

---

## LE NOSTRE MATERIE PRIME

---

*Benvenuti al Santa Lucia.*

*Nei nostri piatti troverete materie prime d'eccellenza e la maestria dei nostri chef.*

*Gli ortaggi, le erbe aromatiche, le spezie, provengono dal nostro orto biologico, situato a centinaia di metri da qui.*

*Siamo orgogliosi del nostro pane, che sforniamo tutte le mattine. Selezioniamo grani del territorio prediligendo la cultivar di grano duro Senatore Cappelli, farine multicereali di farro e segale.*

*Prepariamo quotidianamente anche le paste all'uovo, la biscotteria, i dessert e le torte.*

*Con l'olio 100% extravergine d'oliva Santa Lucia, olio prodotto a Casaprota in provincia di Rieti, accompagnato con il nostro pane fatto in casa, vi riporteremo ai sapori semplici, quelli delle nostre radici.*

*La nostra è una cucina del territorio, che pone la massima attenzione alla provenienza degli ingredienti, alla stagionalità, alla conservazione e promozione della ricchezza della tradizione produttiva agricola e zootecnica regionale.*

*Per questo collaboriamo con piccoli produttori Laziali.*

*Siamo lieti di avervi come ospiti e da questo momento i protagonisti di questa esperienza sarete voi, voi che, attraverso i nostri piatti, potrete assaporare il gusto delle cose fatte con passione.*

*E se la passione fa venire voglia di lasciarsi andare allora potete farvi guidare dai nostri chef, alla scoperta dei sapori del Santa Lucia scegliendo i Percorsi Degustazione.*

*Cestino del pane 2.50*



---

## ORTO

---

### UOVO POCHE'

*Con fonduta di Parmigiano, fiore di  
zucca e perlage di tartufo*

1,3,7

13

### VASSOIO DEL NOSTRO ORTO

*Selezione dei vegetali  
del nostro orto BIO*

1, 5, 7, 9, 10

15

### FRITTO DELL'ORTO

1,5,7

12

### MISTO DI TUBERI CROCCANTI

*Con crema di patate dolci  
e maionese senapata*

3, 5,10

12



---

• CRUDI •

---

ASSOLUTA DI FILETTO DI MANZO

14

TARTARE CLASSICA ALLA FRANCESE

*Con tuorlo d'uovo*

3, 5

16

TRIS DI TARTARE DI MANZO

1, 3, 4, 7, 8, 10, 11

22

CARPACCIO DI MANZO CON MAIONESE  
ALLE ERBE DI CAMPO E RICOTTA  
INFORNATA

3, 7

16

GRAN CRUDO

*Selezione di tartare e carpacci*

1, 3, 4, 7, 8, 10, 11

32

CARPACCIO DI MANZO ALLA  
"PIEMONTESE"

*Salsa tonnata e nocciole tostate*

3, 4, 8

16

---

• ANTIPASTI •

---

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

*Selezione di salumi e formaggi del territorio*

1,5, 7,8

19

*Tutti i nostri prodotti crudi sono sottoposti al procedimento  
di abbattimento della temperatura.*



---

• PRIMI •

---

BOTTONCINO CON RIPIENO LIQUIDO  
AL MASCARPONE

*con fiori di zucca saltati e  
nocciole tostate*

1, 3, 7, 8

16

SPAGHETTONE ACQUA E FARINA ALLA  
CARBONARA

*Con uova Peppovo BIO e guanciale  
Mangalitza fondente*

1, 3, 7

14

RISOTTO CON PESTO DI FIORI DI ZUCCHINE DELL'ORTO

*Servito con ricotta stagionata e pomodorino semi dry  
Minimo d'attesa 20 minuti*

1, 4, 5, 7

16

PAPPARDELLA AL RAGU' D' AGNELLO

*Pappardella tagliata a mano con ragu'  
di spalla d'agnello brasata IGP Lazio*

1, 5, 7, 9

16

CAPPELLACCIO DI CARNI BRASATE MISTE

*Mantecato con burro e aceto di ciliegie di nostra  
produzione*

1, 3, 7, 9

16



---

• SECONDI •

---

POLLO ALLA DIAVOLA

*Sovracoscio marinato alla sryracha,  
patate croccanti e piccante in salse*

1, 7, 9

17

SELEZIONE TOMAHAWK SANTA LUCIA

*1.6 KG*

*Consigliata minimo per due persone*

7 l'etto

PICCIONE, FRIGGITELLI E CILIEGIE

*Friggitelli del nostro orto fritti,  
salsa al porto e demiglance alle ciliegie*

1, 3, 9, 7

24

COSTATA DI MANZO S/O

32

ROLLE' DI CONIGLIO, SCAROLA E IL  
SUO FONDO

7, 9

22

FILETTO DI MANZO

*su rosti di patate*

1, 5, 9

24



---

• FINE PASTO •

---

CAFFÈ	
2	
AMARO MONTENEGRO	
6	
AMARO DEL CAPO	
6	
AMARO JEFFERSON	
8	
AMARO DELL'ERBORISTA	
8	
AMARO TONICO	
8	
SAMBUCA	
5	
FERNET	
6	
FERNET ARTIGIANALE	
<i>Azienda Jacobelli</i>	
8	
GRAPPA 903 BIANCA	
6	
GRAPPA 903 BARRIQUE	
6	
GRAPPA BIANCA DEL BUTTERO	
<i>Azienda Jacobelli</i>	
7	
GRAPPA BARRIQUE DI MORELLINO	
<i>Azienda Jacobelli</i>	
8	
GRAPPA BERTA BARRIQUE	
<i>Villa Prato</i>	
11	
RUM ZACAPA	
15	

RUM KRAKEN	
13	
RUM DIPLOMATICO	
<i>Reserva Exclusiva</i>	
15	
WHISKY OBAN 14 / TALISKER	
15	

---

• COCKTAILS •

---

APEROL SPRITZ	
7	
HUGO	
9	
GIN TONIC	
10	
GIN TANQUETAY TONIC	
13	
GIN MARE TONIC	
15	
VODKA TONIC	
10	
AMERICANO	
10	
MILANO TORINO	
10	
NEGRONI	
10	
NEGRONI SBAGLIATO	
10	

---

DISTILLATI AGRICOLI

---

LIMONCELLO  
SANTA LUCIA  
6

AMARO  
SANTA LUCIA  
6

MIRTO  
SANTA LUCIA  
6

GIN TONIC  
SANTA LUCIA  
15



---

• DOLCI •

---

TIRAMISÙ

1, 3, 7, 8

6

AGRUMI E CIOCCOLATO

*Mousse al limone, gel d'arancia,  
crema cioccolato fondente e rhum,  
crumble al cacao*

1,3,7,8

8

CIOCCOLATO AL LATTE, ARACHIDE

SALATO E CACAO

1,3,5,7,8,

8

ALBICOCCA E MANDORLA

1,7,8

9

ZABAIONE E NOCCIOLA

1, 3, 5, 7

8

BISCOTTERIA SECCA

1, 3, 7, 8

6

FRUTTA DI STAGIONE

6

---

• BEVANDE •

---

ACQUA  
NATURALE/FRIZZANTE

2.5

FANTA

3

COCA-COLA  
COCA-COLA ZERO

3

BIRRA MESSINA

*Cristalli di Sale*

5

BIRRA CORONA

6

BIRRA NASTRO

5



## • ALLERGENI •

- 1 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);
  - moltodestrine a base di grano (\*);
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato (\*);
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - oestere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolio.
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\*E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

