

# SANT'ALBERTO

Romano, napoletano, kamut siciliano, pizza pane, sono gli impasti che potete scegliere, per i quali si utilizzano soltanto farine di qualità, lievito madre e lunghi tempi di maturazione (che tengono in considerazione le condizioni climatiche). Tutte le pizze tradizionali del menù, le rosse e le bianche, possono essere ordinate nella versione romana classica – bassa e croccante, napoletana – con il cornicione alto e morbido, o di kamut siciliano, omaggio alla ricerca dei sapori antichi. Ed è proprio nella stessa direzione, quella del gusto semplice e confortevole, che Sant'Alberto aggiunge alla lista anche la pizza pane: sofficissima, alta, avvolgente e golosa, particolarmente idratata, perfetta da accompagnare agli ingredienti scelti per esaltare le sue peculiarità.

**COCKTAIL €6**  
**TAKE AWAY €5**

**SPRITZ**

Aperol, Campari o Select  
e Prosecco

**NEGRONI**

Gin, vermouth rosso, bitter  
Campari

**MILANO TORINO**

Bitter Campari, vermouth  
rosso

**MONTENEGRO MULE**

Amaro Montenegro, lime,  
ginger beer

**RABARBARO CONCIATO**

Rabarbaro, Tequila blanco,  
Genepi, angostura bitter

**BOULEVARDIER**

Vermouth rosso, bitter  
Campari, whiskey americano,  
bitter

**AMERICANO**

Vermouth rosso, bitter  
Campari, soda water

**VODKA TONIC**

Vodka, tonic water

**GIN TONIC**

Gin, tonic water

**SOUR**

Distillato a scelta, succo di  
limone, zucchero, albume  
d'uovo

**COLLINS**

Gin, succo di limone,  
sciropo di zucchero, soda

**MADAME**

Rabarbaro, lime, Ginger  
beer, gocce di anice secco

**CUBA LIBRE**

Rum bianco, Pepsi, lime

**CAPE COD**

Vodka, cranberry, lime

**VODKA LEMON**

Vodka, Schweppes lemon

**GIN LEMON**

Gin, Schweppes lemon

**MOSCOW MULE**

Vodka, lime, ginger beer

**DARK & STORMY**

Rum, lime, ginger beer

**MAMIE TAYLOR**

Blended scotch whisky, lime,  
ginger beer

**LONDON MULE**

Gin, lime, ginger beer

**MARGARITA COCKTAIL**

Tequila, orange brandy, lime

**ANALCOLICI**

**FRUITY**

Succo di ananas, succo di  
cranberry, lime, zucchero

**COMBO**

Succo di cranberry, lime,  
ginger beer

**6 FRITTO**

**APERITIVO**

**DALLE 18.30 ALLE 20.30**

**CARTOCCIO DI PIZZE FRITTE**  
(romana, napoletana, integrale)

+

**DRINK € 6**

**TAGLIERE DI SALUMI**

+

**DRINK € 6**

**COCKTAIL - APERITIVO**

## FRITTI

 **Arancino\* con rapa rossa e gorgonzola**  
€ 3,50

**Bombetta di pulled pork frita**   
€ 4,00

**Crocchetta di patate**  
€ 3,00

**Filetto di baccalà**  
€ 6,50

**Fiore di zucca con alici**  
€ 3,50

**Mozzarelline fritte (10 pz)**  
€ 7,00

**Patatine fritte\***  
€ 5,00

**Pizza frita con le sue salse**  
€ 5,00

 **Polpetta alla picchiapò**  
€ 4,00

**Suppli al ragù**  
€ 3,50

**Suppli alla romana**  
€ 3,00

**Tramezzino con broccoletti e salsiccia panato con corn flakes**  
€ 4,50

**Fritto misto**  
(1 suppli, 1 tramezzino, 1 bombetta di pulled pork e 8 mozzarelline)  
€ 12,00

## BRUSCHETTE

**Aglio e olio**  
€ 2,50

**Cime di rapa e salsiccia**  
€ 4,50

**Pomodorini ciliegino**  
€ 3,50

**Pomodoro e mozzarella di latte di bufala**  
€ 5,00

**Stracciatella di burrata e alici**  
€ 5,50

## DALLA CUCINA

**Arrosticini di pecora (al pezzo)**  
€ 1,50

**Cicoria ripassata o all'agro**  
€ 6,50

**Insalata siciliana**  
finocchi, arance e olive nere  
€ 7,50

**Insalata mista**  
€ 6,50

**Parmigiana di melanzane**  
€ 8,50

**Polpette di manzo al sugo**  
€ 13,00

**Prosciutto di Parma DOP**  
€ 12,00

**Mozzarella di latte di bufala (250 gr)**  
€ 12,50

\* (Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento).

## BURGER

### America Burger

bun con mix di semi di sesamo, hamburger di manzo, bacon croccante, cheddar, cipolle fritte, pomodoro, insalata e salsa America - con patatine fritte\*  
€ 15,50

### Veggie Burger

bun con mix di semi di sesamo, veggie burger affumicato, insalata, pesto di rucola, cipolla rossa caramellata e maionese al melograno - con patatine fritte\*  
€ 13,00

### Sant'Alberto

bun con mix di semi di sesamo, hamburger di manzo, pomodoro, insalata e ketchup - con patatine fritte\*  
€ 13,00

### Burger carbonara

bun con mix di semi di sesamo, hamburger di manzo, salsa carbonara, Pecorino Romano DOP, guanciale e pepe - con patatine fritte\*  
€ 16,50

## MENU BIMBI


**Baby burger con patatine fritte\***  
€ 9,50

**Baby pizza**  
€ 6,50

**Strips di pollo panate e patatine fritte\***  
€ 9,50

# CUCINA



Trova l'icona  per scoprire il piatto consigliato dallo chef per questa stagione

## FOCACCE E RIPIENI

Scegli il tuo impasto tra: romano, napoletano, kamut siciliano

### Bianca

olio e rosmarino  
€ 5,50

### Mortadella e stracciatella

mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi  
€ 12,50

### Prosciutto cotto e stracciatella

prosciutto cotto, stracciatella di burrata e rucola  
€ 12,50

### Prosciutto crudo e bufala

prosciutto crudo e mozzarella di latte di bufala  
€ 13,50

### Panuzzo parmigiana

fior di latte, salsa di pomodoro, sformato di melanzane e basilico  
€ 13,50

### Panuzzo crudo e bufala

prosciutto crudo, mozzarella di latte di bufala, pomodorini Pachino e rucola  
€ 13,50

### Calzone Napoli

fior di latte, ricotta, prosciutto cotto e pomodoro  
€ 12,50

## PIZZE PANE

### Baccalà

salsa di pomodoro, baccalà, capperi, olive e rucola  
€ 9,00

### Mortadella e stracciatella

mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi  
€ 9,00

### Norma

salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini Pachino, melanzane, ricotta infornata e basilico  
€ 7,00

### Pere e gorgonzola

fior di latte, gorgonzola, pere, noci e miele  
€ 7,50

### Radicchio e gorgonzola

Fior di latte, radicchio, gorgonzola e noci  
€ 8,50

### Scarola e alici

Fior di latte, scarola croccante, alici, olive e capperi  
€ 8,50

### Zucca e speck

Provola affumicata, zucca e speck  
€ 7,00

## PIZZE ROSSE

Scegli il tuo impasto tra: romano, napoletano, kamut siciliano

### Amalfi

salsa di pomodoro, alici, olive nere, stracciatella di burrata e origano  
€ 11,00

### Amatriciana

sugo all'amatriciana, guanciale croccante e Pecorino Romano DOP  
€ 12,50

### Calabrisina

salsa di pomodoro, salsiccia, cipolla di Tropea e 'nduja  
€ 8,50

### Capricciosa

salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, olive nere, uovo sodo e prosciutto crudo  
€ 11,00

### Diavola

salsa di pomodoro, fior di latte e salame ventricina  
€ 9,50

### Funghi

salsa di pomodoro, fior di latte e funghi champignon  
€ 8,50

### Margherita gialla e rossa

salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini gialli e basilico  
€ 8,50

### Margherita

salsa di pomodoro, fior di latte e basilico  
€ 7,50

### Marinara

salsa di pomodoro, aglio e origano  
€ 7,00

### Marinera croccante

salsa di pomodoro, aglio nero e crumble di pane all'origano  
€ 8,50

### Napoli

salsa di pomodoro, fior di latte e alici  
€ 9,00

### Parmigiana

salsa di pomodoro, fior di latte e melanzane a funghetto  
€ 9,50

### Reginella

salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico  
€ 9,50

### Vendetta

salsa di pomodoro, pomodorini Pachino, basilico e mozzarella di latte di bufala in uscita  
€ 10,50

### Tonno e cipolla

salsa di pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla e prezzemolo  
€ 8,50

## PIZZE BIANCHE

Scegli il tuo impasto tra: romano, napoletano, kamut siciliano

### Bianchina

fior di latte e prosciutto cotto  
€ 9,00

### Boscaiola

fior di latte, funghi e salsiccia  
€ 8,50

### Carbonara

Fior di latte, guanciale, salsa alla carbonara, Pecorino Romano DOP e pepe nero  
€ 12,50

### Fiori e alici

fior di latte, fiori di zucca e alici  
€ 9,50

### Pachino

mozzarella di latte di bufala, pomodorini Pachino e basilico  
€ 11,00

### Patate

fior di latte, pomodorini confit, patate e salsa al basilico  
€ 10,50

### Principessa

fior di latte, alici, zucchine, stracciatella di burrata, scorza di limone e menta  
€ 11,00

### Porcini e nocciole

Fior di latte, porcini, rucola e nocciole  
€ 13,00

### Quattro formaggi

fior di latte, provola affumicata, parmigiano e gorgonzola  
€ 9,00

### Salsiccia e cime di rapa

Fior di latte, salsiccia e cime di rapa  
€ 12,00

### Vegetariana

fior di latte, zucchine, melanzane, cicoria, funghi champignon e pomodorini ciliegino  
€ 9,00

### Zucchine, provola e speck

fior di latte, provola affumicata, zucchine e speck  
€ 9,00

IMPASTO NAPOLETANO E DI KAMUT SICILIANO + 1,00 €

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

# PIZZERIA

## ● BOLLICINE

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> Glera Corte Delle Calli, Veneto	€ 22,00
<b>Franciacorta Brut</b> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Quadra, Lombardia	€ 38,00

## ● VINI BIANCHI

### TRENTINO-ALTO ADIGE

<b>Gewürztraminer</b> Gewürztraminer - Cantina Bolzano	€ 25,00
<b>Pinot Bianco</b> Pinot Bianco - Cantina Bolzano	€ 24,00
<b>Sauvignon</b> Sauvignon - Cantina Bolzano	€ 24,00

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

<b>Ribolla Gialla</b> Ribolla Gialla - Villa Dugo	€ 23,00
--	---------

### MARCHE

<b>Pecorino Prope</b> Pecorino - Velenosi	€ 23,00
--	---------

### LAZIO

<b>Quinto</b> Bellone - Cincinnato	€ 21,00
---------------------------------------	---------

### SARDEGNA

<b>Primo Bianco</b> Vermentino - Mesa	€ 24,00
--	---------

## ● VINI ROSSI

### TRENTINO-ALTO ADIGE

<b>Lagrein</b> Lagrein - Cantine Bolzano	€ 25,00
<b>Pinot Nero</b> Pinot Nero - Cantine Bolzano	€ 26,00

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

<b>Cabernet Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon - Villa Dugo	€ 22,00
--	---------

### LAZIO

<b>Argeo</b> Cesanese - Cincinnato	€ 20,00
---------------------------------------	---------

### ABRUZZO

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Montepulciano - Velenosi	€ 23,00
--	---------

### SICILIA

<b>Nero d'Avola</b> Nero d'Avola - Tenute Mokarta	€ 21,00
--	---------

## VINO DELLA CASA

Vino al calice bianco/rosso	€ 3,50
Vino in caraffa bianco/rosso 1/2 Lt	€ 7,00
Vino in caraffa bianco/rosso 1 Lt	€ 12,00

CHIEDI AL NOSTRO STAFF  
LA MESCITA DEL GIORNO

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Lisa 33 cl</b> Birra del Borgo	€ 6,50
<b>Punk Ipa 33 cl</b> Brewdog	€ 6,50
<b>Reale extra 33 cl</b> Birra del Borgo	€ 6,50
<b>San Miguel Lager Gluten Free 33 cl</b> San Miguel Mahou	€ 6,50
<b>Weisse 50 cl</b> Hasen Bräu	€ 7,50

## BIRRE ALLA SPINA

Birra del Borgo Sant'Alberto	€ 6,00
Cereali a rotazione	€ 6,50
Luppolate a rotazione	€ 6,50

## BIBITE

<b>Acqua Km0 75 cl</b> Acqua potabile trattata naturale o gassata	€ 2,50
<b>Cedrata, Chinotto</b>	€ 3,00
<b>Pepsi, Pepsi Max, Fanta</b>	€ 3,00
<b>Ginger ale, Ginger beer</b>	€ 3,00
<b>Soda water Schweppes, Lemon</b>	€ 3,00
<b>Tonica Schweppes</b>	€ 3,00

# BIRRE, VINI E BEVANDE

# SANT'ALBERTO

## MONACI, SANTI E REGINE

Molti dei liquori dei Monaci sono prodotti ancora oggi con metodi antichi per distillazione a vapore con fuoco a legna, per infusione e per torchiatura. Le materie prime sono esclusivamente erbe, fiori e radici. I monaci le selezionano con cura e le lavorano con arte come hanno fatto da secoli. Le erbe vengono prima frantumate, miscelate e poi messe in infusione con alcool e acqua per un mese. L'infuso viene mescolato giornalmente per poterne estrarre le essenze; quindi vengono messe nel distillatore assieme al liquido. La sapiente esperienza dei monaci, dosando il fuoco e l'acqua di raffreddamento, fa sì che il prodotto distillato risulti di qualità eccellente. Dopo la distillazione il prodotto viene messo a stagionare per alcuni mesi. Quando la stagionatura è al punto giusto viene miscelata l'acqua e lo zucchero, aggiunto il distillato e il prodotto viene messo a stagionare in botti di rovere per almeno sei mesi, al termine dei quali viene filtrato e travasato in un'altra botte di rovere per altri tre mesi almeno. L'imbottigliamento viene eseguito con l'ausilio di una imbottigliatrice a mano e le bottiglie vengono chiuse con capsula metallica da una tappatrice meccanica.

### LIQUORERIA 4,5 cl

€ 4,00

La liquoristica ha origini antiche, dai primi cenni della distillazione, passando per Caterina De Medici fino ai giorni nostri con l'evoluzione dei liquori e la loro miscelazione all'interno dei cocktail.

Aperitivo Berto  
Aperol  
Campari  
Chambord  
Chartreuse Verde  
Cointreau  
Cynar  
Disaronno  
Edmond Briottet sambuco  
Edmond Briottet zenzero  
Edmond Briottet fico d'india  
Edmond Briottet frutto passion  
Edmond Briottet rosa  
Edmond Briottet creme de violet  
Edmond Briottet pesca  
Heering Cherry liqueur  
Kahlua

Licor 43  
Lychi-ly Giffard  
Maraschino Luxardo  
Martini Bitter  
Menthe Pastille (bianca)  
Pernod Paris  
Sarandrea Amaro Tonic  
Sarandrea Amaro San Marco  
Sarandrea Mentuccia  
Sarandrea Finocchietto  
Sarandrea Genepi  
Pimm's  
Quaglia Bergamotto  
Quaglia Chinotto  
Quaglia Rabarbaro  
Zucca Rabarbaro

### AMARI 4,5 cl

€ 4,00

Amaro del Capo  
Averna  
Fernet Branca  
Jagermeister  
Limoncello  
Lucano  
Mirto monte Arcosu  
Montenegro  
Sambuca

### VERMOUTH 4,5 cl

€ 4,00

Carpano Antica Formula  
Cocchi Classico Tradizionale  
Martini Bianco  
Noilly Prat Dry

# LIQUORERIA