

## BIRRE

Birrificio artigianale santarcangiolese - Noiz

*Lattina*

**Yes Sir** / English Golden Ale - 4,7 % vol / 33 cl **7**

**Cut.it.out** / American Pale Ale - 5,0 % vol / 33 cl **7**

Birrificio Agricolo Alto Montefeltro - Baam

*Bottiglia*

**Carpigna** / Lager - 5% vol / 33 cl **7**

**Vetriola** / Ipa - 6,5% vol / 33 cl **7**

**Dente di cane** / Blanche - 4,8 % vol / 33 cl **7**

## 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**

**Succhi di frutta** / Bottiglia - 20 cl **4**

arancia, ace, ananas, pompelmo, pesca, albicocca, mirtillo

**Caffè** / Espresso, Decaffeinato, Orzo **1.5**

**Caffè** / Macchiato **1.5**

**Cappuccino** **1.8**

**Caffè americano** **1.8**

**Caffè corretto** **1.8**

## 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) **25**  
Focaccia bianca 6 gusti

**VIA SAFFI** **14**  
Mortadella artigianale, pesto di pistacchi, stracciatella

**PORTA CERVESE** **14**  
Sardoncini marinati, radicchietto verde da taglio, pomodori confit, cipollotto fresco

**PIAZZA BALACCHI** **14**  
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva, squacquerone di Romagna DOP, rucola, fichi caramellati

**VIA MASSANI** **14**  
Prosciutto cotto, carciofi freschi marinati, mozzarella di bufala Campana DOP

**VIA FAINI** **14**  
Porchetta artigianale, pomodorini confit, salsa verde, porro saltato

**TAMBURELLO** **12**  
Verdure grigliate, squacquerone di Romagna DOP

**FOCACCIA VUOTA** **4**

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

**PIAZZETTA DELLE MONACHE** **20**  
4 tigelle degustazione:

- Prosciutto cotto, stracciatella, carciofi freschi marinati
- Verdure grigliate, scaglie di parmigiano
- Salame di Tenuta Saiano, squacquerone di Romagna DOP, radicchietto verde da taglio
- Pomodoro fresco, mozzarella di bufala Campana DOP, pesto di basilico

**TAGLIERI** con focaccia calda croccante

**SELEZIONE DI SALUMI DA TENUTA SAIANO** **20**  
serviti con giardiniera di nostra produzione

**FORMAGGI** (5 tipi di formaggi locali e toscani) **20**  
serviti con composta del giorno e miele bio di Tenuta Saiano

**CRUDO & BUFALA** **20**  
prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva e mozzarella di bufala campana DOP

**MISTO SELEZIONE SALUMI DA T. SAIANO E FORMAGGI** **35**  
(per 2 persone)  
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** **7**  
farcita con crema di ricotta di pecora e pistacchi

**SCROCCADENTI** **5.5**

**FETTA DI TORTA DEL GIORNO** **5.5 - 6.5**  
(chiedi al nostro staff la torta del giorno)

## 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 / Girilan **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**

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

## LIQUORI di Tenuta Saiano

**Nocino** / Digestivo naturale **6**

**Yersinia** / Anice di Romagna **6**

**Alkermes Ambrato** / Liquore non per tutti **6**

\*da prodotto cotto e abbattuto

birre e bevande →