

## BIRRE in lattina

Birrificio artigianale santarcangiolese NOIZ

<b>Slow</b> / Blanche - 4,7 % vol / 33 cl	6.5
<b>Yes Sir</b> / English Golden Ale - 4,7 % vol / 33 cl	6.5
<b>Cut.it.out</b> / American Pale Ale - 5,0 % vol / 33 cl	6.5
<b>Dream Hop</b> / Session Ipa - 4,8 % vol / 33 cl	6.5
<b>Slapback</b> / American Brown Ale - 5,5 % vol / 33 cl	6.5

## BEVANDE

<b>Acqua</b> / San Pellegrino - Panna 50 cl	1.5
<b>Coca-Cola</b> / Bottiglia - 33 cl	4
<b>Coca-Cola Zero</b> / Bottiglia - 33 cl	4
<b>Fanta</b> / Bottiglia - 33 cl	4
<b>Sprite</b> / Bottiglia - 33 cl	4
<b>Caffè</b> / Espresso, Decaffeinato, Orzo	1.2
<b>Caffè</b> / Macchiato	1.2
<b>Cappuccino</b>	1.8
<b>Caffè americano</b>	1.8
<b>Caffè corretto</b>	1.8

## SUCCHI DI FRUTTA

<b>Arancia</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Ace</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Ananas</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Pompelmo</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Pesca</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Albicocca</b> / Bottiglia - 20 cl	4
<b>Mirtillo</b> / Bottiglia - 20 cl	4

## LE FOCACCE

di Andrea Marconi  
lievitano per 90 ore

## 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

*Lasciati ispirare  
da uno dei nostri  
liquori, abbinato a  
un dolce del nostro  
pasticciere.*

# VIA SAFFI 32

## SANTARCANGELO

focacceria e bottega de *La Sangiovesa*

Grazie  
per averci scelto!



**VIA SAFFI 32**  
SANTARCANGELO

Via Aurelio Saffi, 32 Santarcangelo di Romagna (RN)  
0541 622236 / 366 5679679 | 📍📧 | sangiovesa.it / info@viasaffi32.it

## FOCACCE

a 90 ore di lievitazione\*

**CROST'IN'PIZZA** (per 2 persone) **22**  
Focaccia bianca 6 gusti

**VIA SAFFI** **12**  
Mortadella artigianale, stracciatella, pesto di pistacchi

**PORTA CERVESE** **12**  
Sardoncini marinati, valeriana, pomodorini confit, cipollotto fresco

**PIAZZA BALACCHI** **12**  
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva,  
squacquerone di Romagna DOP, rucola, fichi caramellati

**VIA MASSANI** **12**  
Prosciutto cotto, pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana DOP,  
pesto di basilico

**VIA FAINI** **12**  
Porchetta artigianale, pomodorini confit, salsa verde, porro saltato

**TAMBURELLO** **10**  
Verdure grigliate, squacquerone di Romagna DOP

**FOCACCIA VUOTA** **4**

**TIGELLE** con farine biologiche  
di grani antichi della Valmarecchia

**PIAZZETTA DELLE MONACHE** **18**  
4 tigelle degustazione:

- verdure grigliate, stracciatella
- salame di Tenuta Saiano, stridoli, scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi
- prosciutto cotto, carciofi freschi marinati
- pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico

**TAGLIERI** con focaccia calda croccante

**SALUMI DI TENUTA SAIANO** **18**  
serviti con giardiniera di nostra produzione

**FORMAGGI** **18**  
serviti con composta del giorno e miele bio di Tenuta Saiano

**CRUDO & BUFALA** **18**  
prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva e mozzarella di bufala  
campana DOP

**MISTO SALUMI DI T. SAIANO E FORMAGGI** (per 2 persone) **28**  
serviti con giardiniera, miele bio di Tenuta Saiano, composta del giorno

## DOLCI imperdibili di Andrea Marconi

**BIGNÈ DI SANTARCANGELO** **3.5**  
farcito con crema

**BOMBETTA** **6.5**  
farcita con crema di ricotta di pecora e pistacchi

**FETTA DI TORTA** del giorno **6**

**SCROCCADENTI** **5.5**

## VINI

**Rosanita** / Spumante Brut Rosè / La Sangiovesa **6** **25**

**Valdobbiadene** / Prosecco Superiore Extra Dry / Mongarda **6** **24**

**Franciacorta** / Pas Dosé / Mosnel **45**

**Brezza** / Grechetto Gentile / La Sangiovesa **6** **25**

**Aimè Gewürztraminer** / Alto Adige / Girlan **6** **24**

**Think yellow** / Ribolla gialla / Primosic **7** **28**

**Libera** / Rebola DOC / I Muretti **6** **22**

**Gianciotto** / Sangiovese Superiore / La Sangiovesa **5** **23**

**Saiano** / Blend / La Sangiovesa **6** **24**

**Montebello** / Sangiovese Superiore Riserva / La Sangiovesa **7** **26**

**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**

\*da prodotto cotto e abbattuto

birre e bevande →