



PIZZA ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL



SEM CONSERVANTES

ALCACHOFRA

Base de muçarela especial Roni, alcachofras italianas em conserva, presunto magro, finalizada com lascas de parmesão argentino 98 / 74

BRÁZ

Fatias de abobrinha dourada em alho e azeite de oliva sobre base de muçarela especial, gratinada com lascas de parmesão argentino e finalizada com alecrim fresco. Homenagem à Bráz Pizzaria 86 / 65

CALABRESA

Calabresa especial cozida, em fatias, anéis de cebola, orégano e azeitonas portuguesas 67 / 50

CALÁBRIA

A primeira vegana da Santo leva calabresa Vegabom sobre cream gourmet Germinou e azeite aromatizado. É finalizada com um toque de pimenta calabresa, orégano, cebola roxa e azeitona chilena 78 / 59

CALACHEESE

Criação campeã de vendas Santo Disco, leva muçarela de búfala rasgada, linguicinhas curada e curada apimentada sobre muçarela especial Roni 90 / 68

CANADENSE

Fatias finas e caprichadas de lombo canadense, anéis de cebola e Catupiry® gratinado 83 / 62

CAPRESE

Base de muçarela especial fresca, fatias de tomate e de muçarela de búfala, folhas de manjeriço orgânico e pesto artesanal de azeitonas pretas. Homenagem à Primo Basílico e à Bráz Pizzaria 99 / 74

CARBONARA

Inspirada no clássico molho, leva base de muçarela fresca com pedacinhos de bacon. É finalizada com mix de pimenta, cobertura de ovos e de Grana Padano. Homenagem à Primo Basílico 84 / 63

CARNEVALE

A nova vegana da Santo é leve, alegre e colorida e tem base de cream gourmet Germinou, palmito em cubos, pimentões vermelho e amarelo. É finalizada com azeite aromatizado e cebola roxa 76 / 57

CASTELÕES

Histórica pizza com sabores provocantes, tem base de muçarela especial fresca com fatias finas de linguíça calabresa artesanal. Homenagem à Cantina e Pizzaria Castelões 87 / 65

DA ROÇA

Peito de frango cozido, desfiado e refogado em azeite de oliva e temperos naturais, anéis de cebola sobre base de muçarela especial, bacon em cubos e Catupiry® gratinado. É finalizada com orégano 91 / 68

ESCAROLA

Cobertura de escarola finamente fatiada e deliciosamente temperada e bacon em cubos sobre base de muçarela especial fresca 83 / 62

FUNGHI

Cogumelos shitake e shimeji frescos e orgânicos puxados na manteiga com alho e salsinha, sobre base de muçarela especial fresca, finalizada com anéis de cebola roxa 97 / 73

IBÉRICA

Jamón serrano espanhol, lascas de parmesão argentino, Catupiry® e champignon sobre base de muçarela especial. Leva tomate em cubos na saída do forno 103 / 77

ITALIANINHA

Pedaços de parmesão argentino e provolone defumado naturalmente sobre base de muçarela especial Roni, finalizada com fatias de tomate e folhas de manjeriço orgânico. Criação Santo Disco 93 / 70

JARDINEIRA ALIBONI

Peito de frango cozido, desfiado e temperado com produtos naturais e refogado em azeite, com Catupiry® gratinado. Finalizada com orégano e azeitonas portuguesas. Homenagem à Pizzaria Famiglia Aliboni 89 / 67

JULIENNE

Outro sucesso Santo Disco, leva base de muçarela especial Roni, presunto magro rasgado. Ao sair do forno é finalizada com Grana Padano e tomatinho sweet grape 88 / 66

LEGGERA

Leve! Mix de muçarela de búfala e ricota fresca. Ao sair do forno recebe anéis de cebola roxa, azeitonas chilenas rasgadas, manjeriço roxo orgânico, cubinhos de tomate e azeite aromatizado. Criação Santo Disco 80 / 60

LUSA

Releitura da clássica pizza, leva presunto magro, cebola, palmito e ervilha sobre base de muçarela fresca Roni. Finalizada com cobertura de ovos, orégano e azeitonas portuguesas 89 / 67

MAFIOSA

Equilibrada combinação de sabores: base de muçarela especial, champignon laminado, provolone Roni defumado naturalmente, parmesão argentino e deliciosas fatias de bacon, finalizada com fatias de tomate. Criação Santo Disco 95 / 71

MANHATTAN

Tradição das pizzarias de Nova York: Pepperoni, champignon e pimentões amarelo e vermelho sobre base de muçarela especial fresca. Ao sair do forno recebe anéis de cebola roxa 95 / 71

MARGHERITA

Muçarela especial, muçarela de búfala rasgada, fatias de tomate finalizada com folhas de manjeriço orgânico e um fio de azeite aromatizado 85 / 64

MARINARA

Alho em conserva artesanal, laminado, lascas de parmesão argentino sobre base de muçarela especial fresca, finalizada com leve camada de alho dourado em azeite de oliva 89 / 67

MATRICIANA

Pizza de Temporada. É inspirada no clássico molho apimentado italiano: sobre base de muçarela especial, bastante pelati temperado, bacon em cubos e finalizada com cebola, parmesão argentino e manjeriço. Para quem é fã de pimenta! 94 / 71

MEDITERRÂNEA

Inspirada pela famosa dieta, leva fatias interpostas de tomate, berinjela e abobrinha marinadas em alho, azeite e ervas, sobre muçarela, salpicada com alecrim fresco e finalizada com azeitonas chilenas rasgadas 86 / 65

MOOCA

Base de muçarela especial fresca, parmesão orgânico, presunto magro, Catupiry® gratinado e parmesão argentino. Finalizada com orégano 88 / 66

MUÇARELA

Muçarela especial fresca, finalizada com orégano e azeitonas portuguesas 67 / 50

NETUNO

Atum sólido, anéis de cebola, ervilha, palmito e champignon fatiado. É gratinada com muçarela especial Roni fresca 95 / 71

PALMITO

Base de muçarela fresca Roni, robustas fatias de palmito, gratinada com Catupiry® e finalizada com azeitonas chilenas e orégano 91 / 68

PARMIGIANA

Muçarela de búfala sobre muçarela especial Roni, com camada adicional de molho artesanal, finalizada com parmesão argentino ralado e manjeriço 86 / 65

PAULISTANA

Tradicional e simplesmente deliciosa: base de muçarela especial fresca, linguíça calabresa defumada, anéis de cebola, orégano e azeitonas portuguesas 83 / 62

POPEYE

Chegou quem faltava: Base de muçarela especial fresca, espinafre, ovos e salaminho diavoletti. Pizza de Temporada da Santo: cheia de força e sabor! 87 / 65

QUATRO QUEIJOS

Provolone defumado naturalmente, gorgonzola premiatto e Catupiry® gratinado sobre muçarela especial fresca Roni, equilibram perfeitamente esta pizza. Finalizada com orégano e azeitonas portuguesas 93 / 70

RASCHIETTO

NEW

Nova Pizza de Temporada! Creme de ricota com muçarela de búfala, abobrinha marinada em temperos naturais, parmesão argentino, fatias de bacon e finalizada com raspas de limão 89 / 67

ROMANA

Um eterno clássico em duas versões: com ou sem muçarela especial fresca, bastante molho artesanal de pelati italiani e alici, finalizada com azeite aromatizado 92 / 69

TACCHINO

Elegante combinação de sabores através de fatias rasgadas de peito de peru defumado, Catupiry® e alho poró, finalizada com orégano 86 / 65

TONNO CAPPARIS

NEW

Nova Pizza de Temporada! Atum sólido com alcaparras, finalizada com cebola roxa, azeitonas chilenas e azeite aromatizado 93 / 70

VÊNETO

Palmito, champignon e provolone defumado naturalmente sobre base de muçarela especial fresca e Catupiry® gratinado. É finalizada com orégano e azeitonas portuguesas 96 / 72



CARDÁPIO PROVISÓRIO. (COVID-19)