

Menù

BAKERY CAFÈ KITCHEN
ROMA

✿ IL PANE DI SAN SABA ✿

since 1987

CAFFETTERIA

FORNO

CUCINA

**impastiamo
con
amore**

DAL 1987

Caffetteria

CAFFÈ	2,00€
CAPPUCCINO	2,30€
CAPPUCCINO FREDDO	2,50€
CAPPUCCINO SOIA, AVENA O RISO	2,50€
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00€
CAPPUCCINO DECA	2,50€
CAFFÈ FREDDO	2,50€
CAFFÈ SHAKERATO	4,50€
ORZO, GINSENG	2,00€
ORZO, GINSENG GRANDE	2,50€
ORZO, GINSENG CAPPUCCINO	2,50€
CAFFÈ LATTE MACCHIATO	2,50€
MAROCCHINO	2,50€
LATTE CALDO, FREDDO	2,00€
CAFFÈ CORRETTO	2,50€
TÈ E INFUSI CONSULTARE IL MENÙ	4,00€
CIOCCOLATO CALDO	4,00€

☛ CAFFÈ TINTORI MISCELA BERNINI

I dolci dal forno

PANGOCCIOLE	1,50€
CORNETTO PICCOLO	1,50€
CORNETTO	2,00€
CROSTATINA MARMELLATA	3,00€
CROSTATINA CIOCCOLATO	3,00€
PASTICCIOTTO	3,50€
MUFFIN	2,00€
OCCHIO DI BUE	2,50€

PASTICCERIA DA TE (AL PZ.)
DA 0,80€ A 1,20€

Bevande

ACQUA 50CL	1,50€
ACQUA IN VETRO 1L	2,50€
COCA COLA, FANTA, SPRITE 33CL	3,50€
TÈ FREDDO BIO GALVANINA	4,50€
TONICA, LEMON, GINGER BEER	4,00€
TONICHE AROMATIZZATE ITALIANE GALVANINA	4,00€
GASSOSA BIO GALVANINA	4,50€
CHINOTTO BIO GALVANINA	4,50€
ARANCIATA AMARA BIO GALVANINA	4,50€
LIMONATA BIO GALVANINA	4,50€
SUCCO DI FRUTTA	3,50€
SPREMITA D'ARANCIA	4,00€
CENTRIFUGHE	5,00€

**La mattina
da noi
c'ha il
cornettino
in bocca.**

Aperitivino?

APERITIVO IL GIARDINO FINO ALLE 19:30

13,00€

Aperitivi

CRODINO	4,50€
CAMPARI BITTER	5,00€
CAMPARI SODA	4,50€
BITTER BIANCO/ROSSO	4,50€
PROSECCO	DA 7,00€ A 9,00€
VINO AL CALICE (LEGGERO, MEDIA STRUTTURA, STRUTTURATO)	DA 7,00€ A 9,00€
FRANCIACORTA AL CALICE	8,00€

🍷 **PER I VINI AL CALICE CONSULTARE LA CARTA DEI VINI**

I nostri spritz

APERSPRITZ	APERITIVO LUXARDO, PROSECCO, SODA	8,00€
CAMPARI SPRITZ	CAMPARI, PROSECCO, SODA	8,00€
SELECT SPRITZ	SELECT, PROSECCO, SODA	8,00€
HUGO	PROSECCO, LIME, LIQUORE AL SAMBUCO, MENTA	9,00€
LEMON SPRITZ	LIMONCELLO, PROSECCO, LIMONE, MENTA	9,00€
IL GIARDINO SPRITZ	CEDRATA, PROSECCO, LIME, SODA	9,00€

Birre

ALLA SPINA

STELLA ARTOIS (CHIARA)	LAGER 5,2% VOL.	20CL / 40 CL	4,00€ / 5,00€
REALE - BIRRA DEL BORGO (AMBRATA)	INDIA PALE ALE 6,4% VOL	20CL / 33 CL	4,50€ / 5,50€

ALLA BOTTIGLIA

MESSINA			5,00€
ICHNUSA NON FILTRATA			5,00€
MENABREA			5,00€
NOAM LAGER NON FILTRATA			7,00€
BIRRA ARTIGIANALE <i>BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO</i>	BLONDE - BLANCHE - RED	0,5 LT	9,00€
BIRRA HΨ CUVÉE - BIRRA METODO CHAMPENOISE <i>BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO</i>	10% VOL	0,75 LT	26,00€

Drink classici 10€

APERTASS

APERITIVO LUXARDO, CEDRATA TASSONI

CAMPARI ORANGE

CAMPARI, SUCCO D'ARANCIA

NEGRONI

CAMPARI, RICHMOND GIN, VERMOUTH ROSSO CARLO ALBERTO

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO CARLO ALBERTO, PROSECCO

AMERICANO

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO CARLO ALBERTO, SODA

BOULEVARDIER

BOURBON, VERMOUTH ROSSO CARLO ALBERTO, CAMPARI

MILANO - TORINO

CAMPARI, CARPANO PUNT&MESS

OLD FASHIONED

BOURBON, ANGOSTURA, ZUCCHERO, SODA

MOSCOW MULE

VODKA TOVARITCH, GINGER BEER, LIME

LONDON MULE

RICHMOND GIN, GINGER BEER, LIME

GIN TONIC

RICHMOND GIN, TONICA

SOUR

DISTILLATO (A SCELTA), SCIROPPO DI ZUCCHERO, LIMONE, ALBUME (A SCELTA)

VODKA TONIC

VODKA TOVARITCH, TONICA

BLOODY MARY

VODKA, SUCCO DI POMODORO, LIMONE, TABASCO, WORCESTERSHIRE, PEPE NERO, SALE

MARGARITA

TEQUILA ESPOLON, COINTREAU, LIME, SALE

MOJITO

RUM PLANTATION, ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO DI LIME, MENTA

COSMOPOLITAN

VODKA TOVARITCH, COINTREAU, SUCCO DI LIME, CRANBERRY

MARTINI COCKTAIL

MARTINI DRY, RICHMOND GIN, LIME, OLIVA

MANHATTAN

BOURBON WHISKY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA

Distillati premium

Gin

THE BOTANIST

GIN MARE

CITADELLE

ACQUE VERDI GIN

HENDRICK'S

ELEPHANT

MONKEY

GINNASTIC

SABATINI GIN

BROCKMAN'S GIN

AI FRUTTI ROSSI

Vodka

BELVEDERE

TITO'S VODKA

GREY GOOSE

APERITIVO IL GIARDINO

FINO ALLE 19:30

13,00€

🍷 I DRINK RICHIESTI CON DISTILLATI PREMIUM + 2€

🍷 I DRINK VENGONO SERVITI CON TONICA A PARTE

Signature drink

BARMAN: DANIELE TRANI

OGNI DRINK **HA UNA STORIA**, FATTELA RACCONTARE!

seRcio

THE BOTANIST GIN, CARLO ALBERTO ROSSO, CAMPARI, VANIGLIA, CIOCCOLATO, UVA PASSA

Versante Sud

THE BOTANIST GIN, LIQUORE BALSAMICO, SCIROPPO PEPE ROSA E ROSMARINO, TONICA, LIME

Oro Tropicale

VODKA TOVARITCH, COINTREAU, ANANAS ACIDIFICATA E DOLCIFICATA, TONICA ALL'ANANAS

Rosso Risveglio

TEQUILA, MEZCAL, PASSION FRUIT, POMODORO CON SALSA WORCHESTER E TABASCO

Solitario

VODKA TOVARITCH, LIQUORE FIORI DI SAMBUCO, SCIROPPO ZUCCHERO, FAKE LIME

Bolle di Miele

RUM PLANTATIONS, MIELE, POMPELMO ROSA, PROSECCO DI VALDOBBIADENE

La Siesta

TEQUILA, PASSION FRUIT, POMPELMO ROSA, LIME, TONICA AL POMPELMO

Ametista

VODKA TOVARITCH, LIMONCELLO ACIDIFICATO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUME

Bianco Glaciale

THE BOTANIST GIN, BITTER BIANCO LUXARDO, CARLO ALBERTO BIANCO, MENTA

● LA FORMULA APERITIVO CON QUESTI DRINK HA UN COSTO AGGIUNTIVO DI 3€

● PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

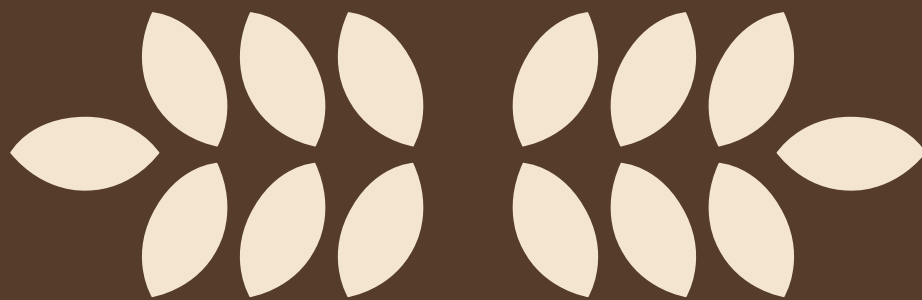
13€

Sfizi

SUPPLÌ 1,5,7,9	2,50€
CROCCHETTA DI PATATE 1,3,5,7	3,00€
SUPPLÌ CICORIA 1,5	3,50€
SUPPLÌ CACIO E PEPE 1,5,7	3,00€
OLIVE ALL'ASCOLANA (8 PZ.) 1,3,7,9	6,00€
FIORE DI ZUCCA 1,3,4,5,7	3,00€
FILETTO DI BACCALÀ 1,4,5	3,50€
BUCANCINO 1,5,7	4,00€
CROCCHETTA MEDITERRANEA 5	3,50€
BRUSCHETTA OLIO & SALE 1	2,50€
BRUSCHETTA POMODORINI 1	3,00€
CHIPS DI PATATE 5	4,00€
CHIPS CACIO E PEPE 5,7	4,50€
ARROSTICINI ABRUZZESI (5PZ.) (CARNE DI OVINO ADULTO)	7,00€
ARROSTICINI FEGATO E CIPOLLA (5 PZ.) (CARNE DI BOVINO ADULTO E OVINO ADULTO)	8,00€

Dalla cucina

TAGLIERE DI SALUMI E/O FORMAGGI BIO 7 <i>ECOFATTORIE SABINE</i>	16,00€
BURRATA MOLISANA SERVITA CON POMODORI SECCHI E RUCOLA 7	10,00€
BUFALA DOP CAMPANA E CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATURA 18 MESI 7	12,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE 1,7	10,00€
CONTORNO DEL GIORNO	6,00€
PALLOTTE CACIO E OVA 1,3,7	10,00€
NIZZARDA 3,4 (INSALATA, FAGIOLINI, PATATA LESSA, UOVO, TONNO, POMODORI SECCHI, OLIVE)	10,00€
GRECA 7 (INSALATA, CETRIOLO, PEPERONE, CIPOLLA, FETA, ORIGANO, OLIVE, POMODORO)	10,00€
AVOCADO TOAST 1,4	9,00€



Pizze alla pala

LE NOSTRE PIZZE SONO FRUTTO DI **MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ**, SCELTE PERSONALMENTE UNA AD UNA. I LATTICINI PROVENGONO DA PICCOLI CASEIFICI, GLI ORTAGGI VENGONO ACQUISTATI DA PICCOLI PRODUTTORI AGRICOLI, QUANDO POSSIBILE, PREFERENDO SEMPRE **PRODOTTI LOCALI KM 0**.

Base bianca

FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI CRUDO STAGIONATO 1	20,00€	PESTO E BUFALA 1,7,8 <i>(PESTO ALLA GENOVESE, MANDORLE, RUCOLA, PACHINO, BUFALA CAMPANA DOP)</i>	25,00€
CROSTINO 1,7 <i>(PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA)</i>	22,00€	BURRATA, MORTADELLA E RUCOLA 1,7,8 <i>(BURRATA, MORTADELLA DI BOLOGNA, PISTACCHIO, RUCOLA)</i>	25,00€
FIORI E ALICI 1,4,7 <i>(FIORI DI ZUCCA DEL CONTADINO, MOZZARELLA, ALICI DI CETARA)</i>	23,00€	BURRATA, CRUDO E RUCOLA 1,7 <i>(BURRATA, CRUDO STAGIONATO, RUCOLA)</i>	26,00€
ORTOLANA 1,7 <i>(VERDURE DEL CONTADINO, MOZZARELLA)</i>	22,00€	CIPOLLA 1,7 <i>(CIPOLLA, MOZZARELLA)</i>	18,00€
FUNGHI 1,7 <i>(FUNGHI CHAMPIGNON KM 0, MOZZARELLA)</i>	22,00€	STRACCIATA, MORTADELLA E CREMA AL TARTUFO 1,7,8 <i>(STACCIATELLA, MORTADELLA DI BOLOGNA, CREMA AL TARTUFO, RUCOLA, PISTACCHI)</i>	26,00€
FUNGHI E SALSICCIA 1,7 <i>(FUNGHI CHAMPIGNON KM 0, MOZZARELLA, SALSICCIA DI CARNE SUINA ABRUZZESE)</i>	23,00€	SALMONE 1,4,7,8 <i>(STRACCHINO, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, ZUCCHINE FRITTE E RUCOLA)</i>	30,00€
AFRODISIACA 1,7 <i>(CRUDO STAGIONATO, CREMA AL TARTUFO, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24 MESI)</i>	25,00€	GORGONZOLA 1,7,8 SECONDO STAGIONALITÀ <i>(GORGONZOLA, NOCI E PERE)</i>	26,00€
FRIARELLI E SALSICCIA 1,7 <i>(FRIARELLI, SALSICCIA DI CARNE SUINA ABRUZZESE, MOZZARELLA, PEPPERONCINO)</i>	23,00€	PORRO E PANCETTA 1,7 SECONDO STAGIONALITÀ <i>(PORRO, PANCETTA, MOZZARELLA)</i>	26,00€
CACIO E PEPE 1,7 <i>(PECORINO, PARMIGIANO, PEPE, MOZZARELLA)</i>	22,00€	PATATE 1,7 <i>(PATATE, MOZZARELLA, ROSMARINO)</i>	20,00€
ZUCCHINE 1,7 <i>(ZUCCHINE, MOZZARELLA)</i>	22,00€		

SERVIZIO 1,50€

● È POSSIBILE SCEGLIERE DUE GUSTI SULLA STESSA PALA, ENTRAMBI DEVONO ESSERE SU BASE BIANCA

Base rossa

POMODORO 1 (SALSA DI POMODORO)	18,00€	SALAME PICCANTE 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE)	23,00€
MARGHERITA 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA)	20,00€	STRACCIATA ALICI, PACHINI, RUCOLA 1,4,7 (SALSA DI POMODORO, STRACCIATELLA, ALICI DI CETARA, PACHINO E RUCOLA)	26,00€
BUFALA 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO)	24,00€	COSACCA 1,7 (SALSA DI POMODORO, PACHINO AL FORNO, PARMIGIANO E PECORINO, BASILICO)	22,00€
MARINARA 1 (SALSA AL POMODORO, ORIGANO, AGLIO)	19,00€		
NAPOLI 1,4,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, ALICI CETARA)	22,00€		
FUNGHI 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHAMPIGNON KM 0)	22,00€		
PARMIGIANA 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO)	23,00€		
ORTOLANA 1,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DELL'ORTO)	22,00€		
CAPRICCIOSA 1,3,7 (SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI KM 0, CARCIOFINI SOTT'OLIO, UOVO, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE NERE)	23,00€		

SERVIZIO 1,50€

● È POSSIBILE SCEGLIERE DUE GUSTI SULLA STESSA PALA, ENTRAMBI DEVONO ESSERE SU BASE ROSSA

Pizza, amore e felicità.

Dal forno

CROSTATE 1,3	5,00€
PASTICCIOTTO RIPIENO 1,3,7	3,50€

I dolci

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 1,3,7	6,00€
CANNOLO RIPIENO DI RICOTTA BIO 1,3,7 <i>ECOFATTORIE SABINE</i>	6,00€
CHEESE CAKE 1,3,7	6,00€
DOLCI DEL GIORNO	6,00€
TIRAMISU'	6,00€

Il gelato

FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALI 3,7	7,00€
AFFOGATO AL CAFFÈ 3,7	6,00€
SORBETTO AL LIMONE 7	4,00€
STECCO LECCO	4,00€

Con il dolce

MOSCATO D'ASTI DOCG PELISSERO	7,00€
PASSITO DOC "ZIGHIDÌ" FLORIO	7,00€
VINO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGT "MORSI DI LUCE" FLORIO	7,00€

Dopo il dolce

AMARO JEFFERSON <i>VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE</i>	6,00€
AMARO FORMIDABILE	5,00€
AMARO DEL CAPO	5,00€
GENZIANA	5,00€
RATAFIA	5,00€
LIMONCELLO	5,00€
FERNET BRANCA	5,00€
SAMBUCA MOLINARI	5,00€
DENTE DI LEONE	5,00€
WASHINGTON <i>"VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE"</i>	5,00€
AMARO DEL CICLISTA	5,00€
MONTENEGRO	5,00€
BRAULIO	5,00€
AMARA	6,00€
AMARO FLORIO	5,00€
AMARO ABANO	5,00€
ABRACADABRA (LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA) <i>VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE</i>	6,00€

I nostri whisky

OBAN 14 <i>SINGLE MALT (REGNO UNITO)</i>	8,00€
TALISKER 10 <i>SINGLE MALT (REGNO UNITO)</i>	7,00€
TONINOKA <i>BLENDED (GIAPPONE)</i>	7,00€
PEAT'S BEATS <i>SINGLE MALT TORBATO (SCOZIA)</i>	8,00€

Le grappe

GRAPPA BARRIQUE <i>BERTA</i>	5,00€
GRAPPA BIANCA <i>BERTA</i>	5,00€

I rum

DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA <i>SINGLE BLENDED RUM (VENEZUELA)</i>	6,00€
PLANTATION BLACK CASK <i>(BARBADOS, VENEZUELA)</i>	6,00€
PLANTATION XAYMACA SPECIAL DRY <i>(JAMAICA)</i>	6,00€
THE DEMON'S SHARE 6 YEARS <i>(PANAMA)</i>	7,00€

Elenco allergeni

- 1 GLUTINE**
(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)
- 2 CROSTACEI E DERIVATI**
(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)
- 3 UOVA**
(UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO)
- 4 PESCE E DERIVATI**
(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)
- 5 ARACHIDI E DERIVATI**
(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)
- 6 SOIA E DERIVATI**
(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)
- 7 LATTE E DERIVATI**
(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)
- 9 SEDANO E DERIVATI**
(SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)
- 10 SENAPE E DERIVATI**
(SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ - USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA)
- 13 LUPINO E DERIVATI**
(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI**
(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)

impastiamo con amore

DAL 1987



065780746

info@ilpanedisansaba.it

Piazza Gian Lorenzo Bernini, 2
Roma, RM 00153

ilpanedisansaba.it

