



*Pizza artisanale
de père en fils*

9 rue Paul Bert - 92 240 Malakoff

01.57.19 56 24

Retrouvez la carte sur www.pizzeriasantamaria.eatbu.com

Rejoignez-nous :



santa_maria_malakoff



Pizzeria Santa Maria



N O S V I N S

I T A L I E N

ROUGE

Valpolicella Ripasso 75cl 28€
Bardolino classico 75cl 23,5€/ 37,5cl 16€
Chianti 75cl 23€/ 37,5cl 15,5€

ROSÉ

Bardolino Chiaretto 75cl 23€/ 37,5cl 15,5€

BLANC

Orvietto Classico 75cl 25€
Borgobruno Toscane 75cl 23€
Pinot Grigio 75cl 21,5€

P I C H E T

Merlot rouge
Chardonay blanc
Terre du midi rosé

50cl

13,5€

13,5€

13,5€

25cl

9€

9€

9€

12cl

6€

6€

6€

V I N E F F E R V E S C E N T

75cl

La coupe

Lambrusco del Emilia Amabile (vin rouge)
Proseco Ricadonna
Champagne Pelletier
Champagne Feuilleate

23€
30€
35€
47€

/
7€
9€
15€

ROUGE

Brouilly 75cl 23€
Saint Emilion grand cru 56€

ROSÉ

Côte de provence Maurin des Maures 75cl 24€/ 37,5cl 16,5€

Minuty coté de provence 75cl 51€

N O S B O I S S O N S

APÉRITIFS

Ricard, pastis, Suze 4€ (4cl)
Kir 4€ (10cl)
Kir royal 9€ (10cl)
Gin ou Vodka 4€ (4cl)
Martini rouge ou blanc 4,5€ (6cl)
Porto ou Campari 6€ (6cl)
Américano 5,5€ (6cl)
Scotch Whisky 6€ (4cl)
Whisky Chivas 7€ (4cl)
Marsala oeufs ou amandes 4,5€ (5cl)

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 6€
Menthe, citron vert, sirop de sucre de canne et eau gazeuse
Chantaco 6€
Cocktail de jus de fruits et grenadine

COKTAILS

Apérol Spritz 8€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Amaretto Sour 7€
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne

Negroni 7€
Gin, vermouth rouge (martini, cinzano), Campari,

Mojito 7€
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, et eau gazeuse

Planteur 7€
Rhum blanc, jus d'ananas, orange et grenadine

Gin fizz 7€
Gin, eau gazeuse, jus de citron et sirop de sucre de canne

Tequila sunrise 7€
Tequila, jus d'orange et grenadine

N O S B O I S S O N S

SODAS

Coca cola (33cl) 4,5€
Orangina (25 cl) 4,5€
Fuzetea (25cl) 4,5€
Jus de fruits (Abricot,
ananas, orange, pomme
25cl) 4,5€
Lorina 5€

EAUX

Vittel 50cl 4,5€ / 1L 6€

San Pellegrino
4,5€ / 1L 6€

BIÈRES

Heineken 5€ (33cl)
1664 5€ (33cl)

Nastro Azzuro 6€ (33cl)
Morretti 6€ (33cl)

BOISSONS CHAUDES

Café 2,10€
Décaféiné 2,10€
Cappuccino 3€
Infusion 3€

DIGESTIFS

Grappa, Amaretto (4cl) 6€
Cognac, Armagnac (4cl) 6€
Grand Marnier (4cl) 6€
Cointreau, Get 27 (6cl) 6,5€
Calvados (4cl) 6€

N O S P I Z Z A S

LES CLASSIQUES

Margherita - 12,00€

Sauce tomate, fior di latte, origan

Calzone - 14,50€

*Sauce tomate, fior di latte, jambon,
jaune d'œuf, origan*

Napolitaine - 14,50€

*Sauce tomate, fior di latte, anchois,
câpres, olives, origan*

Regina - 14,50€

*Sauce tomate, fior di latte,
jambon, champignons, origan*

4 Stagioni - 15,50€

*Sauce tomate, fior di latte, jambon,
champignons, artichauts, olives,
origan*

Paysanne - 15,50€

*Sauce tomate, fior di latte, lardons,
oignons, œuf, crème fraîche,
origan*

4 Formaggi - 16,00€

*Sauce tomate, fior di latte, chèvre,
scamorza fumée, gorgonzola,
origan*

Parma - 18€

*Sauce tomate, fior di latte, roquette
jambon de parme, copeaux de
parmesan, tomates cerises et huile
d'olive au basilic frais*

LES VÉGÉTARIENNES

Végétarienne - 16€

*Sauce tomate, fior di latte, artichauts,
aubergines & poivrons marinés,
champignons, oignons, origan*

Courgette chèvre - 16€

*Sauce tomate, fior di latte,
courgettes marinées, chèvre, origan*

3 Légumes - 16€

*Sauce tomate, fior di latte,
aubergines, courgettes & poivrons
marinés, origan*

Chèvre miel - 16€

*Sauce tomate, fior di latte, chèvre,
miel, origan*

LES VIANDES

Santa Maria - 15€

*Sauce tomate, fior di latte , merguez,
viande hachée, origan*

Chef - 15€

*Sauce tomate, fior di latte,
merguez, poivrons marinés, œuf,
origan*

Umberto - 15€

*Sauce tomate, fior di latte, viande
hachée, oeuf, origan*

Royale - 16€

*Sauce tomate, fior di latte,
poulet, poivrons marinés,
champignons, œuf, origan*

LES POISSONS

Salmone - 18,50€

*Sauce tomate, fior di latte, saumon
fumé, crème fraîche, origan*

Neptune - 15,50€

*Sauce tomate, fior di latte, thon,
poivrons marinés, câpres, olives,
oignons, origan*

LES SPÉCIALES

Venus - 16€

*Sauce tomate, fior di latte,
poivrons marinés, spinata piccante,
œuf, olives, origan*

Vesuvio - 15€

*Sauce tomate, fior di latte , spinata
piccante, œuf, origan*

César - 16€

*Crème fraîche, fior di latte,
jambon, poivrons marinés, chèvre,
origan*

Ama rosa - 18€

*Crème fraîche, fior di latte,
jambon, lardons, spinata piccante,
œuf, origan*

LES BURRATAS

Burrata- 16,50€

*Sauce tomate, fior di latte, roquette,
tomates cerises, burrata, huile d'olive
au basilic frais*

Burrata truffée- 18€

*Sauce tomate, fior di latte , roquette,
tomates cerises, burrata truffée, huile
d'olive au basilic frais*

SUPPLÉMENT

Classique +1,50€ / Viande 2€ /
Saumon, jambon de parme :
+3,5€

N O S P Â T E S

Napoletana - 12€

Sauce tomate, tomates cerises

Arabiata - 13,00€

Sauce tomate pimentée et tomates cerises

Siciliana - 15,50€

Sauce tomate, tomates cerises, fior di latte & aubergines marinées

3 légumes - 15€

Sauce tomate, aubergines, courgettes & poivrons marinés

Al gorgonzola - 16€

Crème fraîche & gorgonzola

4 fromaggi- 16€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, scamorza fumée & gorgonzola

Alla Carbonara - 15€

Crème fraîche, lardons & jaune d'œuf

Alla Bolognese - 15€

Sauce tomate, viande hachée

Santa Maria - 18,50€

Sauce tomate, crème fraîche, émincé de poulet, champignons & poivrons marinés avec une burrata

Romeo & Giulietta - 18€

Crème fraîche, gorgonzola et jambon de parme

Al tonno - 15,50€

Sauce tomate, tomates cerises thon, câpres & olives

Al salmone - 18,50€

Crème fraîche et saumon fumé

Servis selon les pates du jour

NOS VIANDES

NOS ESCALOPES DE VEAU À L'ITALIENNE

Alla Milanese - 18€

Escalope de veau panée

Al Gorgonzola - 19€

*Escalope de veau, crème fraîche
& gorgonzola*

Alla Crema - 18,50€

*Escalope de veau, crème fraîche
& champignons*

Al Marsala - 19€

*Escalope de veau, crème fraîche,
champignons & marsala*

NOS GRATINÉS

Val d'aosta - 20,00€

*Escalope de veau, crème fraîche, jambon,
champignons & fior di latte gratinée au
four*

Bolognese - 21€

*Escalope de veau, sauce tomate, jambon,
viande hachée & fior di latte gratinée au
four*

Saltimbocca - 21€

*Escalope de veau, crème fraîche, jambon
de parme & fior di latte gratinée au four*

Servis avec les pates du jour

N O S D E S S E R T S

Pana cotta 7€

Tiramisu Café 7,5€

Nougat glacé à l'italienne, nappage fruits rouges ou caramel maison 8€

Coeur fondant au chocolat, glace vanille et chantilly 8,5€

Tarte aux pommes, glace vanille et chantilly 8,5€

COUPES GLACÉES

Café liégeois 8€

Trois boules café, coulis café et chantilly

Chocolat liégeois 8€

Trois boules chocolat, coulis chocolat et chantilly

Coupe Santa Maria 8€

Deux boules vanille, une boule caramel beurre salé, coulis caramel, spéculos et chantilly

Banana Split 9,5€

Une boule de chocolat, vanille, fraise, coulis chocolat, banane et chantilly

COUPES FESTIVES

Iceberg 9,5€

Deux boules menthes aux pépites de chocolat, une boule chocolat et Get27

Colonel 9,5€

Trois boules citron vert et de la vodka

Mojito glacé 9,5€

Deux boules citron vert et une boule framboise et Rhum blanc