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.”

# ZUPPE

## Minestrone della Casa — 6,00

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

## Zuppa Pavese — 5,00

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

## Passata di Pomodoro — 5,00

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

# ANTIPASTI

## 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*

# INSALATE

## Insalata Piccola Mista — 5,00

Salada mista com molho de maionese
*Mixed salad with mayonnaise sauce*

## Insalata Pacífico — 12,00

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 — 9,00

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

## Insalatone della Nonna — 10,00

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 — 16,50

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

## Spaghetti Carbonara Mia — 12,50

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

## Spaghetti Siciliana — 12,50

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

## Spaghetti Tacinho — 15,50

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

## Linguine alla Puttanesca a Modo da Kikinha — 13,50

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 — 15,50

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

## Linguine Cremose — 14,50

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

## Tagliatelle alla Bolognese — 13,50

Tagliatelle com molho bolonhesa
*Tagliatelle with bolognese sauce*

## Tagliatelle al Salmone — 16,50

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

## Tagliatelle Titanic — 17,50

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

## Maccheroni al Tonno — 14,50

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

# 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*

Escolha a sua base: Pizza napolitana ou pinsa romana.
*Choose your base: Neapolitan pizza or roman pinsa.*

# PIZZE

| | Normal 1 Pax | Innamorati 2 Pax | Famiglia 4 Pax |
|---|---|---|---|
| **Regina Margherita**<br>Mozzarella fior di latte<br>*Fior di latte mozzarella* | 9,00 | 17,00 | 29,00 |
| **Bologna**<br>Molho bolonhesa com lascas de parmesão<br>*Bolognese sauce with parmesan shavings* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Sofia Alexandra**<br>Fiambre, cogumelos, ananás e milho<br>*Ham, mushrooms, pineapple and sweetcorn* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Kikinha**<br>Rúcula, salmão fumado e cebola<br>*Rocket salad, smoked salmon and onion* | 16,50 | 24,50 | 36,50 |
| **Mamma Maria**<br>Cogumelos, bacon, alho e cebola<br>*Mushrooms, bacon, garlic and onion* | 11,50 | 19,50 | 31,50 |
| **Contadino**<br>Frango, cebola, ovo, cogumelos e pimento<br>*Chicken, onion, egg, mushrooms and pepper* | 13,50 | 21,50 | 33,50 |
| **Capricciosa**<br>Fiambre, cogumelos, alcachofras e azeitonas<br>*Ham, mushrooms, artichokes and olives* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Vegetariana**<br>Cogumelos, pimento, alcachofras e beringela<br>*Mushrooms, pepper, artichokes and eggplant* | 13,50 | 21,50 | 33,50 |
| **5 Fratelli**<br>Fiambre, presunto, pepperoni, salame e bacon<br>*Ham, smoked ham, pepperoni, salami and bacon* | 15,00 | 23,00 | 35,00 |
| **El Cigno**<br>Rúcula, presunto e lascas de parmesão<br>*Rocket salad, smoked ham and parmesan shavings* | 15,00 | 23,00 | 35,00 |
| **4 Stagioni**<br>Fiambre, cogumelos, pimento e azeitonas<br>*Ham, mushrooms, pepper and olives* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |

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.*

Escolha a sua base: Pizza napolitana ou pinsa romana.
*Choose your base: Neapolitan pizza or roman pinsa.*

# PIZZE

| | Normal 1 Pax | Innamorati 2 Pax | Famiglia 4 Pax |
|---|---|---|---|
| **Dona Sandra**<br>Atum, cebola, alho, pimento e azeitonas<br>*Tuna, onion, garlic, pepper and olives* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Carbonara Mia**<br>Bacon, cebola, ovo e stracciata de burrata<br>*Bacon, onion, egg and* burrata stracciata | 13,50 | 21,50 | 33,50 |
| **Calzone Napoletano**<br>Calzone dobrado, recheado com fiambre e salame<br>*Calzone filled with ham and salami* | 13,50 | 21,50 | 33,50 |
| **Formaggiona**<br>Mistura de queijos com stracciata de burrata e molho de natas cremoso<br>*Mixed cheeses with burrata stracciata and cream sauce* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Nezinha**<br>Pepperoni, cebola e stracciata de burrata<br>*Pepperoni, onion and burrata stracciata* | 13,00 | 21,00 | 33,00 |
| **Papino**<br>Beringela e alho<br>*Eggplant and garlic* | 11,50 | 19,50 | 31,50 |
| **Oceano**<br>Frutos do mar<br>*Seafood* | 18,00 | 26,00 | 38,00 |
| **Hawaii**<br>Fiambre e ananás<br>*Ham and pineapple* | 11,50 | 19,50 | 31,50 |
| **Napoli**<br>Alcaparras, azeitonas e anchovas<br>*Capers, olives and anchovies* | 12,50 | 20,50 | 32,50 |

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

| | Normal 1 Pax | Innamorati 2 Pax | Famiglia 4 Pax |
|---|---|---|---|
| **Extra 1**<br>Milho, cebola, azeitonas, ananás, pimento, ovo, alho, grelos e cogumelos<br>*Sweetcorn, onion, olives, pineapple, pepper, egg, garlic, turnip greens and mushrooms* | 1,00 | 1,50 | 2,00 |
| **Extra 2**<br>Parmesão, presunto, atum, alcachofras, frango, fiambre, bacon, chouriço, salame, rúcula, alcaparras e salsicha<br>*Parmesan, smoked ham, tuna, artichokes, chicken, ham, bacon, chorizo, salami, rocket salad, capers and sausage* | 1,50 | 2,50 | 3,00 |
| **Extra 3**<br>Salmão fumado, brócolos, pepperoni, frutos do mar, miolo de camarão, mozzarella fresca e anchovas<br>*Smoked salmon, broccoli, pepperoni, seafood, shrimp meat, fresh mozzarella and anchovies* | 2,50 | 3,50 | 4,50 |

# RISOTTI

| | | |
|---|---|---|
| **Risotto Marinara**<br>Risotto com frutos do mar e tomate cherry<br>*Seafood risotto with cherry tomatoes* | | 19,50 |
| **Risotto Boscaiola**<br>Risotto com misto de legumes, tomate e natas<br>*Risotto with mixed vegetables, tomatoes and cream* | | 18,50 |
| **Risotto ai Funghi**<br>Risotto com misto de cogumelos e natas<br>*Risotto with mixed mushrooms and cream* | | 19,50 |

Copo de vinho | *Wine glass* - 5,50

# VINHO TINTO
*Red Wine*

## Montepulciano — 18,00
**Região** - Itália
**Castas** - Montepulciano

## Quinta da Carregosa — 15,00
**Região** - Douro
**Castas** - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

## Monte Velho — 12,00
**Região** - Alentejo
**Castas** - Touriga Nacional, Aragonez, Syrah e Trincadeira

## Assobio — 16,00
**Região** - Douro
**Castas** - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

## Carm — 18,00
**Região** - Douro
**Castas** - Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

## Esteva — 15,50
**Região** - Douro
**Castas** - Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional

## Papa Figos — 17,50
**Região** - Douro
**Castas** - Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional

## Grão Vasco — 12,00
**Região** - Dão
**Castas** - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

## Vendaval — 21,50
**Região** - Douro
**Castas** - Touriga Nacional, Touriga Franca, e Tinta Roriz

# VINHO VERDE
*Green Wine*

## Gazela — 11,00
**Região** - Vinhos Verdes
**Castas** - Loureiro, Pedernã, Azal e Trajadura

## Aveleda Alvarinho — 15,50
**Região** - Vinhos Verdes
**Castas** - Alvarinho

## Quinta de Azevedo Loureiro Alvarinho — 18,00
**Região** - Vinhos Verdes
**Castas** - Loureiro e Alvarinho

# VINHO BRANCO
*White Wine*

## Pinot Grigio — 23,50
**Região** - Itália
**Castas** - Pinot Grigio

## Quinta da Carregosa — 15,00
**Região** - Douro
**Castas** - Viosinho, Rabigato, Gouveio e Malvasia Fina

## Monte Velho — 12,00
**Região** - Alentejo
**Castas** - Antão Vaz, Roupeiro, Arinto e Gouveio

## Assobio — 16,00
**Região** - Douro
**Castas** - Verdelho, Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega do Larinho

## Carm — 18,00
**Região** - Douro
**Castas** - Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho

## Planalto — 15,50
**Região** - Douro
**Castas** - Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega do Larinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco

## Papa Figos — 17,50
**Região** - Douro
**Castas** - Rabigato, Viosinho, Arinto e Códega do Larinho e Moscatel

## Grão Vasco — 12,00
**Região** - Dão
**Castas** - Encruzado, Bical, Malvasia Fina e Gouveio

## Esporão Colheita — 20,00
**Região** - Alentejo
**Castas** - Viosinho, Gouveio, Roupeiro e Verdelho

## Vendaval — 21,50
**Região** - Douro
**Castas** - Rabigato, Viosinho e Gouveio

# VINHO ROSÉ
*Rosé Wine*

## Mateus — 12,00
**Região** - Vila Real
**Castas** - Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca

## Assobio — 16,00
**Região** - Douro
**Castas** - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

## Carm — 18,00
**Região** - Douro
**Castas** - 100% Touriga Nacional

# 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.