

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	3,50

## 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	3,50

## 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

---

Calice 5,00

---

## 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% - 20cl 3,00

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

### 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 CL. 33

#### LAMBRATA - ALC. 6,5%

BELGIAN ALE

birra ambrata, si percepiscono gli aromi tostati di caramello e miele 7,00

#### LA DOGANA - ALC. 4.5%

birra bionda dorata, leggera e beverina. Non filtrata e non pastorizzata 7,00

### 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 LELLA - 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 VOLPINA - ALC.6,5%

Rossa focosa 6,00

## ITALIA - PIEMONTE

### BALADIN CL. 33

#### ISAAC "BLANCHE" - ALC.5%

Con frumento di Piozzo + malto speciale 6,00

#### WAYAN "SAISON" - ALC.5,8%

Malto + 5 cereali delle valli cuneesi 6,00

#### NORA "BIRRA EGIZIA" - ALC.6,8%

Con kamut e mirra.

Bionda doppio malto dedicata ai faraoni 6,00

## ITALIA - MARCHE

### RENTON

#### LOLA "ALE" - ALC.5,5% - 33 CL

Birra Ale aromatizzata alla salvia 6,00

#### TRINI "BLANCHE" - ALC.4,7%- 33 CL

Aromatizzata alla scorza d'arancio e coriandolo 6,00

#### YELLOW SUMMER "ALE" - ALC.3.5%- 33 CL

Spiccate note di Bergamotto e agrumi 6,00

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

Aromatizzata alla frutta gialla e miele 13,00

## 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

# CAFFETTERIA

**ESPRESSO, DECAFFEINATO, ORZO** 1,50

**CAMOMILLA, THE, CAPPUCCINO** 2,00

**ACQUA DEPURATA IN CARAFFA LISCIA O GASSATA**  
un litro 1,00



## 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.fondazioneSlowfood.it/alleanza](http://www.fondazioneSlowfood.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  
dalle 16.00 alle 24.00

prenotazioni  
t 0541 362488  
[pizzeria@sanpatrignano.org](mailto:pizzeria@sanpatrignano.org)

negozio  
t 0541 362476  
[spaccio@sanpatrignano.org](mailto:spaccio@sanpatrignano.org)