



ORDINA

Puoi ordinare i tuoi piatti tutti i giorni (escluso il lunedì) entro le 16:00 scrivendo una email a info@ilsantobevitore.com.



RICEVI

Ti portiamo a casa gli **ingredienti semilavorati**.



CUCINA

Segui le istruzioni sulla cartolina allegata ad ogni piatto per **finire la cottura degli ingredienti**.
Ci metterai 5/10 minuti al massimo!



IMPIATTA

Hai finito!
Goditi il Santo a casa tua.



Pappa al pomodoro	6,5
Vellutata di cavolfiore, pancetta, crostini dorati	7,5
Garganelli, pomodori datterino, zucchine, cipolla di Certaldo	7,5
Riccioli di pasta fresca, 'nduja di Spilinga, pecorino semi stagionato	8
Tagliatelle, ragout di animelle, caprino, timo	9
Maccheroncini di pasta fresca, ragù di vitella, scorze di arancia	9
Spaghetti alla chitarra, calamari, capperi, acciughe	9
Sformatino di piselli, fonduta di parmigiano	8
Burrata delle Murge, spinaci, olio al pomodoro	9
Terrina di fegatini di pollo, ristretto di Vin Santo, pan brioche	10
Tartare di manzo al coltello, verdure fresche croccanti	13
Rombo, cime di rapa, guazzetto di pesce	18
Polpo alla piastra, cous-cous alle verdure	16
Costoletta di vitella, carciofi, borlotti, pere	20
Germano reale, topinambur, maggiorana, arance	18
Filetto di manzo, scarola, pinoli, uvetta, foie gras, fondo al Vin Santo	22
Tazza di crema di mascarpone, fragole	5
Fondente al cioccolato, panna	5
Lemon meringue pie	5
Crostata crème brûlée	5

Per ordinare scrivere a info@ilsantobevitore.com

*Accompagna il menu con uno dei vini selezionati dalla cantina del Santino
oppure chiedici un consiglio per il migliore abbinamento.*





I VINI DAL SANTINO

ROSSI:

Marleo 2017 Salustri Montecucco (Sangiovese, ciliegiolo)	18
Nebbiolo DOC 2018 Bruna Grimaldi (Nebbiolo)	20
Montefioralle Chianti Classico 2017 (Sangiovese)	22
Vallechiusa 2017 Ornina (Sangiovese, merlot, canaiolo, trebbiano e malvasia)	24
Pepe Nero 2018 Castel del Piano (Vermentino nero)	30
Poggio della Bruna 2015 Vigliano (Sangiovese)	33

BIANCHI:

Pinot grigio Franz Hass 2018	20
Vernaccia di San Gimignano DOCG Panizzi 2018	21
Irpinia Falanghina Insania 2018 Bambinuto	22
I Clivi Friulano 2018	30
Voglar Sauvignon 2015	39

BOLLICINE:

L'eclisse Paltrinieri (Lambrusco di Sorbara)	16
Casa Coste Piane Prosecco Valdobbiadene DOCG (Prosecco)	18
Montellori Brut pas dosé (Chardonnay)	25
Monsuppello Brut Nature (Pinot nero)	27
Solouva Franciacorta Dosaggio zero (Chardonnay)	37
Brut Grand Cru Blanc de Noir Francois Chaumont (Pinot noir)	60

SPECIALITÀ

Baccalà mantecato	7
Aringhe sott'olio con le verdure	6
Salmone affumicato artigianalmente	7
Tartara di Fassona Zivieri	6
Parmigiana di melanzane - V	6
Sformatino di verdure di stagione - V	6

*

PASTA FRESCA DA CUOCERE

Riccioli, maccheroncini, garganelli	11 kg
Tortelli di patate	13 kg
Ravioli spinaci e ricotta	13 kg
Tagliatelle	11 kg

*

PRIMI PRONTI

Lasagna al ragù	8
Lasagna alle verdure - V	8
Pappa al pomodoro	6
Insalata di orzo	6

SUGHI PRONTI

Pesto alla Genovese	28 kg
Ragù	20 kg
Sugo alle verdure di Petrilli (300gr)	6,5

PESCE

Moscardini in zimino	8
Insalata di polpo	8
Tonno e fagioli sgranati	8



VERDURE E CONTORNI

Zucchine ripiene	5
Pomodori gratinati	5
Patate alla ghiotta	5
Piselli alla Fiorentina	5
Bieta saltata in tegame	5
Carciofi alla Giudia	5
Caponata di verdure	5

PANE FRESCO di S.forno

Filoncino semintegrale	2,5
Panaccio bianco	1,8
Panaccio integrale	2
Pan brioche	16 kg
Bagel	2



DOLCI

Panna cotta	3
Crème caramel	3
Torta di mele	3,5 fetta

CARNE

Roast-beef	8
Arista	8
Vitello tonnato	8
Milanesine	8
Polpettine di filetto di manzo al pomodoro	8
Francesina	8



SALUMI E FORMAGGI

San Daniele	45 kg
Prosciutto di grigio del Casentino	45 kg
Filetta di cinghiale	35 kg
Capocollo di Martina Franca Santoro	35 kg
Mortadella della macelleria Zivieri	30 kg
Mortadella di Prato	30 kg
Canestrato Sardo	35 kg
Pecorino di fossa	30 kg
Pecorino alle vinacce	30 kg
Pecorino al tartufo	30 kg

Tutti i giorni sono disponibili uova, latte, burro e formaggi freschi, pasta all'uovo secca, pasta di grano duro, pomodori pelati e passate e molto altro.

chiuso il lunedì
martedì-venerdì 10-14 / 17-20
sabato-domenica 10-20

PER INFORMAZIONI SUL MENU DEL GIORNO E ORDINI
CHIAMATE 0552302820 o scrivetece a: info@ilsantobevitore.com

GLI INDISPENSABILI

Pane bianco e integrale Taralli gusti vari
Burro, Crema di Yogurt Il Palagiaccio
Latte Il Palagiaccio Olio EVO Il Giardino
Pasta di semola Martelli Uova
Zucchero Demerara BIO Naturata
Zucchero bianco di canna Sane bontà BIO
Miele Thun
Composta Lamponi dei Monti Cimini
Confettura tubo Chiaverini
Caffè napoletano macinato Passalacqua Moka
Caffè Duep Decaffeinato Passalacqua
Tè/infusi Natursan La via del tè
Chianti Colli Fiorentini Castelvecchio
Riso Acquerello
Tonno Vicente Marino olio EVO/naturale



PASTA, CEREALI, FARINE, LIEVITO

Pasta all'uovo La pasta di Aldo
I grani di Luchino
I cereali di Luchino farro, orzo BIO
Le specialità di Luchino Zuppa BIO
Busiate Sicilia tentazioni Linguine Petrilli
Farina Parri Lievito di birra fresco
Lievito secco per dolci



DETERGENTI CASA CAMPOSTRINI

Sgrassatore Detergente mani e cucina
Sapone liquido BIO lavastoviglie
Detergente pavimenti legno
Detergente pavimenti cotto e piastrelle
Trispuma detergente da bucato
Bucato classico BIO cenere e salvia
Bucato capi bimbo Ammorbidente



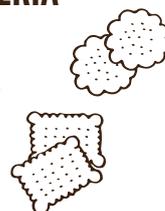
IGIENE PERSONALE

Wally Gel igienizzante, Marsiglia liquido,
detergente olio d'oliva, doccia shampoo all'aloè
unisex, crema corpo al grano, crema mani alla
glicerina, crema piedi al timo, saponetta vero
Marsiglia/olio d'oliva, shampoo aloè e olio
d'oliva, balsamo aloè e olio d'oliva, Marsiglia liquido linea natura, Marsiglia liquido olio d'oliva linea natura
Fissi sapone, crema mani
La Mazuna shampoo solido, deodorante, dentifricio solido con portadentifricio
Spugnificio Rosenfeld spugna naturale, tronchetto Loofah, ovale Loofah, pietra pomice naturale, spazzola unghie

S.forno date
PANIFICIO

PRIMA COLAZIONE E PASTICCERIA

Panini al latte Pan goccioli
Granola Fette biscottate
Pan brioche Biscotti secchi
Cookies con gocce cioccolato Madeleines
Biscotti di Prato con mandorle
Torte (*plum cake, crostate, cheesecake, caprese al cioccolato, mokaccino, crema di mascarpone e frutta, lemon meringue pie, pastiera, ganache al cioccolato e lamponi, frangipane alla frutta, sbrisolona*)



DISPENSA

Pesto fresco Il Palagiaccio Pesto Sicilia tentazioni
Caponata Sicilia tentazioni Capperi sotto sale Sicilia
Salsa pronta Paolo Petrilli Ragout di tonno Tonnina
Ragout bianco di Vallolmo Ragout Il Palagiaccio
Tonno di Firenze Il Palagiaccio Crostino Toscano Il Palagiaccio
Olive Cerignola Olive taggiasche Benza
Sottolio Benza Acciughe Vicente Marino
Tonno Vicente Marino Sughì I pescatori di Orbetello
Lampredotto La bottega del trippaio
Fagioli cannellini, Ceci, Fagioli zolfini Gallorini
Naturbosco funghi porcini sott'olio EVO
Riso Integrale Ecori Sale Maldon
Sciroppo d'agave bio Damiano Zucchero canna Sane bontà
Panella zucchero integrale di canna BIO, Fave di cacao BIO
Panella zucchero cocco integrale BIO
Panella melassa dolce BIO Rooibos BOS
Damiano Tahin crema sesamo bio
Damiano Courgi crema semi zucca bio
Damiano Amandino crema mandorle bio
Chocobella Damiano crema cacao nocciole bio
Tiptree conserve, mostarda/ketchup
Tiptree Lemon Curd, chutney tomato/onion/hot mango
San Benedetto conserve
Cà della Pasina marmellate e confetture
Cà della Pasina maionese, preparato cocktail Bellini, ketchup,
salsa carpaccio/tartara/acciughe e capperi
Fabbri Amarene in sciroppo Sciroppo alla rosa di Magliano
Rose di Magliano in conserva

