

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!

VIA SARELLI 32

SANTARCANGELO

FOCACCE Campione regionale 2022

a 90 ore di lievitazione*

CROST'IN'PIZZA 16

Focaccia bianca 6 gusti (per 2 persone)

VIA SAFFI 10

Salsiccia di Tenuta Saiano, cipolla bianca grigliata

CONTRADA DEI NOBILI 10

Pomodoro confit, squacquerone DOP, rosole sotto sale come da tradizione

PIAZZA BALACCHI 10

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

VIA MASSANI 10

Prosciutto cotto alla brace, spinacini freschi, miele bio di Tenuta Saiano, robiola

VIA SUORE NERE 10

Porchetta, carciofi freschi marinati, cipollotto fresco, maionese artigianale

CONTRADA DEI FABBRI 10

Pollo sfilacciato a lenta cottura, valeriana, salsa agrodolce artigianale

FOCACCIA VUOTA 3

TIGELLE con farine biologiche di grani antichi della Valmarecchia

PIAZZETTA DELLE MONACHE 12

4 TIGELLE DEGUSTAZIONE

1. Salame di Tenuta Saiano, carciofi freschi marinati
2. Asparagi croccanti, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
3. Mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, rucola
4. Lonza a lenta cottura, spinacino tenero, noci

TAGLIERI con focaccia calda croccante

SALUMI DI TENUTA SAIANO 15

servito con giardiniera di nostra produzione

FORMAGGI 14

serviti con composta di cipolle e miele bio di Tenuta Saiano

CRUDO & BUFALA 15

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

MISTO SALUMI E FORMAGGI 26

serviti con giardiniera, composta di cipolle e miele bio di Tenuta Saiano (per 2 persone)

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 frutta fresca

FETTA DI TORTA del giorno 5

BISCOTTI MISTI 5

VINI di Tenuta Saiano



Rosanita / Spumante Brut Rosè 5 20

L'animo rosato / Sangiovese Rosè 6 22

Gianciotto / Sangiovese Superiore 5 18

Saiano / Blend 5 20

Montebello / Sangiovese Superiore Riserva 7 24

VERMOUTH di Tenuta Saiano



Demos / Vermouth Rosso 5

Clementino / Dry Vermouth bianco 5

Aperitivo saiano / Vino Aromatizzato 5

Arrangiato / Vino Aromatizzato 5

Olivia Bitter / Bitter a base di vino 5

LIQUORI di Tenuta Saiano



Nocino / Digestivo naturale 5

Caffettone / Liquore al caffè 5

Yersinia / Anice di Romagna 5

Zrisa / Liquore di ciliegie 5

Alkermes Ambrato / Liquore non per tutti 5

Spinoso / Amaro al carciofo Moretto 5

birre e bevande →

BIRRE

Birrificio artigianale santarcangiolese NOIZ

Slow / Blanche - 40 cl	6
Yes Sir / English Golden Ale - 40 cl	6
Cut.it.out / American Pale Ale - 40 cl	6

BEVANDE

Acqua / San Pellegrino - Panna 50 cl	1.2
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

SUCCHI DI FRUTTA

Arancia / Bottiglia - 20 cl	3
Ace / Bottiglia - 20 cl	3
Ananas / Bottiglia - 20 cl	3
Pompelmo / Bottiglia - 20 cl	3
Pesca / Bottiglia - 20 cl	3
Albicocca / Bottiglia - 20 cl	3
Mirtillo / Bottiglia - 20 cl	3

V I A S A F F I 3 2

SANTARCANGELO

Via Aurelio Saffi, 32 Santarcangelo di Romagna (RN)

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