



PERCHÈ SP. ACCIO

SP. ACCIO non è un posto come gli altri. Non solo per la qualità della sua cucina e degli ingredienti che la compongono. Non solo perché è così piacevole sedersi ai suoi tavoli con gli amici o in famiglia. SP. ACCIO è un posto diverso perché è fatto da persone che ci mettono cuore, passione, fatica, orgoglio, impegno e moltissimo entusiasmo. Imparando a fare i cuochi, i pizzaioli, i pasticceri e i camerieri, in realtà, imparano molto di più e per la vita.

SP. ACCIO è un posto diverso da tutti gli altri perché è la sintesi e anche la vetrina, di un luogo unico dove si impara a misurarsi con il mondo, donando il proprio talento e la propria bellezza. SP. ACCIO è la nostra sfida vinta. Perché tutto nella vita può cambiare significato.

SPICCHI DA CONDIVIDERE A CASA VOSTRA!

DELIVERY

Tutte le sere (lun./dom.) con prenotazione entro le ore 19:00 dello stesso giorno. Ultima consegna prevista ore 21:00. Consegna gratuita per ordini superiori a € 25,00. Per ordini fino a € 25,00 contributo spese di consegna € 4,00.

TAKE AWAY

Cena: tutti i giorni a partire dalle ore 18:30. Pranzo: da martedì a sabato, solo pizza stirata romana e panini, a partire dalle ore 12:30.



PRENOTAZIONI: 0541 362488 - 338 9111712 - spaccio.sanpatignano.org

PROPOSTE "PRANZO SFIZIOSO"

- PIZZA STIRATA** € 10,00
Tutti i gusti classici del menù + bibita + caffè
- PIADE** € 8,00
Tutti i gusti del menù + bibita + caffè
- PROPOSTA LIGHT** € 10,00
Tutte le insalate + centrifuga + caffè
- PROPOSTA DEL GIORNO** € 10,00
Ogni giorno un piatto diverso + bibita + caffè

LA STIRATA ROMANA LE CLASSICHE

- LA MARGHERITA** € 8,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio extravergine di oliva
- LA CRUDAIOLA** € 9,00
Pomodori freschi, rucola, scamorza affumicata, scaglie di Parmigiano Reggiano e fior di latte
- LA PARMIGIANA** € 9,00
Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, fior di latte, basilico fresco e Parmigiano Reggiano
- LA VECCHIA NAPOLI** € 9,50
Pomodoro San Marzano, basilico, fior di latte, capperi e origano di Pantelleria, olive e alici di Cetara
- LA BUFALA E POMODORINI** € 9,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico fresco e olio extravergine di oliva
- LA SALSICCIA E CIME DI RAPA** € 10,00
Salsiccia, cime di rapa, scamorza affumicata, fior di latte e olio extravergine di oliva
- LA VEGETARIANA** € 10,00
Melanzane, zucchine, pomodoro giallo, pomodori confit, patate, cipolla di Tropea, fior di latte e scamorza
- LA MARGHERITA SBAGLIATA** € 10,00
Pomodori gialli, mozzarella di Bufala Campana DOP, salsa verde al basilico con alici e capperi, salsa di pomodorini datterini
- LA CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO** € 11,00
Filetti di carciofo, prosciutto cotto arrosto, olive di Cetara, funghi Pleurotus e fior di latte
- LA DIAVOLA A MODO NOSTRO** € 10,00
Nduja di Spilinga, salame piccante, fior di latte, pomodoro giallo Lucariello, peperoncini freschi verdi e rossi, basilico e olive

LE CREATIVE

- LA NDUJA E LA BURRATA** € 11,00
Pomodoro datterino San Marzano, burrata pugliese, nduja di Spilinga, olive di Gaeta e basilico fresco
- LA CIRO** € 13,00
Fior di latte, speck, noci, gorgonzola e miele
- LA SPECK E BURRATA PUGLIESE** € 12,00
Speck, burrata, julienne di zucchine e mandorle
- LA MORTADELLA E PISTACCHI** € 13,00
Mortadella Favola, burrata pugliese, pistacchi di Bronte e pepe rosa
- STIRATA CON GIARDINIERA DI SAN PATRIGNANO E BACCALÀ** € 15,00
Fornarina, verza cotta al vapore, giardiniera di San Patignano, baccalà e spaccasassi

LE STIRATE **IMPASTO INTEGRALE** supplemento € 1,50
LE STIRATE **IMPASTO SENZA GLUTINE** supplemento € 2,50
La Stirata può essere preparata con farina senza glutine. Può contenere tracce di glutine.

PANINI GOURMET

- Tutti i panini sono serviti con patatine fritte.
- HAMBURGER DI POLLO** € 10,00
Pane al sesamo, pollo fritto, Cerasolo di San Patignano, erba cipollina, curcuma, curry, insalata e pomodoro
- HAMBURGER DI CHIANINA** € 13,00
Pane al sesamo, hamburger di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, bacon e Mucchino di San Patignano
- PANINO CON IL POLIPO** € 14,00
Polipo alla griglia, tortino di patate, insalata riccia e salsa verde
- PANINO CON SALMONE** € 14,00
Salmone, mozzarella di bufala, arancia marinata al basilico, spinacino al condimento balsamico di San Patignano
- PATATINE FRITTE** € 5,00

I TAGLIERI 100% SANPA

- TAGLIERE DI SALUMI DI MORA ROMAGNOLA, SQUACQUERONE E PIADA**
Lombetto, salame, coppa, prosciutto crudo, spallotto, piada e squacquerone
Piccolo € 7,00 Grande € 12,00
- TAGLIERE DI FORMAGGI DI SAN PATRIGNANO, STAGIONATI E FRESCHI CON MIELE E PIADA**
2 caprini, 2 pecorini, 2 vaccini, miele di nostra produzione e piada
Piccolo € 7,00 Grande € 12,00

LE PIADE

- Fatte a mano dal forno di San Patignano secondo la tipica ricetta romagnola.
- CLASSICA** € 5,00
Piada (tradizionale o integrale), prosciutto crudo di San Patignano, Squacquerone di San Patignano e rucola
- POLLO, RUCOLA E CREMA DI PATATE** € 5,00
Piada (tradizionale o integrale), pollo marinato, crema di patate e rucola
- VERDURE GRIGLIATE E CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO** € 5,00
Piada (tradizionale o integrale), verdure miste grigliate, timo, caciotta San Patignano, filetti di acciughe Delfino

I PRIMI

- RAGÙ** € 8,00
Tagliatelle Di Mauro, macinato selezionato di razza Chianina, salsiccia, guanciale, pomodoro San Marzano, carote, cipolle e sedano
- LA CARBONARA** € 8,00
Spaghetti Mancini (classici o integrali), Guanciale affumicato di Mora Romagnola di San Patignano, uovo, Pecorino di San Patignano e pepe
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** € 12,00
Spaghetti Mancini, vongole veraci dell'Adriatico, olio ed aglio
- RISOTTO CON GRANDE 78 E CONDIMENTO AL BALSAMICO DI SAN PATRIGNANO** € 14,00
Riso acquerello, fonduta di Grande 78, riduzione di condimento al balsamico di Grande 78
- GARGANELLI GAMBERI E DATTERINO ROSSO DI SAN PATRIGNANO** € 12,00
Gamberi, pomodori datterini e bisque

SECONDI PIATTI

- LA CHIANINA E IL COLTELLO** € 14,00
Battuta di crudo di Chianina al coltello, senape, verdure grigliate del nostro orto
- TAGLIATA DI CHIANINA** € 16,00
Tagliata di Chianina al sale di Cervia con verdure grigliate del nostro orto
- FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E BACCALÀ** € 14,00
- POLIPO CON DATTERINI DI SAN PATRIGNANO** € 15,00
Polipo, pomodori datterini gialli e rossi, olive, capperi, scalogno, vino bianco, crostino di pane
- TARTARE DI GAMBERI SU CREMA DI PISELLI E ANETO** € 15,00
Gamberi, crema di piselli e aneto

GLI ALLERGENI Gli ingredienti nel menù evidenziati in neretto sono allergeni. Reg. CE1169/2011.
I prodotti non disponibili freschi, potranno essere utilizzati congelati.

LE INSALATE

- VERDURE GRIGLIATE DEL NOSTRO ORTO** € 6,00
Verdure miste e olio extravergine di oliva
- INSALATA VEGETARIANA** € 10,00
Mozzarella di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di parmigiano
- INSALATA GAMBERI E AVOCADO** € 10,00
Gamberi, avocado, olio d'oliva, succo di lime e sale rosa dell'Himalaya
- INSALATA DI POLLO** € 10,00
Pollo cotto a basse temperature con olio, rosmarino ed aglio, misticanza e salsa con aceto balsamico
- INSALATA CON SALMONE** € 10,00
Misticanza, salmone affumicato, nespole caramellate e olio d'oliva
- INSALATA DI TONNO, MANGO E SONCINO** € 10,00
Tonno, semi di sesamo neri e bianchi, olio d'oliva, salsa e mango

I DOLCI

- DOLCI DELLA CASA** € 6,00
- GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE**
2 palline € 2,00 4 palline € 4,00

LE BIBITE 35 CL

- GALVANINA EMILIA ROMAGNA** € 2,50
ARANCIATA, CEDRATA, GINGER, TÈ PESCA E LIMONE
- LURISIA PIEMONTE** € 2,50
GAZZOSA, CHINOTTO

I VINI DI SAN PATRIGNANO 75 CL

- AULENTE** IGT Rosso Rubicone € 11,00
Calice € 3,50
- ORA** Romagna Sangiovese DOC Superiore € 15,00
- NOI** Colli di Rimini Rosso DOC € 18,00
Calice € 5,00
- MONTEPIROLO** Colli di Rimini Cab Sauvignon DOC € 23,00
- AVI** Romagna Sangiovese DOC Sup. Ris. € 23,00
- AULENTE** IGT Bianco Rubicone € 11,00
Calice € 3,50
- VIE** IGT Bianco Rubicone Sauvignon € 18,00
- AVENIR** Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico € 23,00
- START VINO** Spumante Metodo Charmat € 15,00
Calice € 5,00

LE BIRRE ALLA SPINA

- AMARCORD EMILIA ROMAGNA BIONDA 100% MALTO D'ORZO, DORATA, DISSETANTE**
- GRADISCA** alc. 5.2%, 20 cl € 3,50
- GRADISCA** alc. 5.2%, 40 cl € 5,00
- RENTON MARCHE**
- SUSI** Blonde Ale alc. 5.2%, 33 cl € 4,00
- SUSI** Blonde Ale alc. 5.2%, 50 cl € 5,50
- BOMBAY** Red Ale alc. 5.7%, 33 cl € 4,50
- BOMBAY** Red Ale alc. 5.7%, 50 cl € 6,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

- AMARCORD EMILIA ROMAGNA**
- LA VOLTINA** Birra Rossa alc. 6.5%, 50 cl € 6,00
- LA MIDONA** Bionda Doppio Malto alc. 6.5%, 50 cl € 6,00
- CONSOLARE 72 EMILIA ROMAGNA**
- LAMBRATA** Belgian Ale alc. 6.5%, 75 cl € 12,00
- LA DOGANA** Bionda alc. 4.55%, 75 cl € 12,00
- SALINAE** Bionda al sale di Cervia 4,9%, 75 cl € 12,00
- NOIZ EMILIA ROMAGNA**
- YES SIR** English Golden Ale Alc. 4.2%, 75 cl € 12,00
- CUT IT OUT** American Pale Ale Alc. 5.0%, 75 cl € 12,00
- BACKGROUND** Oatmeal Stout Alc. 4.2%, 75 cl € 12,00

RENTON MARCHE

- TRINI** Blance Alc. 4.7%, 33 cl € 6,00
- NEW ORDER** Ale Alc. 7.0%, 75 cl € 13,00
- JACARANDA** Indian Pale Ale Alc. 6.0%, 75 cl € 12,00
- FLEA UMBRIA**
- MARGHERITA** Weiss alc. 5.2%, 33 cl € 6,00
- BASTOLA IMPERIAL** Red Ale alc. 6.9%, 75 cl € 12,00
- BIANCA LANCIA** Blanche alc. 5.0%, 75 cl € 12,00

THERESIANER TRENTINO

- LAGER** Senza Glutine alc. 4.8%, 33 cl € 5,00
- TRE FONTANE LAZIO UNICO BIRRIFICIO TRAPPISTA ITALIANO**
- TRIPLE** Abody Triple alc. 8.5% 33 cl € 7,00 75 cl € 13,00
- SCALA COELI** Belgian Ale alc. 6.7% 33 cl € 7,00 75 cl € 13,00

LA CAFFETTERIA

- ESPRESSO, DECAFFEINATO, ORZO** € 1,50
- CAMOMILLA, TÈ, CAPPUCCINO, TISANE** € 2,00
- COPERTO** 2,50 euro