

SANTA
CRISTINA



— WINE BAR —





*FOOD
and WINE*



MENÙ ≡

SANTA
CRISTINA



— WINE BAR —

VINI SANTA CRISTINA · SANTA CRISTINA'S WINES

		
FATTORIA LE MAESTRELLE TOSCANA IGT	€ 8,80	€ 25,00
SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE DOCG	€ 8,80	€ 25,00
SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT	€ 8,80	€ 23,00
PIEMONTESE BARBARESCO	€ 8,80	€ 33,00
VIA CAVE MALBEC	€ 8,80	€ 31,00
PRIMITIVO	€ 8,80	€ 33,00
BOTROSECCO	€ 8,80	€ 28,00
TRENTANGELI	€ 8,80	€ 33,00
SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT	€ 7,80	€ 23,00
SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT	€ 6,70	€ 23,00
SANTA CRISTINA VIN SANTO VALDICHIANA DOC	€ 6,70	€ 28,00
VIVIA	€ 7,80	€ 25,00
SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO	€ 6,70	€ 28,00
VILLA ANTINORI	€ 7,80	
PRUNOTTO	€ 7,80	€ 28,00
ROYCELLO FIANO	€ 7,80	€ 28,00
SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT	€ 7,80	€ 25,00
FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE	€ 8,80	€ 31,00
CHARDONNAY	€ 7,80	€ 39,00
PROSECCO	€ 7,80	€ 23,00

FRUTTA E YOGURT · *FRUIT AND YOGURT*

MACEDONIA <i>FRUIT SALAD</i> Macedonia e fragole <i>Fruit salad and strawberries</i>	€ 6,30
ANGURIA IN BICCHIERE <i>WATERMELON GLASS</i>	€ 5,30
ANANAS IN BICCHIERE <i>PINEAPPLE GLASS</i>	€ 5,30
MELONE IN BICCHIERE <i>MELON GLASS</i>	€ 5,30
FRAGOLE IN BICCHIERE <i>STRAWBERRIES GLASS</i>	€ 5,30
YOGURT LAMPONE <i>RASPBERRY YOGURT</i>	€ 6,90
YOGURT MIELE E MUESLI HONEY AND MUESLI YOGURT Yogurt, miele, muesli <i>Yogurt, honey and muesli</i>	€ 6,90

APERITIVO · *APERITIF*

AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Schweppes tonica, arance, ghiaccio <i>Bitter Campari, Red Martini, Schweppes tonic water</i>	€ 8,00
CAMPARI ORANGE Bitter Campari, spremuta d'arancia, arancia, ghiaccio <i>Bitter Campari, orange juice, orange, ice</i>	€ 8,00
GIN TONIC Gin, Schweppes tonica, limone, ghiaccio <i>Gin, schweppes tonic water, lemon, ice</i>	€ 8,00
NEGRONI Bitter Campari, Martini Rosso, Gin, arance, ghiaccio <i>Bitter Campari, red Martini, gin, oranges, ice</i>	€ 8,00
SPRITZ APEROL Aperol, prosecco, schweppes tonica, arance, ghiaccio <i>Aperol, prosecco wine, schweppes tonic water, oranges, ice</i>	€ 8,00
SPRITZ CAMPARI Bitter Campari, prosecco, schweppes tonica, arance, ghiaccio <i>Bitter Campari, prosecco wine, schweppes tonic water, oranges, ice</i>	€ 8,00
BRUSCHETTA AL POMODORO <i>Tomato bruschetta</i>	€ 4,70
BRUSCHETTA RICOTTA E MOSTARDA DI PERE <i>Ricotta cheese and pear mustard bruschetta</i>	€ 4,70
BRUSCHETTA AL SALMONE <i>Salmon bruschetta</i>	€ 4,70

BEVANDE · *BEVERAGE*

ACQUA 0,50l <i>WATER 0,50l</i>	€ 2,00
BIBITA 0,45l <i>SOFT DRINK 0,45l</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>FRUIT JUICE</i>	€ 3,90
CAFFÈ <i>COFFEE</i>	€ 1,70

THE PERFECT MATCH

SELEZIONE · SELECTION

VINO · WINE

CARPACCIO DI SALMONE

SALMON CARPACCIO

Carpaccio di salmone* con pomodoro, misticanza, burro e limone

Smoked salmon with tomato, mixed salad, bread, butter, lemon*

€ 15,60

CHARDONNAY

€ 7,80 | € 39,00

CARPACCIO DI ROAST-BEEF

ROAST-BEEF CARPACCIO

Roast Beef di Angus, olive Riviera, misticanza, salsa tartara

Angus roast beef, Riviera olives, mixed salad, tartar sauce

€ 12,50

FATTORIA LE MAESTRELLE TOSCANA IGT

€ 8,80 | € 25,00

TAGLIERE ORIO AL SERIO

CURED PORK MEAT PLATTER

Prosciutto crudo di Parma, salame bergamasco, cotto Nazionale, robiola bresciana, Parmigiano Reggiano, pane*, mostarda di pere

Parma ham, Bergamo salami, Nazionale cooked ham, Brescian robiola, Parmesan cheese, bread, pear mustard*

€ 15,60

SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE DOCG

€ 8,80 | € 25,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

ITALIAN CHEESE SELECTION PLATTER

Toma piemontese DOP, Robiola bresciana, Parmigiano Reggiano, mostarda di pere, misticanza, erba cipollina, pane*

*Italian cheese mix with pear mustard, mixed salad, chives, bread**

€ 12,50

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA

€ 6,70 | € 23,00

TAGLIERE CRUDO E BURRATA

HAM AND BUFFALO MOZZARELLA PLATTER

Prosciutto di Parma DOP, burrata, pomodorini confit, rucola, olive Riviera, mostarda di fichi

DOP Parma ham with buffalo mozzarella bites, rocket, cherry tomatoes, Riviera olives, figs mustard

€ 14,60

SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT

€ 7,80 | € 23,00

TAGLIERE BRESAOLA

BRESAOLA PLATTER

Carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana, zeste di limone, focaccia*, pepe, olio

Bresaola carpaccio, rocket, parmesan flakes, lemon zest, focaccia, pepper, oil*

€ 12,50

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,70 | € 23,00

TAGLIERE CAPRESE

CAPRESE PLATTER

Focaccia*, mozzarella di bufala DOP, pomodori, olive Riviera, pesto genovese DOP, basilico, misticanza

Focaccia, buffalo mozzarella DOP, tomatoes, Riviera olives, Genoese DOP pesto, basil, mixed salad*

€ 12,50

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,70 | € 23,00

Servizio al tavolo € 2,00

*Prodotto congelato o surgelato all'origine. Salvo disponibilità del prodotto.

* Frozen or deep-frozen product. Depending on availability.

THE PERFECT MATCH

TAGLIERE PROSCIUTTO E MELONE

HAM AND MELON PLATTER
Prosciutto crudo di Parma DOP, melone, pane*
*Parma Dop raw ham, melon, bread**

€ 12,50

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,70 | € 23,00

TAGLIERE MORTADELLA GRAN DUCATO IGP

GRAN DUCATO IGP
MORTADELLA PLATTER
Mortadella Gran Ducato IGP,
pane*, olive e misticanza

IGP gran ducato mozzarella, bread,
olives, mixed salad*

€ 12,50

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,70 | € 23,00

INSALATE · SALADS

GRECA

GREEK SALAD

Misticanza, cetrioli, peperoni rossi, peperoni
gialli, tartare di cipolla rossa, feta, olive riviera,
pomodorini, erba cipollina, origano
*Mixed salad, cucumbers, red peppers,
yellow peppers, red onion tartare, feta,
Riviera olives, cherry tomatoes, chives,
oregano*

€ 12,70

CHARDONNAY

€ 7,80 | € 39,00

BUFALA

SALAD WITH BUFFALO
MOZZARELLA

Misticanza, mozzarella di bufala,
olive Riviera, pomodorini, basilico
*Mixed salad, buffalo mozzarella, Riviera
olives,
cherry tomatoes, basil*

€ 12,70

SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT

€ 7,80 | € 23,00

SALMON SALAD

SALAD WITH SALMON

Misticanza, salmone*, feta, finocchi, soia
edamame, lime timo, sesamo
mixed salad, salmon, fennel, edamame soy, lime,
thyme, sesame*

€ 12,70

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA

€ 6,70 | € 23,00

VEGGIE RAINBOW SALAD

VEGGIE RAINBOW SALAD

Misticanza, cavolo viola, pomodoro ciliegino,
carote, riso venere, avocado, limone, sesamo
*Salad, purple cabbage, cherry tomato, carrots,
venus rice, avocado, lemon, sesame*

€ 12,70

SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO

€ 6,70 | € 28,00

CAESAR SALAD

CAESAR SALAD

Misticanza, pollo*, grana, melograno, crostini,
salsa caesar
Mixed salad, chicken, parmesan,
pomegranate, croutons, caesar sauce*

€ 12,70

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,70 | € 23,00

Servizio al tavolo € 2,00

*Prodotto congelato o surgelato all'origine. Salvo disponibilità del prodotto.

* Frozen or deep-frozen product. Depending on availability.

THE PERFECT MATCH

PANINI · SANDWICHES

TRIANGOLO BALTICO BALTIC CLUB CROISSANT

Club Croissant*, salmone*,
fresco tenero, erba cipollina, rucola
Club croissant*, salmon*,
cream cheese, chives, rocket

€ 8,60

€ 7,80



€ 25,00

CAPRESE TASTY CAPRESE

Pangoloso*, mozzarella bufala DOP, pomodoro,
basilico, origano, pesto genovese DOP, olio EVO
Pangoloso*, buffalo mozzarella DOP, tomato,
basil, oregano, Genoese pesto DOP, EVO oil

€ 8,00

€ 7,80



€ 23,00

VEGANO VEGAN SFILATINO BREAD

Schiacciata cereali*, zucchine grigliate*,
melanzane grigliate*, lattughino, pomodori
secchi

Cereals flat bread*, grilled courgettes*, grilled
aubergines*, lettuce, dried tomatoes

€ 8,00

€ 7,80



€ 25,00

SFILATINO ORIO AL SERIO



SFILATINO SANDWICH
Cristallo*, salame bergamasco, robiola bresciana,
zucchine grigliate*
Salami from Bergamo, robiola from Brescia,
grilled courgettes

€ 8,00

€ 8,80



€ 25,00

“IL BOTTO”



Focaccia*, prosciutto cotto “il Botto”, Edamer
Focaccia*, Edamer cheese

€ 8,00

€ 8,80



€ 25,00

BAGUETTE AL CARPACCIO CARPACCIO BAGUETTE

Ciabattina di grano duro*, carpaccio di bresaola,
fresco tenero, rucola

Durum wheat ciabattina*, bresaola
carpaccio, fresh tender cheese, rocket

€ 8,00

€ 6,70



€ 23,00

ROAST BEEF CARPACCIO BAGUETTE

Pane cristallo*, roast beef, crema di olive nere,
pomodoro

Crystal bread*, roast beef, black olive
cream, tomato

€ 8,00

€ 8,80



€ 23,00

FOCACCIA MORTADELLA MORTADELLA FOCACCIA

Focaccia*, mortadella IGP, certosa, granella pistacchi
Focaccia*, mortadella IGP, charterhouse,
chopped pistachios

€ 8,00

€ 8,80



€ 23,00

CRUDO & MOZZARELLA HAM & MOZZARELLA

Filoncino di patate*, prosciutto di Parma DOP,
mozzarella di Bufala DOP

Potato filoncino*, Parma ham DOP, buffalo
mozzarella DOP

€ 8,00

€ 8,80



€ 23,00

VINO · WINE

SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT

SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT

LE MAESTRELLE TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT

Servizio al tavolo € 2,00

*Prodotto congelato o surgelato all'origine. Salvo disponibilità del prodotto.

* Frozen or deep-frozen product. Depending on availability.

THE PERFECT MATCH

PRIMI PIATTI · COURSED

RIGATONI
ALL'AMATRICIANA
AMATRICIANA-STYLE PASTA

€ 9,10 🍷 € 8,80 🍷 € 25,00

MEZZE PENNE
AL PESTO GENOVESE DOP
PASTA
WITH GENOVESE PESTO

€ 9,10 🍷 € 6,70 🍷 € 23,00

MEZZE MANICHE
AL RAGÙ DI CHIANTINA
PASTA
WITH RAGÙ

€ 9,10 🍷 € 8,80 🍷 € 25,00

VINO · WINE

FATTORIA
LE MAESTRELLE
TOSCANA IGT

SANTA CRISTINA
BIANCO UMBRIA IGT

SANTA CRISTINA
CHIANTI SUPERIORE
DOCG

DOLCI · DESSERTS

MOUSSE AL CIOCCOLATO*
CHOCOLATE MOUSSE

€ 6,90 🍷 € 6,70

TIRAMISÙ*

€ 6,90 🍷 € 6,70

CHEESE CAKE*
CHEESECAKE*

€ 6,90 🍷 € 6,70

VINO · WINE

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

Servizio al tavolo € 2,00

*Prodotto congelato o surgelato all'origine. Salvo disponibilità del prodotto.

* Frozen or deep-frozen product. Depending on availability.