff

5= Konservierungsstoff

Vini Weine

Die Griechen der Antike besiedelten lange Zeit Italien und nannten es "Oinotria", Land des Weines. Nirgendwo wird mehr Rebenblut" erzeugt und in alle Welt vertrieben. Jede fünfte Flasche Wein, die in Deutschland getrunken wird, stammt aus Italien.

Auch die Sprache macht's: Soave oder Pinot grigio klingen verführerisch, nicht zuletzt schmecken Italiens Weine sehr angenehm und bereiten dem Gaumen wahre Freuden. Ein Glas ist wie Urlaub!!!

Bottiglie die Vini e Prosecco

Ein reichhaltiges Angebot an Fischenweine und Prosecco finden Sie in unserer Weinkarte!

Offene Weine

281	Glas Wein rot, weiß, rose und Lambrusco	€ 4,00
282	1/4 Liter	€ 5,00
283	1/2 Liter	€ 9,00
284	1/1 Liter	€ 16,50

Sardischer Landwein

285	1/4 Liter	5,50
286	1/2 Liter	9,50
287	1/1 Liter	17,00

