SANTA

CRISTINA

WINE BAR

FOOD and WINE

MENÙ

SANTA
CRISTINA

WINE BAR

VINI SANTA CRISTINA · *SANTA CRISTINA'S WINES*

FATTORIA LE MAESTRELLE TOSCANA IGT	€ 8,00	€ 22,00
SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE DOCG	€ 8,00	€ 22,00
SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT	€ 8,00	€ 20,00
PIEMONTESE BARBARESCO	€ 8,00	€ 29,90
VIA CAVE MALBEC	€ 8,00	€ 27,90
PRIMITIVO	€ 8,00	€ 30,00
BOTROSECCO	€ 8,00	€ 24,90
TRENTANGELI	€ 8,00	€ 30,00
SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT	€ 7,00	€ 20,00
SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT	€ 6,00	€ 20,00
SANTA CRISTINA VIN SANTO VALDICHIANA DOC	€ 6,00	€ 24,90
VIVIA	€ 7,00	€ 21,90
SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO	€ 6,00	€ 25,00
VILLA ANTINORI	€ 7,00	
PRUNOTTO	€ 7,00	€ 25,00
ROYCELLO FIANO	€ 7,00	€ 25,00
SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT	€ 7,00	€ 22,00
FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE	€ 8,00	€ 27,90
CHARDONNAY	€ 7,00	€ 35,00
PROSECCO	€ 7,00	€ 19,90

FRUTTA E YOGURT · *FRUIT AND YOGURT*

MACEDONIA *FRUIT SALAD* € 5,50
Macedonia e fragole *Fruit salad and strawberries*

ANGURIA IN BICCHIERE *WATERMELON GLASS* € 4,50

ANANAS IN BICCHIERE *PINEAPPLE GLASS* € 4,50

MELONE IN BICCHIERE *MELON GLASS* € 4,50

FRAGOLE IN BICCHIERE *STRAWBERRIES GLASS* € 4,50

YOGURT LAMPONE *RASPBERRY YOGURT* € 4,50
Yogurt, lampone *Yogurt, raspberry*

YOGURT MIELE E MUESLI € 5,90
HONEY AND MUESLI YOGURT
Yogurt, miele, muesli *Yogurt, honey and muesli*

APERITIVO · *APERITIF*

AMERICANO € 7,00
Bitter Campari, Martini Rosso, Schweppes tonica, arance, ghiaccio
Bitter Campari, Red Martini, Schweppes tonic water

CAMPARI ORANGE € 7,00
Bitter Campari, spremuta d'arancia, arancia, ghiaccio
Bitter Campari, orange juice, orange, ice

GIN TONIC € 7,00
Gin, Schweppes tonica, limone, ghiaccio
Gin, schweppes tonic water, lemon, ice

NEGRONI € 7,00
Bitter Campari, Martini Rosso, Gin, arance, ghiaccio
Bitter Campari, red Martini, gin, oranges, ice

SPRITZ APEROL € 7,00
Aperol, prosecco, schweppes tonica, arance, ghiaccio
Aperol, prosecco wine, schweppes tonic water, oranges, ice

SPRITZ CAMPARI € 7,00
Bitter Campari, prosecco, schweppes tonica, arance, ghiaccio
Bitter Campari, prosecco wine, schweppes tonic water, oranges, ice

BRUSCHETTA AL POMODORO € 4,00
Tomato bruschetta

BRUSCHETTA RICOTTA E MOSTARDA DI PERE € 4,00
Ricotta cheese and pear mustard bruschetta

BRUSCHETTA AL SALMONE € 4,00
Salmon bruschetta

BEVANDE · *BEVERAGE*

ACQUA 0,50l *WATER 0,50l* € 1,60

BIBITA 0,45l *SOFT DRINK 0,45l* € 3,20

SUCCHI DI FRUTTA *FRUIT JUICE* € 3,10

CAFFÈ *COFFEE* € 1,30

CAFFÈ FLOS *FLOS COFFEE* € 3,50

THE PERFECT MATCH

SELEZIONE · *SELECTION*		VINO · *WINE*	
CARPACCIO DI SALMONE *SALMON CARPACCIO* Carpaccio di salmone affumicato con pomodoro, misticanza, burro e limone *Smoked salmon carpaccio with tomato, mixed salad, bread, butter, lemon*	€ 12,90	CHARDONNAY	€ 7,00 / € 35,00
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*	€ 10,90	FATTORIA LE MAESTRELLE TOSCANA IGT	€ 8,00 / € 22,00
TAGLIERE ORIO AL SERIO (LOCAL PRODUCT) *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*	€ 13,50	SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE DOCG	€ 8,00 / € 22,00
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**	€ 10,90	SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA	€ 6,00 / € 20,00
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*	€ 12,90	SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT	€ 7,00 / € 20,00
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*	€ 10,90	SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT	€ 6,00 / € 20,00
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*	€ 10,90	SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT	€ 6,00 / € 20,00

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**

€ 10,90

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,00 € 20,00

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*

€ 10,90

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,00 € 20,00

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

€ 9,90

BUFALA
SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA

Misticanza, mozzarella di bufala, olive Riviera, pomodorini, basilico

Mixed salad, buffalo mozzarella, Riviera olives, cherry tomatoes, basil

€ 9,90

SALMON SALAD
SALAD WITH SALMON

Misticanza, salmone affumicato, feta, finocchi, soia edamame, lime timo, sesamo

mixed salad, smoked salmon, fennel, edamame soy, lime, thyme, sesamo

€ 10,90

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, sesamee

€ 8,90

CAESAR SALAD
CAESAR SALAD

Misticanza, pollo*, grana, melograno, crostini, salsa caesar

Mixed salad, chicken, parmesan, pomegranate, croutons, caesar sauce*

€ 9,90

VINO · *WINE*

CHARDONNAY

€ 7,00 € 35,00

SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT

€ 7 ,00 € 20,00

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA

€ 6,00 € 20,00

SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO

€ 6,00 € 20,00

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,00 € 20,00

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 affumicato, fresco tenero, erba cipollina, rucola

Club croissant, smoked salmon, cream cheese, chives, rocket*

€ 6,90

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*

€ 6,90

VEGANO
VEGAN SFILATINO BREAD

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

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

€ 6,90

SFILATINO ORIO AL SERIO LOCAL PRODUCT
SFILATINO SANDWICH

Cristallo*, salame bergamasco, robiola bresciana, zucchine grigliate*

Salami from Bergamo, robiola from Brescia, grilled courgettes

€ 6,90

"IL BOTTO" LOCAL PRODUCT

Focaccia*, prosciutto cotto "il Botto", Edamer

Focaccia, Edamer cheese*

€ 6,90

BAGUETTE AL CARPACCIO
CARPACCIO BAGUETTE

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

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

€ 6,90

ROAST BEEF
CARPACCIO BAGUETTE

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

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

€ 6,90

FOCACCIA MORTADELLA
MORTADELLA FOCACCIA

Focaccia*, mortadella IGP, certosa, granella pistacchi

Focaccia, mortadella IGP, charterhouse, chopped pistachios*

€ 6,90

PARMA DOP
MORTADELLA FOCACCIA

Bolle di pane bio*. prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala DOP

Bread. Parma DOP ham, buffalo DOP mozzarella*

€ 6,90

VINO · *WINE*

SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT
€ 7,00 — € 22,00

SANTA CRISTINA ROSATO TOSCANA IGT
€ 7,00 — € 20,00

SANTA CRISTINA SPUMANTE BRUT
€ 7,00 — € 22,00

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT
€ 8,00 — € 20,00

LE MAESTRELLE TOSCANA IGT
€ 8,00 — € 22,00

SANTA CRISTINA BIANCO UMBRIA IGT
€ 6,00 — € 20,00

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT
€ 8,00 — € 20,00

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT
€ 8,00 — € 20,00

SANTA CRISTINA ROSSO TOSCANA IGT
€ 8,00 — € 20,00

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

PRIMI PIATTI · *COURSED*

RIGATONI
ALL'AMATRICIANA
AMATRICIANA-STYLE PASTA

€ 8,00

MEZZE PENNE
AL PESTO GENOVESE DOP
PASTA
WITH GENOESE PESTO

€ 8,00

MEZZE MANICHE
AL RAGÙ DI CHIANINA
PASTA
WITH RAGU

€ 8,00

VINO · *WINE*

FATTORIA
LE MAESTRELLE
TOSCANA IGT

€ 8,00 € 22,00

SANTA CRISTINA
BIANCO UMBRIA IGT

€ 6,00 € 20,00

SANTA CRISTINA
CHIANTI SUPERIORE
DOCG

€ 8,00 € 22,00

DOLCI · *DESSERTS*

MOUSSE AL CIOCCOLATO*
CHOCOLATE MOUSSE

€ 4,50

TIRAMISÙ*

€ 4,50

CHEESE CAKE*
*CHEESECAKE**

€ 4,50

VINO · *WINE*

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

€ 6,00

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

€ 6,00

SANTA CRISTINA
VIN SANTO
VALDICHIANA DOC

€ 6,00

Servizio al tavolo € 2,00

*Prodotto congelato o surgelato all'origine. Salvo disponibilità del prodotto. / * *Frozen or deep-frozen product. Depending on availability.*