

Locanda San Martino

M E N Û

Antipasti di Mare

INSALATA DI MARE * "2,4,9,14"	12,00 €
COCKTAIL DI GAMBERI * "2,3,10"	13,00 €
COZZE ALLA MARINARA "14"	12,00 €
IMPEPATA DI COZZE "14"	12,00 €
POLPO E PATATE * "4"	12,00 €
CRUDITÀ * "2,4,14"	27.00 € CAD 1, MINIMO 2

Antipasto di Terra

SALUMI MISTI	12,00 €
TARTAR DI MANZO	12,00 €
FORMAGGI MISTI *7*	12,00 €
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA *1,7,4*	6,00 €
CRUDO DI PARMA 36 MESI	12,00 €
TORTA FRITTA *1,7,	5,00 €

Locanda San Martino

Primi di Mare

LA LISTA DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE IN FONDO AL MENÙ

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO "1,2,4,14"	14,00 €
TAGLIATELLE GAMBERI E ZUCCHINE * "1,2,3"	14,00 €
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA * "1,2,4"	15,00 €
CON TONNO POMODORINI GIALLI E GAMBERI	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE * "2,4,14"	MIN 2, 14,00 € CAD 1
LINGUINE ALLE VONGOLE "1,14"	14,00 €
PACCHERI AL RAGÙ DI MARE * "1,4,9,14"	15,00 €

Primi di Terra

TAGLIATELLE AL CULATELLO "1,7"	12,00 €
TORTELLI D'ERBETTA "1,7,"	12,00 €
TORTELLI DI PATATE CON FUGHI PORCINI "1,7,"	12,00 €
TORTELLI DI ZUCCA "1,7,"	12,00 €
RISOTTO CON PORCINI E CULATELLO	14,00 €
GNOCCHI ALLO ZAFFERANO E SALSICCIA	14,00 €
CARBONARA "1,3"	10,00 €
PASTA A SCELTA AL POMODORO "1"	8,00 €

Locanda San Martino

Secondi di Mare

GRIGLIATA MISTA * "2,4"	20,00 €
BRANZINO AL CARTOCCIO/SALE "4"	4,00 € L'HT
POLPO ALLA GRIGLIA * "4"	16,00 €
FRITTO MISTO * "2,4"	18,00 €
TATAKI DI TONNO * "4,11"	20,00 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA * "2"	16,00 €
CALAMARO RIPIENO * "1,4"	14,00 €

Secondi di Terra

GRIGLIATA MISTA	18,00 €
COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ	14,00 €
TAGLIATA DI MANZO	18,00 €
COSTATA	5,00 € L'HT
FIORENTINA	7,00 € L'HT
PUNTA RIPIENA "1,3"	15,00 €

Menu Bambini

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE "1,3"	10,00 €
HAMBURGER DI MANZO	8,00 €



Locanda San Martino

Contorni

PATATE ARROSTO	4,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA	4,00 €
SPINACIA A.O.P./ BURRO E PARMIGIANO	4,00 €
PATATINE FRITTE	4,00 €
CICORIA	4,00 €



Locanda San Martino

Dessert

TIRAMISÙ "1,3,8"	5,00 €
PANNA COTTA "8"	5,00 €
TORTINO AL CIOCCOLATO "1,3,8"	5,00 €

Bibite

BIBITA IN LATTINA	3,00 €
BIBITA IN VETRO	3,50 €

Birra alla spina

BIRRA CHIARA PICCOLA	3,00 €
BIRRA CHIARA MEDIA	5,00 €
BIRRA ROSSA	5,00 €

Liquori e amari

AMARI E LIQUORI	3,00 €
WISKEY, A RICHIESTA	

Locanda San Martino

Carta Vini Bianchi

CHARDONNAY	20,00 €
PINOT GRIGIO	16,00 €
LUGANA "I FRATI" DOC	22,00 €
FALANGHINA	18,00 €
GRECO	18,00 €
FIANO	18,00 €
PECORINO JOCO DOC	20,00 €
PASSERINA JAJA DOC	19,00 €
MALVASIA DELL'EMILIA SOLE	12.50 €

Locanda San Martino

Carta dei Vini Rossi

VALPOLICELLA LE BINE CLASSICO	18,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO	20,00 €
RESILIENCE PERRICONE DOC	18,00 €
RESILIENCE NERO D'AVOLA DOC	18,00 €
CHIANTI CASTIGLIONE	15,00 €
SANTA MARIA MORELLINO DI SCANSANO	18,00 €
NIPOZZANO RISERVA	23,00 €
SERRAPETRONA PEPATO DOC	20,00 €
PRIMITIVO ILLIVIA IGT	18,00 €
NEGRAMARO ELOVENI	22,00 €
NEBBIOLO LANGHE DOC	25,00 €
IAVA MONTEPULCIANO DOC	18,00 €
ANIMOSU CANNONAU DOC	22,00 €
LAMBRUSCO IGT	12.50 €

Locanda San Martino

Bollicine

ALTEMASI BRUT TRENTO DOC	30,00 €
ROITALIANA EXTRA BRUT TRENTO DOC	35,00 €
BELLAVISTA ALMA CUVÉE DOCG	55,00 €
BELLAVISTA ALMA CUVÉE MAGNUM	99,00 €
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	55,00 €
CÀ DEL BOSCO CUVÉE MAGNUM	110,00 €
CA DEL BOSCO DOSAGE ZERO	79,00 €
LA FIORITA BRUT DOCG	35,00 €
LA FIORITA BTUT MAGNUM	66,00 €
LA FIORITA SATEN DOCG	40,00 €
LA FIORITA SATEN MAGNUM	80,00 €
LA FIORITA ZERO	35,00 €

Locanda San Martino

Champagne

CHARLES MIGNON BRUT RESERVE	59,00 €
BDR CONCORDIA BRUT	99,00 €
BDR BLANC DE BLANCS	120,00 €
RUINART BRUT	115,00 €
RUINART BLANC DE BLANCS	165,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT SPB	98,00 €

Prosecco

PROSECCO DOCG EXTRA BRUT	20,00 €
PROSECCO DOCG MILLESIMATO	22,00 €
PROSECCO DOCG EXTRA DRY	20,00 €
ROSÈ PINOT NERO	22,00 €

Locanda San Martino

Pizze

MARGHERITA

"POMODORO, MOZZARELLA"

6,00 €

MARINARA

"POMODORO, AGLIO, ORIGANO"

6,00 €

NAPOLI

"POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, ACCIUGHE"

7,00 €

ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, CAPPERI, ACCIUGHE

8,00 €

TONNO E CIPOLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA

8,00 €

PROSCIUTO COTTO

POMODORO MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO DOP

7,00 €

PRIMAVERA

POMODORO MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO

8,00 €

COTTO E FUNGHI

POMODORO MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO DOP FUNGHI

10,00 €

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA SALAME PICCANTE

8,00 €

VEGETARIANA

POMODORO MOZZARELLA VERDURE GRIGLiate

9,00 €

QUATTRO STAGIONE

POMODORO MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO FUNGHI CARCIOFI OLIVE

10,00 €

QUATTRO FORMAGI

POMODORO MOZZARELLA GORGONZOLA STRACCHINO PARMIGIANO IN COTTURA

10,00 €

CAPRICCIOSA

POMODORO MOZZARELLA FUNGHI CARCIOFI SALSICCIA

10,00 €

PROSCIUTTO CRUDO [BIANCA]

MOZZARELLA CRUDO DI PARMA 24 MESI

10,00 €

REGINA

MOZZARELLA DI BUFALA POMODORINI BASILICO

10,00 €

RUSTICA

POMODORO MOZZARELLA CIPOLLA SALSICCIA PEPERONI

10,00 €

TOPOLINO

POMODORO MOZZARELLA WURSTEL PATATINE

8,00 €



TOTÒ BIANCA

MOZZARELLA FRIARIELLI SALSICCIA

10,00 €

CALZONE

POMODORO MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO FUNGHI

9,00 €

TIROLESE

POMODORO SPECK DOP GORGONZOLA

10,00 €

SALSICCIA

POMODORO MOZZARELLA SALSICCIA

7,00 €

SALSICCIA E FUNGHI

POMODORO MOZZARELLA SALSICCIA FUNGHI

8,00 €

Locanda San Martino

Pizze Speciali

LOCANDA SAN MARTINO	12,00 €
POMODORO, CILIEGINI DI BUFALA SALAME PICCANTE GORGONZOLA	
TREVIGIANA	12,00 €
POMODORO MOZZARELLA RADICCHIO SCGLIE DI PARMIGIANO BURRATA FUORI COTTURA	
EMILIANA	12,00 €
POMODORO, CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA CREMA DI ACETO BALSAMICO	
CRUSCA	12,00 €
POMODORO MOZZARELLA PEPERONE CRUSCO PECORINO SARDO	
TARTUFATA	12,00 €
POMODORO MOZZARELLA TARTUFO PANCETTA SCAMORZA AFFUMICATA	
GIUSEPPE VERDI	13,00 €
POMODORO MOZZARELLA, FUORI COTTURA CULACCIA SCAGLIE DI PARMIGIANO CREMA DI ACETO BALSAMICO	
BOLOGNA	12,00 €
POMODORO MOZZARELLA MORTADELLA CREMA DI PISTACCHIO BURRATA CREMA DI ACETO BALSAMICO	
SPALLA	12,00 €
POMODORO MOZZARELLA CILIEGINI DI BUFASLA SPALLA COTTA DOP	
AGGIUNTA INGREDIENTI	2,00 €
TIRATA	2,00 €
1/2 METRO MAX 3 GUSTI FARCITA	20,00 €
FARCITA SPECIALE	25,00 €

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI