

PER
BERE

SP. ACCIO

oltre San Patrignano



| SanPatrignano

I VINI SANPATRIGNANO

I vigneti di San Patrignano si trovano sulle colline di Rimini ad un'altitudine media di 200 metri sul livello del mare, a pochi chilometri dal Mare Adriatico e dal monte Titano (Repubblica di San Marino). Questa collocazione determina un microclima unico e fortemente caratterizzante per tutte le varietà coltivate.
Una gamma completa di Vini DDC e IGT con una chiara identità territoriale.

BOTTIGLIE DA 0,75 L

AULENTE IGT ROSSO RUBICONE

Sangiovese

Colore rubino intenso, con note olfattive di rosa, ciliegia, prugna e un tocco di spezie. Al palato è complesso e di piacevole beva, con tannini levigati ed un finale di notevole persistenza gusto-olfattiva.

Bottiglia 11,00

Calice 3,00

AULENTE IGT BIANCO RUBICONE

Chardonnay/sauvignon blanc

Nel calice si apprezza il bel colore giallo paglierino; al naso esprime le delicate sfumature del sauvignon blanc, con le caratteristiche note erbacee, ed i profumi ampi e complessi dello chardonnay, con sentori di mela Golden, scorza di pompelmo e sambuco. La bocca è minerale, sapida, fresca e persistente.

Bottiglia 11,00

Calice 3,00

VIE IGT BIANCO RUBICONE

Sauvignon blanc 100%

Vino giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso spicca la sua complessità con intense note varietali che spaziano dalla salvia alla foglia di pomodoro, dall'erba sfalciata a note fruttate con sentori citrini e agrumati. Al palato ha gradevole freschezza, mineralità e un finale sapido.

Bottiglia 18,00

NOI COLLI DI RIMINI DOC ROSSO

Sangiovese, cabernet sauvignon e merlot

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate di mora matura, ribes, prugna e sentori di cuoio e liquirizia. In bocca è pieno, polposo, con tannini percettibili ma non aggressivi, sapido e complesso.

Bottiglia 18,00

Calice 5,00

MONTEPIROLO COLLI DI RIMINI DOC

Cabernet Sauvignon

Colore rubino intenso. All'olfatto esprime sentori di ribes, mora matura, maggiorana, peperone e liquirizia. La bocca è possente e rotonda, dove si percepisce un'ottima struttura, un finale prolungato e vitale dal felice connubio acido-tannico.

Bottiglia

23,00

AVI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE RISERVA

Sangiovese

Colore rosso granato. L'olfatto è ampio e caratterizzato da sentori di viola, prugna e marasca. Al palato si percepisce l'eleganza, la struttura e la vellutata trama tannica del sangiovese tipico del nostro terroir. La piacevole sapidità conduce ad una chiusura di bocca con invitanti richiami di frutti di bosco, cuoio e liquirizia.

Bottiglia

23,00

ORA ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE

Sangiovese

Colore rosso rubino. Al naso è ampio e avvolgente, con rimandi olfattivi di ribes, lampone e prugna, che lasciano in seguito spazio agli aromi di cuoio e liquirizia e a sentori di sottobosco. Al palato ritornano gli aromi fruttati seguiti da freschezza ed eleganza.

Bottiglia

15,00

LA SPALLATA ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE

Sangiovese

Colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto si percepisce immediatamente un'eleganza che rimarrà come costante anche al palato. L'assenza di solfiti consente al sangiovese di esprimersi con purezza e precisione varietale, rivelando sentori di marasca, prugna e mora. Gli aromi fruttati lasciano presto spazio alle note di cuoio e sottobosco. Al palato ha nobile austerità, con una struttura tannica non aggressiva. Chiude minerale e persistente.

Bottiglia

15,00

OLTREPÒ PAVESE – CASTELLO DI CIGOGNOLA

Bottiglie da 0,75 L

DODICIDODICI OLTREPÒ PAVESE DOC

Barbera

Dal colore rosso rubino profondo, all'olfatto è fruttato e fragrante. Al palato è equilibrato ed elegante con sensazioni di frutta matura. Finale integro, avvolgente ed accattivante.

Bottiglia

18,00

LA MAGA OLTREPÒ PAVESE DOC

Barbera

La Maga è un vino che coniuga la forza espressiva tipica della Barbera a tannini eleganti. Di colore rosso rubino profondo, all'olfatto è fruttato con sentori di ciliegia, sottobosco e prugna cui si aggiungono note speziate. In bocca è elegante, equilibrato e dalla spiccata personalità.

Bottiglia

23,00

SPUMANTI

SAN PATRIGNANO

START VINO SPUMANTE BRUT

Sangiovese vinificato in bianco

Dall'apertura della bottiglia si sprigionano immediatamente aromi intensi, fruttati e floreali: di mela, buccia di limone, fiori d'arancio, d'acacia e gelsomino. La bocca conferma le sensazioni olfattive a cui si aggiunge una piacevole nota di pesca e kiwi.

Pur se complesso, il palato si rivela snello e vitale nella piacevolezza di beva.

Il perlage appare fine ed elegante grazie ad una presa di spuma molto prolungata.

Bottiglia 15,00

Calice 5,00

METODO CLASSICO

SAN PATRIGNANO

AVENIR VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, BRUT

Chardonnay 50%, pinot noir 50%

Colore giallo paglierino brillante. All'olfatto è ampio con sentori fruttati di mela Golden e richiami di lievito e crosta di pane. In bocca è suadente, rivelando una splendida freschezza che dona grintosità alla beva. Ottima persistenza gustativa e bell'equilibrio sul finale. Ha piacevole mineralità ed un perlage fine.

Bottiglia 23,00

OLTREPÒ PAVESE

MORE BRUT

Pinot nero millesimato

La raccolta delle uve viene eseguita manualmente, in piccole cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli. La permanenza di 24 mesi del vino in bottiglia sui propri lieviti, dona complessità e un'eccellente persistenza gusto-olfattiva.

Bottiglia 23,00

MORE ROSÈ

Pinot nero millesimato

La raccolta delle uve viene eseguita manualmente, in piccole cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli. La permanenza di 24 mesi del vino in bottiglia sui propri lieviti, dona complessità e un'eccellente persistenza gusto-olfattiva.

Bottiglia 23,00

BIRRE ALLA SPINA

ITALIA

AMARCORD- RIMINI

100%malto d'orzo, dorata, dissetante

Gradisca-alc. 5,2% - 20 cl 3,00

Gradisca-alc. 5,2% - 40 cl 4,50

Volpina - alc. 6,5% - 20 cl 3,50

Volpina - alc. 6,5% - 40 cl 5,00

RENTON - FANO

Susi Blonde Ale - alc. 5,2% - 33 cl 3,50

Susi Blonde Ale - alc. 5,2% - 50 cl 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

ITALIA – EMILIA ROMAGNA

CONSOLARE 72

LAMBRATA - ALC. 6,5%

BELGIAN ALE birra ambrata, si percepiscono gli aromi tostati di caramello e miele

CL. 33 7,00

CL. 75 12,00

LA DOGANA - ALC. 4.55%

Birra bionda dorata, leggera e beverina. Non filtrata e non pastorizzata

CL. 33 7,00

CL. 75 12,00

BIRRA RIMINESE CL. 33

LA FRESCA - ALC. 4,3%

Birra dal colore giallo paglierino con aromi al bergamotto e agli agrumi di Calabria

6,00

LA CESIRA - ALC. 5,8%

Birra dal colore giallo con riflessi arancioni. Non filtrata e non pastorizzata.

6,00

AMARCORD cl. 50**LA MI DÒNA - ALC.6,5%**

Bionda doppio malto

6,00

LA VOLTINA - ALC.6,5%

Rossa focosa

6,00

ITALIA – UMBRIA

FLEA cl. 33**MARGHERITA 'WEISS' - ALC. 5.2%**

Malto di orzo e di frumento, acqua di Gualdo tadino, luppolo, lievito

6,00

GLUTEN FREE - ALC. 4.9%

birra chiara dal gusto secco, fruttata, dall'amaro ben bilanciato e persistente

12,00

SMOKED - ALC. 6.4%Birra ambrata dal gusto intenso note affumicate
con retrogusto caramello e nocciola

12,00

BLANCHE - ALC. 5%Birra chiara dal gusto fresco, leggermente acidula,
molto fruttata e poco amara

12,00

IMPERIAL RED ALE - ALC. 6.9%

Birra ambrata tendente al rosso dal gusto intenso, secca leggermente amara

12,00

ITALIA – MARCHE

RENTON**LOLA "ALE" - ALC.5,5% - 33 cl**

Birra Ale aromatizzata alla salvia

6,00

TRINI "BLANCHE" - ALC.4,7%- 33 cl

Birra stile blanche dal basso grado alcolico con decise note agrumate

6,00

JACARANDA - ALC.6%

Indian pale ale,

ambrata intensa ed aromatica dal gusto rotondo e deciso

6,00

NEW ORDER "ALE" - ALC.7,0%- 75 cl

Aromatizzata alla frutta gialla e miele

13,00

ITALIA – TRENINO

THERESAINER cl. 33

Birra lager senza glutine cl.33 Theresainer

5,00

VINI DA DESSERT

PAOLO SARACCO - MOSCATO SARACCO

Bottiglia 75 cl 10,00

ARROCCO - FATTORIA ZERBINA

Bottiglia 50 cl 25,00

Calice 5,00

DISTILLATI E LIQUORI

AMARI

Averna, Montenegro, Sambuca, Jägermeister 3,00

LIQUORI

Limoncello, Liquirizia, Chinotto 3,00

GRAPPE - NONINO

Moscato 3,50

Merlot 3,50

Riserva d'annata 5,00

RUM

Ron Zacapa centenario 23 anni, Guatemala 8,00



BIBITE

GALVANINA BIO – EMILIA ROMAGNA

Bottiglie da 35 cl

THE AL LIMONE

Bevanda analcolica con tè nero Darjeeling in acqua minerale 2,50

THE ALLA PESCA

Bevanda analcolica con tè nero Darjeeling in acqua minerale 2,50

CEDRATA

Bevanda analcolica frizzante a base di polpa di agrumi e aroma di cedro. Vengono utilizzati esclusivamente zucchero di canna e aromi naturali. 2,50

GINGER

Bevanda analcolica frizzante a base di radice di zenzero. Il sapore intenso ed il colore oro definiscono la tipologia “golden” del Galvanina Ginger Ale. 2,50

LURISIA – PIEMONTE

Bottiglie da 27,5 cl

GAZZOSA

La ricetta con cui lo facciamo è quella originale degli anni '50 ed i limoni che usiamo sono quelli sfusati, coltivati sui terrazzamenti della costiera amalfitana, famosi per la polpa succosa e semi dolce.

Presidio del limone sfusato di Amalfi 2,50

CHINOTTO

L'aroma unico nasce sulla riviera ligure di Ponente dove si coltivano piante di chinotto. Prezioso agrume che conferisce alla nostra bibita il tipico gusto ambrato capace di sprigionare profumi intensi e succosi.

Presidio del chinotto di Savona 2,50

ARANCIATA

È prodotta con l'estratto delle Arance del Gargano IGP. Qui le arance maturano alla fine dell'inverno acquisendo un'eccezionale resistenza all'ossidazione.

Presidio dell'arancia IGP del Gargano 2,50

PRODOTTI PRESIDI SLOW FOOD

Presidio dell'arancia IGP del Gargano

Presidio del chinotto di Savona

Presidio del limone sfusato di Amalfi



L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E
ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

SP.accio

Via San Patrignano, 66 - Coriano
(Rimini)

dal martedì al sabato
dalle 10.00 alle 24.00

la domenica ed il lunedì
dalle 16.00 alle 24.00

prenotazioni

t 0541 362488

pizzeria@sanpatrignano.org

negozio

t 0541 362476

spaccio@sanpatrignano.org