

## 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, spinacino croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, saba

**VIA ZUPPA** **10**

Verdure grigliate, squacquerone DOP

**PIAZZA BALACCHI** **10**

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

**VIA MASSANI** **10**

Prosciutto cotto alla brace, cime di rapa ripassate, mozzarella di bufala campana DOP

**VIA SUORE NERE** **10**

Pollo a lenta cottura, insalatina croccante, salsa agrodolce

**VIA FAINI** **10**

Porchetta artigianale, zucchine grigliate, maionese

**FOCACCIA VUOTA** **4**

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

**PIAZZETTA DELLE MONACHE** **12**

**4 TIGELLE DEGUSTAZIONE**

1. Spinacini croccanti, gorgonzola, noci di Romagna, miele di Tenuta Saiano
2. Salame di Tenuta Saiano, pomodorino confit, scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi
3. Pancetta di Tenuta Saiano, rucola, squacquerone DOP
4. Cime di rapa ripassate, mozzarella di bufala campana 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

**2 CANNOLI** **4**

con crema al cioccolato

**BOMBETTA** **6**

farcita con crema di ricotta di pecora e pistacchi

**CIALDA CROCCANTE** **7**

con crema di mascarpone e frutta fresca

**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 →

## BIRRE

### Birrificio artigianale santarcangiolese NOIZ

<b>Slow</b> / Blanche - 40 cl	<b>6.5</b>
<b>Yes Sir</b> / English Golden Ale - 40 cl	<b>6.5</b>
<b>Cut.it.out</b> / American Pale Ale - 40 cl	<b>6.5</b>
<b>Karmik</b> / Hoppy Altbier - 40 cl	<b>6.5</b>
<b>Glupiter</b> / Keller Pils - 40 cl	<b>6.5</b>

## BEVANDE

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

## SUCCHI DI FRUTTA

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

**VIA SAFFI 32**

SANTARCANGELO

Via Aurelio Saffi, 32 Santarcangelo di Romagna (RN)

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