O Grupo San Martino nasceu em 2004, com a inauguração do seu primeiro espaço no coração do Porto. Atualmente, posiciona-se como uma das maiores insígnias do setor, sendo já uma referência incontornável da gastronomia italiana em Portugal.

“A palavra que melhor nos define é Família.”

Idealizado pela Famiglia Mezzero, o amor pela cozinha e pela tradição napolitana foi transmitido de geração em geração. O próprio nome da marca é uma dupla homenagem: ao santo Martino e ao patriarca da família Mezzero.

Com o compromisso de proporcionar experiências únicas e autênticas a cada cliente, o grupo rege-se por um lema que é o pilar da sua hospitalidade:

“La mia casa è la tua casa.”

Michele Mezzero

ZUPPE

Zuppa di Pesce — 10,00

Sopa de marisco e peixe com pão tostado
Seafood and fish soup with toasted bread

Minestrone della Casa — 7,00

Sopa com legumes mistos, tomate, parmesão, massa e pão tostado
Mixed vegetable soup with tomato, parmesan, pasta and toasted bread

Zuppa Pavese — 6,00

Caldo de carne com tomate, ovo, parmesão e pão tostado
Beef broth with tomato, egg, parmesan and toasted bread

Passata di Pomodoro — 6,00

Creme de tomate com natas, parmesão e pão tostado
Tomato cream with parmesan, cream and toasted bread

ANTIPASTI

Antipastino San Martino (1 pax) — 9,50

Seleção de entradas mistas com enchidos, queijos e pão
Mixed starters selection with cured meats, cheeses and bread

Focaccia Mozzarella e Aglio — 6,50

Pão de alho com mozzarella gratinada
Garlic bread with gratinated mozzarella

Focaccia Napoletana — 7,50

Pão de alho com pepperoni e mozzarella gratinada
Garlic bread with pepperoni and gratinated mozzarella

Bruschetta di Pomodorino — 5,00

Pão tostado com tomate, alho, azeite e orégãos
Toasted bread with tomato, garlic, olive oil and oregano

Crostini Salmone e Stracciata — 8,50

Pão tostado com salmão fumado e stracciata de burrata
Toasted bread with smoked salmon and burrata stracciata

Sfizio al Forno — 7,00

Pão tostado com mozzarella e tomate fresco
Toasted bread with mozzarella and fresh tomato

Carpaccio di Angus — 15,50

Filete de vitela angus com rúcula, parmesão e azeite
Angus veal fillet with rocket salad, parmesan and olive oil

INSALATE

Insalata San Martino 2004 — 8,00

Salada mista com fruta variada e molho de maionese
Mixed salad with assorted fruit and mayonnaise sauce

Insalata Piccola Mista — 5,00

Salada mista com molho de maionese
Mixed salad with mayonnaise sauce

Insalata Pacífico — 13,50

Salada mista com salmão fumado, cebola,
stracciatella de burrata e molho italiano

Mixed salad with smoked salmon, onion,
burrata stracciatella and italian sauce

Insalata Caprese — 9,50

Tomate fresco, mozzarella fior di latte e rúcula com molho italiano
Fresh tomato, mozzarella fior di latte *and rocket salad with italian sauce*

Insalata Tonnicella — 10,00

Salada mista com atum, cebola, azeitonas e molho de maionese
Mixed salad with tuna, onion, olives and mayonnaise sauce

Insalatone della Nonna — 10,50

Salada mista com frango grelhado, cebola,
fiambre, queijo e molho de maionese

Mixed salad with grilled chicken, onion,
ham, cheese and mayonnaise sauce

MENU BAMBINI

Vellutata di Carote — 5,00

Creme de cenoura
Carrot cream soup

Mini Spaghetti Bolognese — 7,00

Mini esparguete com molho bolonhesa
Mini spaghetti with bolognese sauce

Mini Pizza — 7,00

Mini pizza (fiambre e salame)
Mini pizza (ham and salami)

Nuggets — 7,00

Nuggets de frango com batata frita
Chicken nuggets with french fries

Bastoncini di Pesce — 7,00

Douradinhos de peixe com batata frita
Fish sticks with french fries

PASTA FRESCA

Spaghetti Nero San Martino 2004 — 17,50

Esparguete preto com frutos do mar e molho de tomate
Black spaghetti with seafood and tomato sauce

Spaghetti Carbonara Mia — 13,50

Esparguete com bacon, cebola, ovo e molho de natas cremoso
Spaghetti with bacon, onion, egg and cream sauce

Spaghetti Siciliana — 13,50

Esparguete com beringela e molho de tomate
Spaghetti with eggplant and tomato sauce

Spaghetti Tacinho — 16,00

Esparguete com miolo de camarão, cogumelos e tomate cherry
Spaghetti with shrimp meat, mushrooms and cherry tomatoes

Linguine alla Puttanesca a Modo da Kikinha — 14,50

Linguine com fiambre, cogumelos, azeitonas,
alcaparras, molho de tomate e natas cremoso

Linguine with ham, mushrooms, olives, capers, tomato and cream sauce

Linguine ai Gamberetti — 16,50

Linguine com miolo de camarão, molho de tomate e natas cremoso
Linguine with shrimp meat, tomato and cream sauce

Linguine Cremose — 15,00

Linguine com frango, cogumelos, molho de tomate e natas cremoso
Linguine with chicken, mushrooms, tomato and cream sauce

Tagliatelle alla Bolognese — 14,00

Tagliatelle com molho bolonhesa
Tagliatelle with bolognese sauce

Tagliatelle al Salmone — 18,00

Tagliatelle com salmão fumado, cebola e molho de natas cremoso
Tagliatelle with smoked salmon, onion and cream sauce

Tagliatelle Titanic — 19,00

Tagliatelle com frutos do mar e molho de natas cremoso
Tagliatelle with seafood *and cream sauce*

Maccheroni al Tonno — 15,00

Maccheroni com atum, cebola, alcaparras, azeitonas e molho de tomate
Maccheroni with tuna, onion, capers, olives and tomato sauce

Maccheroni Golosi — 15,50

Maccheroni com almôndegas, stracciata de burrata e molho de tomate
Maccheroni with meatballs, burrata stracciata and tomato sauce

PASTA FRESCA

Tortellini alla Panna — 13,50

Tortellini recheado com carne, fiambre e molho de natas cremoso
Meat-filled tortellini with ham and cream sauce

Gnocchi 4 Formaggi — 13,50

Gnocchi com misto de queijos, stracciata de burrata e molho de natas cremoso
Gnocchi with mixed cheese, stracciata burrata and cream sauce

Ravioloni Ricotta e Spinaci — 15,50

Ravioloni de ricota e espinafres com molho rosa
Ricotta and spinach ravioloni with pink sauce

Scialatielli alla Mezzero — 19,50

Scialatielli com frutos do mar, piri-piri e molho de tomate cherry
Scialatielli with seafood, piri-piri and cherry tomate sauce

AL FORNO

Lasagne Casareccie — 13,50

Lasanha de carne
Meat lasagna

Cannelloni alla Chef Martino — 14,50

Cannelloni recheado com ricota e espinafres,
mozzarella, molho de tomate e natas, gratinado

Cannelloni filled with ricotta and spinach,
mozzarella, tomato and cream sauce, gratinated

Gnocchi alla Sorrentina — 13,50

Gnocchi com mozzarella e molho de tomate
Gnocchi with mozzarella and tomato sauce

Pasticcio di Pasta — 13,50

Mistura de massas com molho bolonhesa, natas e mozzarella
Mixed pasta with bolognese sauce, cream and mozzarella

PIZZE

San Martino 2004 — 14,00

Grelos, salsicha e linguiça
Turnip greens, sausage and smoked sausage

Regina Margherita — 9,50

Mozzarella fior di latte
Fior di latte mozzarella

Bologna — 13,50

Molho bolonhesa com lascas de parmesão
Bolognese sauce with parmesan shavings

Sofia Alexandra — 13,50

Fiambre, cogumelos, ananás e milho
Ham, mushrooms, pineapple and sweetcorn

Kikinha — 17,00

Rúcula, salmão fumado e cebola
Rocket salad, smoked salmon and onion

Mamma Maria — 12,00

Cogumelos, bacon, alho e cebola
Mushrooms, bacon, garlic and onion

Contadino — 14,00

Frango, cebola, ovo, cogumelos e pimento
Chicken, onion, egg, mushrooms and pepper

Capricciosa — 13,50

Fiambre, cogumelos, alcachofras e azeitonas
Ham, mushrooms, artichokes and olives

Vegetariana — 14,00

Cogumelos, pimento, alcachofras e beringela
Mushrooms, pepper, artichokes and eggplant

5 Fratelli — 15,50

Fiambre, presunto, pepperoni, salame e bacon
Ham, smoked ham, pepperoni, salami and bacon

El Cigno — 15,50

Rúcula, presunto e lascas de parmesão
Rocket salad, smoked ham and parmesan shavings

4 Stagioni — 13,50

Fiambre, cogumelos, pimento e azeitonas
Ham, mushrooms, pepper and olives

Todas as nossas pizzas têm como base tomate pelado, mozzarella fior di latte de produção própria e azeite EVO.
All our pizzas are made with a base of peeled tomatoes house-made fior di latte mozzarella and extra virgin olive oil.

PIZZE

Dona Sandra — 13,50

Atum, cebola, alho, pimento e azeitonas
Tuna, onion, garlic, pepper and olives

Carbonara Mia — 14,00

Bacon, cebola, ovo e stracciata de burrata
Bacon, onion, egg and burrata stracciata

Calzone Napoletano — 14,00

Calzone dobrado, recheado com fiambre e salame
Calzone filled with ham and salami

Formaggiona — 13,50

Mistura de queijos com stracciata de burrata e molho de natas cremoso
Mixed cheeses with burrata stracciata and cream sauce

Nezinha — 13,50

Pepperoni, cebola e stracciata de burrata
Pepperoni, onion and burrata stracciata

Papino — 12,00

Beringela e alho
Eggplant and garlic

Oceano — 18,50

Frutos do mar
Seafood

Hawaii — 12,00

Fiambre e ananás
Ham and pineapple

Napoli — 13,00

Alcaparras, azeitonas e anchovas
Capers, olives and anchovies

Master Italy — 19,00

Rúcula, mortadela e stracciata de burrata
Rocket salad, mortadella and burrata stracciata

Carpaccio — 19,00

Rúcula, filete de vitela angus e lascas de parmesão
Rocket salad, angus veal fillet and parmesan shavings

Todas as nossas pizzas têm como base tomate pelado, mozzarella fior di latte de produção própria e azeite EVO.
All our pizzas are made with a base of peeled tomatoes house-made fior di latte mozzarella and extra virgin olive oil.

INGREDIENTI EXTRA

Extra 1 — 1,00

Milho, cebola, azeitonas, ananás, pimento, ovo, alho, grelos e cogumelos

Sweetcorn, onion, olives, pineapple, pepper, egg, garlic, turnip greens and mushrooms

Extra 2 — 1,50

Parmesão, presunto, atum, alcachofras, frango, fiambre, bacon, chouriço, salame, rúcula, alcaparras e salsicha

Parmesan, smoked ham, tuna, artichokes, chicken, ham, bacon, chorizo, salami, rocket salad, capers and sausage

Extra 3 — 2,50

Salmão fumado, brócolos, pepperoni, frutos do mar, miolo de camarão, mozzarella fresca e anchovas

Smoked salmon, broccoli, pepperoni, seafood, shrimp meat, fresh mozzarella and anchovies

PESCE

Baccalà alla Napoletana — 19,50

Lombo de bacalhau cozido com molho de tomate, azeitonas e alcaparras, servido com batata frita

Boiled codfish loin with tomato sauce, olives and capers, accompanied by french fries

Baccalà alla Portoghese — 19,50

Lombo de bacalhau frito com cebolada, tomate cherry, pimento e azeitonas, servido com batata frita

Fried codfish loin with caramelized onions, cherry tomatoes, pepper and olives, accompanied by french fries

Filetto di Spigola al Limone — 20,00

Filete de robalo com molho de vinho branco e limão, servido com batata frita

Sea bass fillet with white wine and lemon sauce, accompanied by french fries

Filetto di Salmone Brasato — 21,50

Salmão braseado com molho de ervas finas, servido com legumes e batata fritas

Braised salmon with fine herb sauce, accompanied by vegetables and french fries

CARNE

Tagliata San Martino — 23,00

Bife grelhado laminado com rúcula, parmesão em lascas e balsâmico
Sliced grilled beef with rocket salad, parmesan shavings and balsamic

Scaloppine di Pollo alla Cacciatore — 19,00

Escalopes de frango com molho de cogumelos e natas, servido com legumes e batata frita

Chicken escalopes with mushroom sauce and cream, accompanied by vegetables and french fries

Bistecca al Pepe Verde — 23,50

Bife grelhado com molho de pimenta verde, servido com legumes e batata frita

Grilled steak with green pepper sauce, accompanied by vegetables and french fries

Bistecca Bismarck — 21,00

Bife grelhado com fiambre, queijo e ovo, servido com legumes e batata frita

Grilled steak with ham, cheese and egg, accompanied by vegetables and french fries

Hamburger al'Italiana — 13,00

Hambúrguer 100% de vitela com fiambre, mozzarella, alface, tomate fresco e pão caseiro, servido com batata frita

100% veal burger with ham, mozzarella, lettuce, fresh tomato and homemade bread, accompanied by french fries

Francesinha all'Italiana 2004 — 18,00

Francesinha de carne com pão caseiro e molho especial, servida com batata frita

Meat francesinha with homemade bread and special sauce, accompanied by french fries

RISOTTI

Risotto Marinara — 21,50

Risotto com frutos do mar e tomate cherry
Seafood risotto with cherry tomatoes

Risotto Boscaiola — 18,50

Risotto com misto de legumes, tomate e natas
Risotto with mixed vegetables, tomatoes and cream

Risotto ai Funghi — 19,50

Risotto com misto de cogumelos e natas
Risotto with mixed mushrooms and cream

S Martino

Valores em euro (€) - Todos os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma restrição alimentar por favor mencione aos nossos colaboradores. Os nossos alimentos são confecionados com o máximo de segurança alimentar mas não estão excluídas contaminações cruzadas na preparação dos mesmos. Temos disponível para consulta a ementa com os respetivos alergénios.

Prices in euros (€) - All prices include VAT at the legal rate in force. No dish, food product, or drink, including the couvert, may be charged if it has not been ordered by the customer or if it remains unused by them. If you have any dietary restrictions, please inform our staff. Our food is prepared with the utmost attention to food safety, but cross-contamination during preparation cannot be entirely excluded. The menu with the respective allergens is available for consultation.