

GAMBERO ROSSO®

STREET FOOD 2022

CAMPIONE REGIONALE

Le focacce di Andrea Marconi **lievitano per 90 ore** e le tigelle sono realizzate con **farina biologica dei grani antichi** della Valmarecchia. Le farciture sono composte dai **salumi naturali di Tenuta Saiano**, i formaggi del Caseificio Pascoli e verdure di stagione. Per concludere la serata lasciate ispirare da uno dei nostri liquori, abbinato ad un dolce del nostro pasticciere

Per accompagnare le focacce e tigelle di ViaSaffi32 vi proponiamo i cocktail della **Vermuteria della Sangiovesa**



Grazie per averci scelto!

VIA SAFFI 32

SANTARCANGELO

FOCACCE a 90 ore di lievitazione

CROST'IN'PIZZA	16
focaccia bianca 6 gusti (per 2 persone)	
VIA SAFFI	10
salame di Tenuta Saiano, caprino fresco, pomodorino confit	
VIA ZUPPA	10
verdure di stagione, formaggio	
PIAZZA BALACCHI	10
crudo, squacquerone, fichi caramellati, rucola	
VIA MASSANI  Campione regionale 2022	10
cotto alla brace, pomodoro fresco, salsa yogurt e finocchietto selvatico	
VIA FAINI	10
porchetta di Tenuta Saiano, misticanza, salsa remoulade	
PIAZZA GANGANELLI	8
4 assaggi di focacce	
FOCACCIA VUOTA	2

TIGELLE con farine biologiche di grani antichi della Valmarecchia

TIGELLONA BURGER	12
hamburger di manzo cotto a bassa temperatura, scamorza, insalata e salsa barbecue artigianale	
PIAZZETTA DELLE MONACHE/4 TIGELLE	12
1. salame di Tenuta Saiano, zucchine grigliate, caciotta 2. pomodoro, mozzarella di bufala, origano 3. melanzane, cotto alla brace, parmigiano, pomodoro confit 4. radicchio, gorgonzola, saba di Tenuta Saiano	


TAGLIERI con salumi di Tenuta Saiano

SALUMI DI TENUTA SAIANO	14
e giardiniera di nostra produzione	
FORMAGGI DEL CASEIFICIO PASCOLI	12
e miele biologico di Tenuta Saiano	
MISTO SALUMI E FORMAGGI	24
con salumi di Tenuta Saiano e formaggi del Caseificio Pascoli (per 2 persone)	


DOLCI imperdibili di Andrea Marconi

BIGNÈ DI SANTARCANGELO farcito con crema	5
BOMBETTA con crema di ricotta di pecora e pistacchi	6
CIALDA CROCCANTE con crema al mascarpone e frutta fresca	7
COPPA 32 con gelato artigianale fior di latte alla vaniglia, caffè espresso e panna montata	7
BISCOTTI MISTI	5

VINI di Tenuta Saiano

Rosanita / Spumante Brut Rosè		5		20
L'Animo / Rebola Bianco fermo		5		20
L'Animo Rosato / Sangiovese Rosè		5		20
Gianciotto / Sangiovese Superiore		4		18
Saiano / Blend		5		20
Montebello / Sangiovese Superiore Riserva				22

VERMOUTH di Tenuta Saiano

Demos / Vermouth Rosso				6
Clementino / Dry Vermouth bianco				6
Aperitivo saiano / Vino Aromatizzato				6
Arrangiato / Vino Aromatizzato				6
Olivia Bitter / Bitter a base di vino				6

BEVANDE

Acqua / San Pellegrino - Panna 500 ml	1
Coca-Cola / Bottiglia - 33 ml	4
Caffè / Espresso	1.5

BIRRE

Birrifico artigianale santarcangiolese NOIZ

Slow / Blanche (400 ml)	6
Yes Sir / English Golden Ale - 400 ml	6
Cut.it.out / American Pale Ale - 400 ml	6



COCKTAIL di Tenuta Saiano

Negroni	8
Demos, Campari, Gin Tanqueray, Zest d'arancia	
Americano	7
Demos, Campari, Soda, Zest d'arancia	
Demos Mule	8
Demos, Gin Tanqueray, Ginger beer, Soda, Zenzero, lime e zucchero	
Sweet Clementino	7
Clementino, Gazzosa, Zest di limone	
Mojitino	8
Clementino, Rum bianco, Soda, Menta, Lime e Zucchero	
Spritz Arrangiato	7
Arrangiato, Rosanita Spumante Brut Rosè, Zest d'arancia	
Duetto	7
Demos e Olivia Bitter	
Spritz Ambrato	7
Alkermes e Tonica	

GIN TONIC 10

Crea il tuo Gin Tonic!

Scegli la miscelazione
che preferisci tra
i **gin** e le **toniche** proposte

I Gin

- gin mare mediterranean
- jodhpur london dry gin
- fifty pounds gin
- hendrick's gin
- macaronesian white gin
- o'ndina gin
- tovel's

Le toniche "La S Cortese"

- pura tonica botanica
- bitter citrusy biologic
- pure tonic
- strong tonic

LIQUORI di Tenuta Saiano

Nocino	6
Digestivo naturale	
Caffettone	6
Liquore al caffè	
Yersinia	6
Anice di Romagna	
Zrisa	6
Liquore di ciliegie	
Alkermes Ambrato	6
Liquore non per tutti	
Spinoso	6
Amaro al carciofo Moretto	