

BIRRE

Birrificio artigianale santarcangiolese NOIZ

Slow / Blanche - 33 cl	5.5
Yes Sir / English Golden Ale - 33 cl	5.5
Cut.it.out / American Pale Ale - 33 cl	5.5
Karmik / Hoppy Altbier - 33 cl	5.5
Glupiter / Keller Pils - 33 cl	5.5

BEVANDE

Acqua / San Pellegrino - Panna 50 cl	1.5
Coca-Cola / Bottiglia - 33 cl	4
Coca-Cola Zero / Bottiglia - 33 cl	4
Fanta / Bottiglia - 33 cl	4
Sprite / Bottiglia - 33 cl	4
Caffè / Espresso, Decaffeinato, Orzo	1.2
Caffè / Macchiato	1.3
Cappuccino	1.5
Caffè americano	1.5
Caffè corretto	1.5

SUCCHI DI FRUTTA

Arancia / Bottiglia - 20 cl	3.5
Ace / Bottiglia - 20 cl	3.5
Ananas / Bottiglia - 20 cl	3.5
Pompelmo / Bottiglia - 20 cl	3.5
Pesca / Bottiglia - 20 cl	3.5
Albicocca / Bottiglia - 20 cl	3.5
Mirtillo / Bottiglia - 20 cl	3.5

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 lasciate ispirare da uno dei nostri liquori, abbinato a un dolce del nostro pasticciere



Grazie per averci scelto!

VIASAFFI32
SANTARCANGELO

Via Aurelio Saffi, 32 Santarcangelo di Romagna (RN)

0541 622236 / 366 5679679 |   | sangiovesa.it / info@viasaffi32.it

VIA S A F F I 3 2
SANTARCANGELO

FOCACCE Campione regionale 2022

a 90 ore di lievitazione*

CROST'IN'PIZZA (per 2 persone) **18**

Focaccia bianca 6 gusti

VIA SAFFI **10**

Mortadella artigianale, ricotta montata,
rosole battute al coltello come da tradizione

VIA ZUPPA **10**

Verdure grigliate, squacquerone di Romagna DOP

PIAZZA BALACCHI **10**

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva,
squacquerone di Romagna DOP, rucola, fichi caramellati

VIA MASSANI **10**

Prosciutto cotto alla brace, carciofi freschi marinati,
mozzarella di bufala campana DOP

VIA FAINI **10**

Porchetta artigianale, pomodorini confit, salsa verde, porro saltato

FOCACCIA VUOTA **4**

TIGELLE con farine biologiche di grani antichi della Valmarecchia

PIAZZETTA DELLE MONACHE **13**

4 TIGELLE DEGUSTAZIONE

1. Salame di Tenuta Saiano, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, aceto balsamico
2. Carciofi freschi marinati, mozzarella di bufala campana DOP
3. Mortadella artigianale, radicchio da taglio, ricotta montata
4. Verdure grigliate, squacquerone di Romagna DOP

TAGLIERI con focaccia calda croccante

SALUMI DI TENUTA SAIANO **16**

servito con giardiniera di nostra produzione

FORMAGGI **15**

serviti con composta del giorno e miele bio di Tenuta Saiano

CRUDO & BUFALA **16**

prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva e mozzarella di bufala campana DOP

SALUMI DI TENUTA SAIANO E FORMAGGI (per 2 persone) **28**

serviti con giardiniera, miele bio di Tenuta Saiano
e composta del giorno

DOLCI imperdibili di Andrea Marconi

BIGNÈ DI SANTARCANGELO **3**

farcito con crema

BOMBETTA **6**

farcita con crema di ricotta di pecora e pistacchi

CIALDA CROCCANTE **7**

con crema di mascarpone e fragole fresche

FETTA DI TORTA del giorno **5**

SCROCCADENTI **5**

VINI di Tenuta Saiano



Rosanita / Spumante Brut Rosè **5** **23**

Gianciotto / Sangiovese Superiore **5** **20**

Saiano / Blend **6** **23**

Montebello / Sangiovese Superiore Riserva **7** **24**

Cantina del giorno (chiedi al nostro staff)

VERMOUTH di Tenuta Saiano



Demos / Vermouth Rosso **6**

Clementino / Dry Vermouth bianco **6**

Arrangiato / Vino Aromatizzato **6**

Olivia Bitter / Bitter a base di vino **6**

LIQUORI di Tenuta Saiano



Nocino / Digestivo naturale **5**

Caffettone / Liquore al caffè **5**

Yersinia / Anice di Romagna **5**

Alkermes Ambrato / Liquore non per tutti **5**

Spinoso / Amaro al carciofo Moretto **5**

birre e bevande →