



SAN PIETRO

Trattoria-Pizzeria



*Le persone che amano mangiare
sono sempre le migliori.*

Julia Child



Gli Antipasti di Mare *Seafood Entrée*

	€
Misto di Crudit� del San Pietro <i>San Pietro's mixed raw fish</i>	18.00
Insalatina di mare con misticanza di verdure <i>Seafood salad with mixed vegetables</i>	13.00
Polipo con patate olive taggiasche e pomodorini di collina <i>Octopus with potatoes, Taggiasche olives and small Tomatoes from the hills</i>	13.00
Tartare di tonno rosso con riso venere, zucchine alla citronette e salsa di soia <i>Tuna tartare with venus rice, with zucchini citronette and soy sauce.</i>	13.00
Gamberi al sesamo con crema di melanzane <i>Sesame shrimp with aubergine cream</i>	13.00

I Primi Piatti di Mare *First Course*

Scialatelli vongole e friarielli <i>Scialatielli (thick and short fettuccini type fresh pasta) with Clams in the shell and Rapini (Broccoli Rabe)</i>	15.00
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood Risotto</i>	16.00
Spaghettoni al nero di seppia <i>Squid ink handmade spaghetti</i>	15.00
Gnocchi di ricotta con gamberi e zucchine <i>Gnocchi of ricotta with shrimp and zucchini</i>	15.00
Paccheri con triglia, fiori di zucca e zafferano <i>Paccheri (short durum wheat cylinder shaped pasta) whit mullet, zucchini flowers and saffron</i>	15.00



I Secondi di Pesce

Second course – Seafood

Fritto misto di Paranza	€ 18.00
<i>Fry of mixed small sea fishes</i>	
Seppie bacon con friarielli e olio alle erbe	16.00
<i>Cuttlefish, bacon, friarielli and herb oil</i>	
Baccalà in tempura e salsa tartara	16.00
<i>Cod tempura with tartar sauce</i>	
Trancio di tonno al sesamo rucola e pomodori	16.00
<i>Sesame Tuna Steak with rocket and cherry tomatoes</i>	
Grigliata mista di pesce	25.00
<i>Mixed Grilled Fish</i>	
Pescato del giorno	hg 6.00
<i>Fish of the day (by weight, hg=100 grams)</i>	

Contorni

Side dishes

Insalata mista	5.00
<i>Mixed salad</i>	
Patate fritte	5.00
<i>Fried potatoes</i>	
Verdure miste del giorno	5.00
<i>Mixed vegetables of the day</i>	



Gli Antipasti Entrée

	€
Tartare di manzo con salsa di soia <i>Beef tartare with soya sauce</i>	18.00
Spuma di mortadella <i>Mortadella mousse is a traditional recipe of Bologna</i>	12.00
Selezione di salumi nostrani con Parmigiano 36 mesi <i>Selection of cured meats and 36 months matured Parmesan cheese</i>	12.00
Fagottino di melanzana e mortadella su salsa di capperi e olive <i>Aubergine stuffed with mortadella on a caper and olive sauce</i>	11.00
Soufflé di Verdure con Speck Croccante su crema di Parmigiano Reggiano e Pomodorini al Basilico <i>Vegetable Soufflé with Crispy speck on a Parmesan sauce with Small tomatoes and Basil.</i>	11.00

I Primi Piatti First Course

Tagliatelle crema di zucchini e guancialetta croccante <i>Tagliatelle (fresh flat strips of pasta) with courgettes sauce and crispy pork cheek</i>	11.00
Tortellini in brodo, crema di parmigiano <i>Tortellini (Meat filled pasta dumplings) in broth with Parmisan cream</i>	13.00
Lasagna Verde <i>Green Lasagna</i>	11.00
Paccheri datterini rossi, pancetta e ricotta affumicata <i>Paccheri (short durum wheat cylinder shaped pasta) with small tomatoes, bacon and smoked ricotta cheese</i>	11.00
Carnaroli radicchio, gorgonzola e pere <i>Carnaroli rice with radicchio, gorgonzola and pear</i>	11.00
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle with ragù</i>	11.00
Spaghetti Bolognesi <i>Spaghetti Bolognese</i>	10.00



I Secondi *Second course*

€

Filetto di manzo ripieno di provola e broccoli con pangrattato al basilico	22.00
<i>Fillet of beef stuffed with provola cheese and broccoli, and breadcrumbs with basil</i>	
Tagliata di manzo rucola e grana	18.00
<i>Sliced beef with rocket and parmesan</i>	
Cotoletta alla bolognese	13.00
<i>Veal cutlet, ham, cheese in breadcrumb crust</i>	
Tacchino farcito di ricotta e spinaci con mele e prugne	13.00
<i>Stuffed turkey breast with ricotta, spinach, apples and prunes</i>	
Agnello con carciofi	15.00
<i>Lamb and artichoke</i>	

Contorni *Side Dishes*

Insalata mista	5.00
<i>Mixed salad</i>	
Patate fritte	5.00
<i>Fried potatoes</i>	
Verdure miste del giorno	5.00
<i>Mixed vegetables of the day</i>	

I Piatti Freddi *Cold Dishes*

Selezione di formaggi con le nostre mostarde	8.00
<i>Cheese Selection with Mustards</i>	
Mozzarella di bufala di Battipaglia	10.00
<i>Buffalo Mozzarella from Battipaglia</i>	
Caprese di bufala	12.00
<i>Buffalo Mozzarella and Tomato Salad</i>	



Le pizze speciali *The Special Pizzas*

	€
San Pietro (mozz.di bufala di Battipaglia,funghi porcini,salsiccia, scaglie di grana e olio tartufato) <i>(Buffalo Mozzarella from Battipaglia, King Bolete Mushroom, Coarse Sausage, Parmesan flakes and Truffle oil)</i>	12.00
Sanfrasò (mozzarella,pomodorini,salame piccante e bordo ripieno di ricotta e pepe) <i>(Mozzarella, Small Fresh Tomatoes, Hot Salami, Edge filled with Ricotta Cheese and Black Pepper)</i>	12.00
Positano (mozzarella, provola,salsiccia e friarielli) <i>(Mozzarella, Provola Cheese, Coarse Sausage, Rapini (Broccoli Rabe))</i>	10.00
Balanzone (mozzarella,pomodorini,mortadella Bologna,rucola, scaglie di grana e aceto balsamico di Modena) <i>(Mozzarella, Small Fresh Tomatoes, Mortadella, Rokat, Parmesan Flakes and Modena's Balsamic Vinegar)</i>	10.00
Sorrento (pomodoro e in uscita pomodorini, bufala, scaglie di grano e basilico) <i>(Tomato, Buffalo Mozzarella, Parmesan Flakes, Basil and Small fresh Tomatoes out of the oven)</i>	10.00
Porcellina (pomodoro,mozzarella,wurstel,prosciutto cotto,uovo) <i>(Tomato, Mozzarella, Wurstel, Ham, Egg)</i>	10.00
Vesuvio (pomodoro,mozzarella,melanzane a funghetto,provola,pancetta) <i>(Tomato, Mozzarella, Sautéed Aubergines, Provola Cheese, Bacon)</i>	10.00
Lucio Dalla (pomodoro,mozzarella,peperoni,salame piccante,olive) <i>(Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Hot Salami, Olives)</i>	10.00



Le pizze tradizionali *Traditional Pizzas*

	€
Marinara (pomodoro, pomodorini, aglio, origano) <i>(Tomato, Fresh small Tomatoes, Garlic, Oregano)</i>	4.00
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) <i>(Tomato, Mozzarella, Basil)</i>	6.00
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, basilico) <i>(Tomato, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Basil)</i>	7.00
Prosciutto Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico) <i>(Tomato, Mozzarella, Ham, Basil)</i>	7.00
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico) <i>(Tomato, Mozzarella, Coarse Sausage, Basil)</i>	7.00
Saracena (mozzarella, pomodorini, basilico) <i>(Mozzarella, Small Fresh Tomatoes, Basil)</i>	7.00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla tropea, grana e origano) <i>(Tomato, Mozzarella, Tropea's Onion, Grana cheese and Oregano)</i>	8.00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe di cetara, origano) <i>(Tomato, Mozzarella, Cetara's Anchovies, Oregano)</i>	9.00
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe di cetara, capperi, olive) <i>(Tomato, Mozzarella, Cetara's Anchovies, Capers, Olives)</i>	9.00
Siciliana (pomodoro, acciuga, origano, capperi, olive) <i>(Tomato, Anchovy, Oregano, Capers, Olives)</i>	10.00
Burrata (pomodoro, pomodorini, rucola, burrata di bufala, origano) <i>(Tomato, Cherry tomatoes, Rocket, Burrata cheese of Bufala, Oregano)</i>	10.00



	€
Prosciutto Crudo	9.00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)</i> <i>(Tomato, Mozzarella, Parma Ham)</i>	
Bufala	9.00
<i>(pomodoro e mozzarella di bufala di Battipaglia)</i> <i>(Tomato and the real buffalo mozzarella from Battipaglia)</i>	
4 Formaggi	9.00
<i>(mozzarella, gorgonzola, emmental, taleggio, scaglie di grana)</i> <i>(Mozzarella, Blue Cheese, Emmental Cheese, Parmesan flakes)</i>	
4 Stagioni	9.00
<i>(pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi freschi, prosciutto cotto)</i> <i>(Tomato, Mozzarella, Artichoke, fresh Mushrooms, Ham)</i>	
Capricciosa	9.00
<i>(pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi freschi, prosciutto cotto, olive)</i> <i>(Tomato, Mozzarella, Artichoke, fresh Mushrooms, Ham, Olives)</i>	
Ortolana	9.00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure miste)</i> <i>(Tomato, Mozzarella, Vegetables)</i>	

Il nostro impasto è a lievitazione 24h con "Farine Molino Bassini"
Our Pizza Yeast Dough it is left to grow for 24 hrs.
It is made with "Farine Molino Bassini"

Supplementi

Extras

Supplementi	Supp 1.00
<i>Extras</i>	
Crudo, Bufala, Burrata	Supp 2.00
<i>Parma Ham, Buffalo Mozzarella, Burrata cheese</i>	
Funghi porcini	Supp 2.00
<i>King Bolete Mushroom</i>	



Birre Beers

€

LE BIRRE ALLA SPINA DRAUGHT BEERS

Ichnusa [cl 0.40] 5.00

LE BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

Heineken 0.0 no alcool [cl 0.33] 5.00

Beck's chiara [cl 0.33] 5.00

Ichnusa non filtrata (italian weisse) [cl 0.33] 5.00

LE BIRRE ARTIGIANALI Birrificio italiano HIBU

Etropia (BLONDE ALE) [cl 0.33] 7.00

Avanti match (SPYCY SAISON) [cl 0.33] 7.00

Tribu (AMERICAN IPA) [cl 0.33] 7.00

Bevande Drinks

Acqua naturale e frizzante Cerelia [cl 0.75] 2.00

Mineral Water Still or Sparkling

Coca cola alla spina (DRAUGHT) [cl 0.33] 5.00

Coca cola bottiglia (BOTTLE) [cl 0.33] 5.00

Fanta bottiglia (BOTTLE) [cl 0.33] 5.00

Sprite bottiglia (BOTTLE) [cl 0.33] 5.00

Thè freddo (COLD TEA) 3.00

Succhi di frutta (FRUIT JUICES) 3.00

Vino a bicchiere bianco/rosso / Glass of red/white wine 5.00

Frutta di stagione s.q. / Fruit in Season 5.00

Dolci di nostra produzione / Desserts prepared by us 6.00

Distillati e Liquori Spirits and Liquors

Grappe, Amari 3.00

Cognac, Brandy 4.00

Whisky 5.00

Selezione liquori tipici Costiera Amalfitana 3.00

Selection of typical liquors from the Amalfitana Coast

Caffè espresso "Ventura" / Espresso Coffee 2.00

Coperto 2.00