

SANTA INTERA: 14€ **AUREOLA:** 9€ **GLUTEN FREE:** 8€
INTEGRALE: +1€

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico 1.7

MARINARA: pomodoro, aglio, origano 1.7

SANTA TRADIZIONALE **INTEGRALE:** +1€

SANTA INTERA: 18€ **AUREOLA:** 13€ **GLUTEN FREE:** 10€

PROSCIUTTO: pom, mozz, prosciutto 1.7

PROSCIUTTO E FUNGHI: pom, mozz, prosciutto e funghi 1.7

WURSTEL: pom, mozz, wurstel 1.7

SALSICCIA: pom, mozz, salsiccia Mantovana 1.7

CAPRICCIOSA: pom, prosciutto, funghi, carciofi 1.7

CIPOLLE: pom, mozz, cipolle di Tropea 1.7

4 FORMAGGI: mozz, Brie, Grana, Gorgonzola dolce 1.7

VEGETARIANA: pom, mozz, zucchine, radicchio, zucca,
patate, pomodorini, Grana grattugiato 1.7

TONNO E CIPOLLE: pom, mozz, tonno, cipolle di Tropea,
olive taggiasche, pomodorini 1.4.7

SALAMINO PICCANTE: pom, mozz, salamino piccante 1.7

PATATINE: pom, mozz, patatine fritte 1.7

Presta attenzione ai numerini che individuano gli **ALLERGENI** per ogni Pizza:

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano

 Veggie  Piccante


SANTA
LA PIZZA BUONA E GIUSTA



1 PIZZA X 2

Una Pizza Santa
è per 2-3 persone



SCEGLI 2 GUSTI

Scegli una Pizza Intera
o max 2 metà diverse



ACCENDI IL FORNO

Riscalda a 200°
Inforna per 5-6 minuti

CONDIVIDI LA PIZZA SANTA!

T. 030 6180701

Lungolago Cesare Battisti 73,
25015 - Desenzano del Garda - BS

FOLLOW THE HOLY TRIANGLE ON  
@SANTAPIZZAITALIA - SANTAPIZZA.IT



SANTA
LA PIZZA BUONA E GIUSTA

La Pizza, nella nostra tradizione, è qualcosa di Sacro.
Non è solo calorie e carboidrati.
E' condivisione, è onestà, è identità.

TAKE AWAY

IL SANTO IMPASTO



MIX FARINE
SPECIALI



LIEVITO
MADRE




IMPASTO
GIORNALIERO



LUNGA
LEVITAZIONE


CLASSICO 1

Farina grano tenero tipo 00,
lievito madre, lievito di birra,
olio ex. vergine d'oliva, patate.

 24/26h di lievitazione

INTEGRALE 1.6

Mix di farine integrali tipo 1 e 2
primitiva, lievito madre, lievito
di birra, olio ex. vergine d'oliva.

 32/36h di lievitazione

SCEGLI LA TUA BASE



SANTA
40cm



AUREOLA
26cm



GLUTEN FREE*
26cm

SANTA PIZZA INTEGRALE: +1€

SANTA INTERA: 18€ AUREOLA: 13€ GLUTEN FREE: 10€

PARMA: pom, mozz, valeriana, crudo di Parma 24 mesi 1.7

BUFALINA: pom, pomodorini, Bufala, basilico 1.7

GEORGE ORWELL: pom, mozz, gorgonzola, salamino 1.7

MONET: pom, mozz, Brie, zucchine, pomodorini 1.7

GIOTTO: pom, mozz, salsiccia, wurstel 1.7

FRIDA: pom, mozz, cipolla di Tropea, acciughe,

peperoncino fresco e pomodorini ciliegini 1.4.7

MIRÒ: pom, mozz, champignon, datterini, prezzemolo 1.7

GENOVESE: pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto

di Basilico, olive taggiasche, Grana 1.3.7.8

BOTERO: pom, mozz, salsiccia, gorgonzola, porcini* 1.7

MONDRIAN: pom, mozz, champignon freschi,

Gorgonzola, pancetta arrotolata al pepe nero 1.7

MICHELANGELO: pom, mozz, salsiccia, scaglie di grana,

rucola, pomodorini semi-secchi, glassa di Balsamico 1.7

SALVADOR DALI: pom, capperi, filetti di acciughe, olive

taggiasche, origano, Bufala Campana DOP in uscita 1.4.7

FRANCESCO: pom, mozz, salsiccia, porri, Gorgonzola 1.7

GARIBALDI: pom, mozz, pom. semi-secchi, rucola, Grana 1.7

SAMBA: pom, mozz, mix di peperoni e salsiccia 1.7

MANTEGNA: pom, mozz, salsiccia, zucca Mantovana 1.7

ANGELO: pom, mozz, zucchine, pancetta a cubetti 1.7

ARCIMBOLDO: pom, mozz, zucchine, radicchio,

zucca, patate, pomodorini 1 *Vegan*

SANTA GOURMET INTEGRALE: +1€

SANTA INTERA: 20€ AUREOLA: 15€ GLUTEN FREE: 12€

KLIMT: Philadelphia, patate, Taleggio, pancetta "Giovanna" 1.7

TIZIANO: mozz, Philadelphia, prosciutto cotto, scaglie

di Grana, glassa di balsamico di Modena 1.7

BAUHAUS: mozz, valeriana, pom. gialli, Robiola 1.7

GONZAGA: crema di zucca, Taleggio, zucca, noci 1.7

PACHAMAMA: crema di tofu, cappuccio rosso, carciofi,

datterino rosso, taggiasche, mondioca 1.6. *Vegan*

PORTO: mozz, fiordilatte, misticanza, carpaccio

di Salmone / Baccalà e olio al limone, pomodorini, olive 1.4.7

MARIA: pom, mozz, bresaola, valeriana, scaglie di Grana 1.7

NAPULÈ: pom, mozz, friarielli, salsiccia e pom. giallo, burrata 1.7

MARE NOSTRUM: mozz, fiordilatte, misticanza, pom. freschi

code di Gamberi*, olive Taggiasche, olio al limone 1.2.7

CANTABRICO: pom, Stracciatella, pelati S.Marzano, taggiasche,

basilico, capperi di Pantelleria, Acciughe Mar Cantabrico 1.4.7

MATISSE: crema di carciofi, carciofi rustici con gambo,

burrata, code di Gamberi*, datterino giallo 1.2.7

CORREGGIO: crema di carciofi, fiordilatte, carciofi, Culaccia 1.7

GIOVANNI BOSCO: pom, mozz, crema di tartufo,

funghi porcini*, prezzemolo, Olio al Tartufo Nero 1.7

PANGEA: mozz, Gorgonzola, noci, sedano, pere, fiori 1.7.8.9

TIROL: pom, mozz, funghi porcini*, Brie, Speck Trentino 1.7

BOA: pom, mozz, funghi porcini*, code di Gamberi* 1.2.7

BODONI: pomodoro, mozzarella, Rucola, Fiocchetto di Parma,

Olio allo zenzero, Stracciatella 1.7

* BASE Gluten free

Amido di frumento deglutinato, farina di riso, olio extra vergine d'oliva, amido di mais, lievito di birra, latte scremato delattosato, farina di guar, farina di grano saraceno integrale.

Acqua 0,5

1,5€

Patatine fritte con salse

4,5€

Bibite in lattina

2,5€

¼ Orfeo Nero (Pizza Nutella

4€

Spritz/Hugo

3,5€

con Pistacchi o Cocco) 1.7.8

4€

Per ogni aggiunta verrà applicato un sovrapprezzo da 0,5€ a 2,5€

*Prodotto di origine surgelata. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento.

INSALATONE & CUCINA SERVITA CON FOCACCIA, ORIGANO E OLIO EX. D'OLIVA

UMBERTO ECO insalata, funghi, carciofi, olive, Grana, tonno 1.7 9

GHANDI insalata, Bufala DOP, pomodorini, champignon 1.7 9

VELA insalata, code di gamberi*, pomodorini, taggiasche 2 12

TRITON insalata, salmone, noci, limone, avocado, taggiasche 4.8 13

CAPRESE pomodoro, Bufala, pesto di basilico 1.7 9

PARMA 24 mesi con Bufala DOP, pomodorini, valeriana 1.7 11

TAGLIERE selezione di salumi e formaggi tipici 1.7 12

SALMONE carpaccio di salmone, avocado, prezzemolo, limone 4 13

ANGUS carpaccio con valeriana, pomodorini, olio al limone 13

TORTELLI FRESCHI

ZUCCA tortelli di zucca con burro fuso, salvia e amaretti 1.7.3 8

ERBA AMARA tortelli all'erba amara con burro e salvia 1.7.3 8

ANATRA tortelli all'anatra con burro fuso e salvia 1.7.3 9

AGNOLINI VALEGGIO agnoli di carne con burro e Grana 1.7.3 9

CAPUNSEI gnocchi di pane, con burro fuso e Grana 1.7.3 7

BIRRETTA

Santa Birra 3,5€ La Sveltina LAGER 0,5 6,5€

Corona 4€ La Sbagliata IPA 0,5 6,5€

Birrificio Veneto Bionda 6€ Miniciccioli RICE BEER 0,5 *Vegan* 6,5€

Birrificio Veneto Wais 6€ Brunnenbier 0,5 6€

Birrificio Veneto Rossa 6€ Brunnenbier 1L 11€