

# Novità

**CONSEGNA A DOMICILIO**  
dalle 18 alle 21



---

**IL TUO PIATTO PREFERITO A CASA TUA**  
*in sole 4 mosse*



1) Scopri il nostro **MENÙ ASPORTO** su [sanmauro.bio](https://www.sanmauro.bio)



2) Chiama oppure scrivici (tra le 18 e le 21)  
allo **039 9202601** per **ordinare** i tuoi piatti  
preferiti (ordine minimo 3 articoli)



3) Il locale ti comunicherà i tempi di consegna



4) Pagamento alla consegna **direttamente**  
**a casa tua** (costo della consegna € 3,00)

---

**LOCALITÀ SERVITE:**

CAMPARADA • CAMPOFIORENZO • CORREZZANA • LESMO • ROGOREDO

---

sanmauro<sup>®</sup>  
rural cuisine

Consegna a domicilio (dalle 18 alle 21): **€3,00**

# le nostre pizze

**4 impasti biologici**  
tra cui scegliere:



## classico sottile

Con farina di grano tenero di tipo 0. Il lungo processo di lievitazione garantisce un'elevata digeribilità.



## integrale sottile

Rustica, salutare e digeribile, con farina 100% integrale. Ricca di fibre, vitamine e minerali.



## khorasan sottile

Il gusto ricco del grano Khorasan, reso celebre dal marchio **KAMUT®**, con proteine e sali minerali.



## partenopeo

Più soffice e con i bordi alti. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione di 48 ore, è leggera e digeribile.

## IMPASTO canapa

Un impasto esclusivo con farine biologiche di canapa, di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1.

## IMPASTO legumi

Una sapiente miscela di farina di legumi, di farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1.



## IMPASTO saraceno

Un impasto soffice a lunga lievitazione preparato con farina di grano saraceno e farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1.

### Isabella

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana e basilico

€ 9,80

### Pinta

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, verdure saltate al profumo di basilico e origano

€ 11,80

### BrianZola

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana biologica, pancetta affumicata della Brianza, Gorgonzola DOP piccante

€ 13,80

### Santa Maria

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, mozzarella con latte di bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano

€ 15,80

# pizze

Tutte le pizze sono prodotte con **farine biologiche**, farcite con **mozzarella Fiordilatte mantovana artigianale** di solo latte italiano e cotte nel tradizionale **forno a legna**

## pizze bianche senza salsa di pomodoro

<b>4 FORMAGGI</b> Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano	€ 8,30
<b>BIANCANEVE</b> Mozzarella	€ 6,30
<b>BRONTE</b> Mozzarella, scamorza affumicata, crema di zucca, Porcini, prosciutto crudo di Parma, pistacchi di Bronte	€ 11,30
<b>EMANUELA</b> Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, speck, rucola	€ 8,80
<b>GRANDUCATO DI PARMA</b> Mozzarella, patate lesse, Gorgonzola, coppa di Parma, mandorle	€ 9,80
<b>MALAFEMMINA</b> Mozzarella Fiordilatte mantovana a fette, friarielli*, salsiccia * <b>Friarielli:</b> infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana	€ 9,80
<b>VALTELLINA</b> Mozzarella, bresaola, funghi Porcini, Grana Padano	€ 11,30
<b>ZUCCA</b> Mozzarella, crema di zucca, radicchio, salsiccia	€ 8,30

## pizze rosse senza lattosio

<b>IMPERIALE</b> Pomodoro, polpo, frutti di mare, gambero, prezzemolo aromatizzato all'aglio, rucola, olio piccante *	€ 9,80
<b>MARE E MONTI</b> Pomodoro, polpo, frutti di mare, funghi Porcini, prezzemolo aromatizzato all'aglio*	€ 10,30
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, prezzemolo	€ 5,30
<b>PUGLIESE</b> Pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano	€ 5,30
<b>SICILIANA</b> Pomodoro, acciughe, olive nere, origano	€ 5,30
<b>SOLO POMODORO</b> Pomodoro salsa	€ 5,30
<b>SCOGLIERA</b> Pomodoro, polpo, frutti di mare, prezzemolo aromatizzato all'aglio *	€ 11,30

## pizze rosse senza mozzarella

<b>CIOCIARA</b> Pomodoro, zucchine, melanzane, cipolla, Pecorino Romano, pomodoro fresco	€ 7,30
<b>ZOLA E CIPOLLE</b> Pomodoro, Gorgonzola, cipolla rossa di Tropea	€ 7,30

## calzoni

<b>CALZONE DI FUOCO</b> Mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncino	€ 7,80
<b>CALZONE FARCITO</b> Mozzarella, pomodoro, carciofini, olive nere, prosciutto cotto, champignon	€ 7,80
<b>CALZONE LISCIO</b> Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto	€ 7,30

## focacce

<b>FOCACCIA</b> Sale, olio extravergine, rosmarino	€ 4,80
<b>FOCACCIA CON CRUDO</b> Rosmarino, olio extravergine, prosciutto crudo di Parma	€ 7,30
<b>FOCACCIA CON LARDO</b> Rosmarino, olio extravergine, lardo di Pata Negra	€ 7,30
<b>NOSTRANA</b> Patate lesse, salsiccia, cipolla, rosmarino, pomodoro fresco	€ 6,80
<b>SLIM</b> Ricotta, zucchine grill, melanzane grill, bresaola, olio extravergine	€ 8,80

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato

# pizze

<b>4 STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon	€ 8,30
<b>BOSS</b> Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla, pomodoro fresco, rucola, olive nere	€ 7,80
<b>BRACCIO DI FERRO</b> Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci *	€ 7,30
<b>BUFALINA</b> Pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, pomodorini	€ 9,30
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio	€ 7,30
<b>CARCIOFI</b> Pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 7,30
<b>CAVOUR</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano	€ 9,80
<b>COPPA</b> Pomodoro, mozzarella, briè, coppa di Parma	€ 8,80
<b>CRAPADA</b> Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck	€ 8,80
<b>CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	€ 9,30
<b>CRUDO e ZOLA</b> Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, prosciutto crudo di Parma	€ 9,30
<b>DELICATA</b> Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato *	€ 8,80
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere	€ 7,80
<b>FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, champignon	€ 7,80
<b>GAMBERETTI</b> Pomodoro, mozzarella, gamberetti *	€ 9,80
<b>GIARDINO</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grill, melanzane grill e pomodorini	€ 7,80
<b>INFERNO</b> Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante	€ 8,30
<b>LATINA</b> Pomodoro, mozzarella, asparagi, salame piccante, Pecorino Romano	€ 9,80
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, origano	€ 6,80
<b>MEDITERRANEA</b> Pomodoro, mozzarella, pecorino siciliano allo zafferano, capperi, pomodorini freschi	€ 8,30
<b>MELANZANE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grill, Grana Padano	€ 7,30
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 7,30
<b>NATURA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grill, zucchine grill, radicchio grill	€ 7,80
<b>OLIVE NERE</b> Pomodoro, mozzarella, olive nere	€ 6,80
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill	€ 7,30
<b>PAPAS</b> Pomodoro, mozzarella, patatine fritte *	€ 7,30
<b>PECORINO E BASILICO</b> Pomodoro, mozzarella, pecorino romano, basilico	€ 7,30
<b>PEPERONI</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni grill	€ 7,30
<b>PEPPINO</b> Pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, basilico	€ 9,30
<b>POMODORINI E RICOTTA</b> Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca vaccina, pomodorini, capperi	€ 8,80
<b>PORCINI</b> Pomodoro, mozzarella, Porcini trifolati	€ 9,30
<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,30
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon	€ 7,30
<b>PROVOLONA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grill, Auricchio, pomodoro fresco	€ 8,30
<b>RE DEL BELGIO</b> Pomodoro, mozzarella, panna, salmone affumicato, Porcini *	€ 11,80
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano	€ 7,30
<b>RUCOLA</b> Pomodoro, mozzarella, rucola	€ 7,30
<b>RURALE</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, radicchio, Pecorino Romano	€ 8,30

<b>SALSICCIA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca	€ 7,80
<b>SCAMORZA</b> Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata	€ 7,80
<b>SUPERITALIA</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio, rucola, Porcini	€ 7,80
<b>TIROLO</b> Pomodoro, mozzarella, spinaci, speck, Grana Padano *	€ 8,30
<b>TONNO</b> Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8,80
<b>TONNO E CIPOLLE</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	€ 8,80
<b>WEB</b> Pomodoro, mozzarella, asparagi, salsiccia, radicchio, pecorino	€ 9,30
<b>WURSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,30
<b>ZOLA</b> Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola	€ 7,30
<b>ZUCCHINE</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grill	€ 7,30

## supplementi

Supplemento per verdure	€ 1
Supplemento per acciughe, frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova	€ 1,50
Supplemento per salumi affettati, formaggi	€ 2
Supplemento per pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)	€ 2
Mozzarella fiordilatte mantovana	€ 1,50
Mozzarella con latte di Bufala mantovana	€ 3

Alternativa **senza lattosio** - *Chiedi al nostro staff la disponibilità*



€ 2

Tutte le pizze possono essere richieste in formato "Baby" senza variazione sul prezzo  
Le pizze tradizionali, integrali e di grano Khorasan possono essere richieste con doppio impasto (senza sovrapprezzo)

## pizze gourmet

Ideate dai nostri chef, le **pizze gourmet** nascono dalla combinazione degli ingredienti più eclettici. Farina semintegrale biologica e lievito di pasta madre caratterizzano l'impasto, mentre la lunghissima lievitazione (48 ore) e la cottura nel **tradizionale forno a legna** la rendono indimenticabile.



**Amor amatriciana:** € 14,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea spadellata e pomodori San Marzano



**Crudo e stracciatella:** € 15,50  
pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori semidry e gocce di pesto  
**Bufala** allevata nel mantovano, in un'oasi naturale sulle sponde del fiume Po, nel cuore del parco del Mincio



**Peccato di gola:** € 16,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, pomodorini semidry rossi e gialli, stracciatella con latte di Bufala mantovana, dressing all'acciuga e origano

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato

# Ristorante

## ANTIPASTI

<b>Polenta taragna grigliata in degustazione:</b> • con lardo di Pata Negra • con salsiccia Luganega della tradizione • con tris di formaggi fusi, Gorgonzola DOP, Taleggio, grana e salvia	€ 6,00
<b>Bio bruschetta</b> di pane di farina "0" al pomodoro fresco e basilico	€ 5,00
<b>Composizione di polpo all'origano e patate al finocchietto,</b> con olive nere, pomodorini spadellati e capperi * # 14	€ 13,00
<b>Crocchette di gamberi e patate</b> con maionese allo zenzero *	€ 12,00
<b>Gnocco fritto, burrata e crudo</b> gnocco fritto con burrata con latte di bufala mantovana e prosciutto crudo di Parma 20 mesi	€ 12,00
<b>Tagliere Emiliano con gnocco fritto:</b> degustazione di culatta di Busseto, Mortadella Bologna IGP e salame Felino accompagnati da gnocco fritto	€ 12,50

## PRIMI

<b>Paccheri alla puttanesca di mare</b> con anelli di calamari, olive, acciughe, peperoncino e basilico fritto *	€ 12,00
<b>Spaghetti allo scoglio</b> con pesce spada, cozze, vongole, gamberetti, calamari, baccalà e pomodoro *	€ 13,00
<b>Spaghetti alle vongole</b> in bianco con prezzemolo e olio *	€ 13,00
<b>Risotto ai Porcini e rosmarino di Montevicchia</b> con cialda croccante al formaggio lodigiano e rosmarino *	€ 12,00
<b>Risotto alla zucca con Gorgozola DOP e profumo di lime</b>	€ 12,00
<b>Risotto alla milanese con zafferano e ossobuco di Chianina</b>	€ 20,00

## SECONDI

<b>Frittura di anelli e ciuffi di calamari</b> con leggera infarinatura	€ 18,00
<b>Frittura leggera di mare</b> con calamari, seppie, nasello, pesciolini e gamberetti *	€ 18,00
<b>Oss Bùs della tradizione:</b> ossobuco di Chianina in umido accompagnato da polenta	€ 18,00
<b>Brasato della tradizione lombarda:</b> Brasato di manzo con verdure e polenta	€ 18,00
<b>Cassoeula classica con polenta</b> con verze stufate, costine di maiale, salamelle di suino e cotenna servita con morbida polenta	€ 18,00
<b>Orecchia di elefante alla milanese:</b> costoletta di maiale con panatura croccante	€ 17,00
<b>New York hamburger:</b> <b>250 gr</b> di carne di manzo Black Angus <b>GRASS FED</b> , con patate fritte e melanzane, zucchine, trevisana e peperoni grigliati *con salsa verde casereccia e cialda al grana lodigiano e semi di canapa	€ 16,00



# Ristorante

## STEAK HOUSE - COSTATE E FIORENTINA

<b>500 gr di costata di manzo "Scottona"</b> Circa 500gr <b>Cottura consigliata: media   ben cotta</b>	€ 27,50
<b>Costata di manzo "Scottona"</b> Minimo 600gr <b>Cottura consigliata: media   ben cotta</b>	€ 5,50/etto
<b>Fiorentina di manzo "Scottona"</b> Minimo 800gr <b>Cottura consigliata: sangue   media</b>	€ 6,00/etto
<b>Costata di maialino nero dell'Irpinia</b> marinata al rosmarino e arancia. Circa 600gr <b>Cottura consigliata: media   ben cotta</b>	€ 22,00
<b>Fiorentina di maialino nero dell'Irpinia</b> marinata alle erbe. Circa 700gr <b>Cottura consigliata: media   ben cotta</b>	€ 24,00

## GRIGLIATE MISTE

<b>I 3 Manzi:</b> <b>Chianina, Black Angus, Angus Hereford</b> <b>Cottura consigliata: media</b> Circa 450gr di carne senz'osso, infilzata su spiedo, per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>"Chianina"</b>, certificata dal Consorzio del Vitellone Bianco, è la razza più amata e conosciuta in Italia</li><li>• <b>"Black Angus"</b> tra le razze bovine più antiche e pregiate; noi proponiamo carne di Scottona, tenera e succulenta</li><li>• <b>"Angus Hereford"</b> caratterizzata da una particolare marezatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo</li></ul>	€ 24,00
---	---------

<b>Grigliata mista reale</b> <b>Cottura consigliata: media</b> Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca	€ 20,00
--	---------

La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne

## STEAK HOUSE - RAZZA "BLACK ANGUS"

<b>Angus Steak</b> <b>Cottura consigliata: ben cotta</b> Circa 300 gr di manzo di razza Black Angus taglio di testa dell'entrecôte. Caratterizzata da una consistenza e sapore decisi, per amanti della carne	€ 16,00
<b>Angus Tender</b> <b>Adatto a tutte le cotture.</b> Circa 300gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato	€ 17,00
<b>Angus Tender</b> <b>Adatto a tutte le cotture.</b> Circa 500gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato	€ 28,00
<b>Entrecôte Premium</b> <b>Cottura consigliata: media   ben cotta.</b> Circa 300gr di entrecôte	€ 23,00
<b>Filetto</b> <b>Cottura consigliata: al sangue.</b> Circa 300gr di filetto	€ 27,00
<b>Flank Fillet®</b> <b>Adatto a tutte le cotture.</b> Circa 300gr di filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"	€ 20,50

La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne

\* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato

# Ristorante

## LE TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace: 250gr di carne di razza certificata

### Tagliata di Angus Tender

€ 17,00

Un taglio di manzo "Black Angus" poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato.

Cottura consigliata: **Adatto a tutte le cotture**

### Tagliata di Black Angus

€ 17,00

Porzione tenera del quarto anteriore "Black Angus", per valorizzare i tagli meno noti del bovino.

Cottura consigliata: **al sangue | media**

### Tagliata di Chianina

€ 18,50

"Gigante Bianco" originario della Valdichiana, la Chianina è una delle razze bovine più pregiate.

Cottura consigliata: **al sangue | media**

## ABBINA LA TUA TAGLIATA AI GUSTOSI CONDIMENTI

Un tocco di sapore alla tagliata

CON rucola e scaglie di Grana

€ 3,00

CON zucca, castagne e patate

€ 3,00

CON funghi misti al profumo di rosmarino

€ 3,00

## CONTORNI

**Patate saltate al rosmarino**

€ 4,50

**Patatine fritte \***

€ 4,00

**Chips di patate** sfogliate fritte \*

€ 5,00

**Spinaci** al naturale o al burro \*

€ 4,50

**Wok di tuberi e radici colorate**

€ 4,50

rape e carote colorate, pastinaca, patate dolci americane

**Caponatina** di verdure biologiche 

€ 4,50

**Friarielli** saltati con aglio e peperoncino \*

€ 4,50



# Dolci

**Semifreddo di cassata ai pistacchi** con acini freschi d'uva, noci e miele



€ 7,00

**Soffice al gianduia** con cuore morbido e gelato alla crema



€ 7,00

**Crème brûlée al pistacchio, croccante di mandorle con gelato al fiordilatte**



€ 7,00

**Tortino integrale alle pere** con salsa ai frutti rossi



€ 7,00

**Panna cotta ai due cioccolati** bianco e fondente, con crumble di frolla al caffè e croccante alle nocciole



€ 7,00

**Tarte Tatin** di mele con gelato alla crema



€ 7,00

**Cestino di mandorle** con crema di mascarpone e fragole fresche



€ 7,00

**Tiramisù** con crema di Mascarpone e caffè *ricetta classica*



€ 7,00

**Delizia al limone:**

morbida frolla ripiena con crema di ricotta al limone



€ 7,00

**Italian cheesecake:**

base biscottata con crema ai tre formaggi al profumo di vaniglia, servita con confettura di frutti di bosco



€ 7,00

# Bevande

## **BOLLA LIBERA** 27,5CL bottiglia

Limonata € 3,50

Gazzosa € 3,50

Chinotto € 3,50

## **BEVANDE**

Acqua Minerale Norda "Ducale" € 2,50

Bevande in lattina/bottiglia vetro € 3,50

## **BIRRE IN BOTTIGLIA** 50CL

MARILYN Lager bassa fermentazione € 7,00

SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto alta fermentazione € 7,00

ROXANNE Ambrata doppio malto bassa fermentazione € 7,00

ALL BLACK Scura doppio malto bassa fermentazione € 7,00

I-PA Ambrata chiara alta fermentazione € 7,00

N. 10 Chiara al miele di timo bassa fermentazione € 7,00

MEZZANOTTE Doppel Bock € 7,00

## **BIRRE IN BOTTIGLIA** 75CL

STRÌA Doppel Bock Winterbier € 12,00

## **BIRRE ANALCOLICHE**

CLAUSTHALER PREMIUM Lager - bottiglia 33CL € 6,00

MAISEL'S WEISSE Weiss - bottiglia 50CL € 7,00

ESTRELLA DAM DAURA GLUTEN FREE- Lager - bottiglia 33CL € 5,00