



IL NOSTRO MENU SUL TUO TELEFONO INQUADRA IL QR CODE [www.spaccio.menu](http://www.spaccio.menu)

## 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 al mondo 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.sanpatrignano.org](http://spaccio.sanpatrignano.org)



DELIVERY TAKE AWAY

## LE PIZZE LE CLASSICHE

<b>LA MARGHERITA</b> Pomodoro San Marzano, <b>fior di latte</b> , basilico e olio extra vergine di oliva	€ 8,00
<b>LA CRUDAIOLA</b> Pomodorini freschi, rucola, <b>scamorza affumicata</b> , scaglie di <b>Parmigiano</b> Reggiano e <b>fior di latte</b>	€ 9,00
<b>LA PARMIGIANA</b> Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, fior di latte, basilico fresco e <b>Parmigiano</b> Reggiano	€ 9,00
<b>LA VECCHIA NAPOLI</b> Pomodoro San Marzano, basilico, <b>fior di latte</b> , capperi e origano di Pantelleria, olive e alici di Cetara	€ 9,50
<b>LA SALSICCIA E CIME DI RAPA</b> Salsiccia, cime di rapa, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza</b> affumicata, basilico fresco e olio extra vergine di oliva	€ 10,00
<b>LA CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO</b> Filetti di carciofo, prosciutto cotto arrosto, olive di Cetara, funghi Pleurotus e <b>fior di latte</b>	€ 11,00
<b>LA DIAVOLA A MODO NOSTRO</b> Nduja di Spilinga, salame piccante, <b>fior di latte</b> , pomodoro giallo lucariello, peperoncini freschi verdi e rossi, basilico e olive	€ 10,00
<b>PIZZA AI 4 FORMAGGI</b> Fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana	€ 10,00

## LE CREATIVE

<b>LA VEGETARIANA</b> Melanzane, zucchine, pomodoro giallo, pomodori confit, patate, cipolla di Tropea, <b>fior di latte</b> e <b>scamorza</b>	€ 10,00
<b>LA BUFALA E PACCHETTELE</b> Passata di pomodoro San Marzano, <b>mozzarella di Bufala</b> Campana DOP, filetti di pomodoro Paccatelle, basilico fresco ed origano	€ 11,00
<b>LA CIRO</b> Fior di latte, speck, <b>noci</b> , <b>gorgonzola</b> e miele	€ 13,00
<b>LA NDUJA E LA BURRATA</b> Pomodoro datterino San Marzano, <b>burrata</b> pugliese, nduja di Spilinga, olive di Gaeta e basilico fresco	€ 11,00
<b>LA PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA PUGLIESE</b> Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, <b>burrata</b> pugliese, <b>fior di latte</b>	€ 13,00
<b>LA PIZZA DEL 40° ANNIVERSARIO</b> Salsa di pomodoro San Marzano, <b>fior di latte</b> , <b>Pecorino</b> Cru di San Patrignano, Spallotto di San Patrignano, riduzione di Aulente Rosso di San Patrignano	€ 14,00
<b>IL MAIALINO</b> Maialino in porchetta cotto alla birra, radicchio trevigiano, <b>Mucchino</b> di San Patrignano	€ 15,00
<b>LA TONNARA</b> Tataki di <b>tonno</b> marinato alla <b>soia</b> , semi di <b>sesamo</b> , cipolla di Tropea marinata all'aceto di lamponi, fior di latte, capperi di Pantelleria e pomodori ciliegino	€ 15,00
<b>CHIANA CHIANA</b> Base <b>fornarina</b> , spinacini freschi, battuta di Chianina al coltello e tartufo	€ 18,00
<b>PIZZA CON LE SEPIE</b> Fior di latte, <b>sepie</b> ripiene, <b>pan grattato</b> , finocchi freschi, olive di cetara, arancia fresca e nero di <b>seppia</b>	€ 14,00
<b>PIZZA CON I PORCINI</b> Fior di latte, crema di patate, funghi porcini, pepe	€ 15,00
<b>LA PIZZA ED IL SALMONE</b> Base <b>fornarina</b> , insalata riccia, <b>salmone</b> affumicato, <b>burrata</b> pugliese, mandorle e timo limonato	€ 14,00

## LA STIRATA ROMANA LE CLASSICHE

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

## LE CREATIVE

<b>LA NDUJA E LA BURRATA</b> Pomodoro datterino San Marzano, <b>burrata</b> pugliese, nduja di Spilinga, olive di Gaeta e basilico fresco	€ 11,00
<b>LA CIRO</b> Fior di latte, speck, <b>noci</b> , <b>gorgonzola</b> e miele	€ 13,00
<b>LA SPECK E BURRATA PUGLIESE</b> Speck, <b>burrata</b> affumicata, julienne di zucchine e <b>mandorle</b>	€ 12,00
<b>LA MORTADELLA E PISTACCHI</b> Mortadella Favola, <b>burrata</b> pugliese, <b>pistacchi</b> di Bronte e pepe rosa	€ 13,00

## PIZZE FRITTE

<b>4 PIZZETTE ASSORTITE</b> con impasto classico fritto	€ 10,00
------------------------------------------------------------	---------

## CALZONE

<b>CLASSICO</b> Fior di latte, prosciutto cotto di San Patrignano, passata di pomodoro San Marzano	€ 10,00
<b>VEGETARIANO</b> Fior di latte, scarola, capperi e olive	€ 10,00
<b>NAPOLETANO</b> Ricotta di San Patrignano, <b>fior di latte</b> , <b>uovo</b> , salame e pepe	€ 10,00

## PANINI GOURMET

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte.

<b>HAMBURGER DI CHIANINA</b> Pane al <b>sesamo</b> , hamburger di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, bacon e <b>Mucchino</b> di San Patrignano	€ 12,00
<b>PANINO CON IL POLIPO</b> Polipo alla griglia, tortino di patate, bietole e salsa di pesto di prezzemolo	€ 14,00
<b>HAMBURGER DI POLLO</b> Pane al <b>sesamo</b> , pollo fritto, <b>Cerasolo</b> di San Patrignano, erba cipollina, curcuma, curry, insalata e pomodoro	€ 10,00
<b>PATATINE FRITTE</b>	€ 5,00

## I TAGLIERI 100% SANPA

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

## LE PIADIE

Fatte a mano dal forno di San Patrignano secondo la tipica ricetta romagnola.

<b>CLASSICA</b> <b>Piada</b> (tradizionale o integrale), Prosciutto crudo di San Patrignano, <b>Squacquerone</b> di San Patrignano e rucola	€ 5,00
<b>VEGETARIANA</b> <b>Piada</b> (tradizionale o integrale), <b>Squacquerone</b> di San Patrignano e erbe del nostro orto ripassate in padella	€ 5,00

## IL LIEVITO MADRE

Il lievito madre, a differenza del lievito di birra, può contare sulla fermentazione indotta da diverse specie di batteri che ne garantiscono una maggiore digeribilità, crescita e conservazione del prodotto.

## GLI IMPASTI

Ogni impasto è ottenuto con pasta madre nata, nutrita e ben accudita quotidianamente a San Patrignano. La forza di farine solo italiane selezionate, unita ad una lievitazione lenta, regala alla pizza gusto, digeribilità e fragranza inimitabili.

## IMPASTO FARINA TIPO 1

Prodotta con i migliori grani di forza italiani. Ideale per medie e lunghe fermentazioni con una giusta quantità di fibra.

**IMPASTO GRANO SARACENO** supplemento € 1,50  
Particolarmente indicato nell'alimentazione dei soggetti diabetici. Contiene una maggiore quantità di amido ed è una buona fonte di fibre e minerali.

## I PRIMI

<b>RAGÙ</b> Tagliatelle Di Mauro, macinato selezionato di razza Chianina, salsiccia, guanciale, pomodoro San Marzano, carote, cipolle e <b>sedano</b>	€ 8,00
<b>LA CARBONARA</b> <b>Spaghetti</b> Mancini ( <i>classici o integrali</i> ), Guanciale affumicato di Mora Romagnola di San Patrignano, uova, <b>Pecorino</b> di San Patrignano e pepe	€ 8,00
<b>LINGUINE AL BACCALÀ</b> <b>Linguine</b> Mancini ( <i>classici o integrali</i> ), <b>baccalà</b> , pomodorini gialli, scalogno ed olio extra vergine di oliva	€ 11,00
<b>SCRIGNO AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO</b> Pasta sfoglia, <b>Caciotta</b> di San Patrignano, funghi porcini freschi	€ 10,00
<b>GARGANELLI ALL'AMATRICIANA</b> Garganelli, pomodoro e Guanciale di San Patrignano	€ 8,00

## SECONDI PIATTI

<b>LA CHIANINA E IL COLTELLO</b> Battuta di crudo di Chianina al coltello, <b>senape</b> , verdure grigliate del nostro orto	€ 13,00
<b>TAGLIATA DI CHIANINA</b> Tagliata di Chianina di Cervia con erbe del nostro orto ripassate in padella	€ 16,00
<b>TAGLIATA CON FUNGHI E TARTUFO</b> Tagliata di Chianina alla griglia con funghi porcini freschi, tartufo fresco, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo	€ 20,00
<b>FILETTO DI SALMONE CON PIROTTINO DI VERDURE DI STAGIONE</b> <b>Salmone</b> con verdure di stagione	€ 15,00

## LE INSALATE

<b>ERBETTE RIPASSATE IN PADELLA</b> Erbe del nostro orto, aglio, olio, peperoncino	€ 6,00
<b>INSALATA VEGETARIANA</b> <b>Mozzarella</b> di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di <b>parmigiano</b>	€ 10,00
<b>INSALATA DI GAMBERI CON COGNAC</b> <b>Gamberi</b> argentini, insalata riccia, misticanza, <b>pinoli</b> , mela verde, <b>maionese allo zafferano</b>	€ 10,00
<b>INSALATA DI POLLO</b> Pollo cotto a basse temperature con olio rosmarino ed aglio, misticanza e salsa con aceto balsamico	€ 10,00
<b>INSALATA CON SALMONE</b> Insalata mista, <b>salmone</b> affumicato, <b>burrata</b> e germogli di ravanella	€ 10,00

## I DOLCI

<b>DOLCI DELLA CASA</b>	€ 6,00
<b>GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE</b> 2 palline € 2,00 4 palline € 4,00	

## la Cucina di



<b>RISOTTO VITE</b> <b>UN GRANDE CLASSICO</b> Riso Acquerello, scalogno stufato, bruciatini di pancetta, <b>Squacquerone</b> D.O.P di San Patrignano affumicato, cialda di pancetta croccante, riduzione di Aulente	€ 14,00
<b>MAIALINO ALLA GRIGLIA</b> <b>IL SECONDO PIATTO PIÙ AMATO</b> Maialino alla griglia, salsa di girasole, salsa con <b>senape</b> , miele, insalata marinata con cumino, semi di girasole	€ 16,00

## LE BIBITE 35 CL

<b>GALVANINA EMILIA ROMAGNA ARANCIATA, CEDRATA, GINGER, TÈ PESCA E LIMONE</b>	€ 2,50
<b>LURISIA PIEMONTE GAZZOSA, CHINOTTO</b>	€ 2,50

## I VINI DI SAN PATRIGNANO 75 CL

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

## LE BIRRE ALLA SPINA

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

## LE BIRRE ARTIGIANALI

<b>AMARCORD EMILIA ROMAGNA LA VOLPINA</b> Rossa alc. 6.5%, 50 cl	€ 6,00
<b>LA MIDONA</b> Bionda Doppio Malto alc. 6.5%, 50 cl	€ 6,00

<b>CONSOLARE 72 EMILIA ROMAGNA LAMBRATA</b> Belgian Ale alc. 6.5%, 75 cl	€ 12,00
<b>LA DOGANA</b> Bionda alc. 4.55%, 75 cl	€ 12,00

<b>NOIZ EMILIA ROMAGNA YES SIR</b> English Golden Ale alc. 4.2%, 75 cl	€ 12,00
<b>CUT IT OUT</b> American Pale Ale alc. 5.0%, 75 cl	€ 12,00

<b>RENTON MARCHE TRINI</b> Blance alc. 4.7%, 33 cl	€ 6,00
<b>NEW ORDER</b> Ale alc. 7.0%, 75 cl	€ 13,00

<b>FLEA UMBRIA MARGHERITA</b> Weiss alc. 5.2%, 33 cl	€ 6,00
<b>BASTOLA IMPERIAL</b> Red Ale alc. 6.9%, 75 cl	€ 12,00
<b>BIANCA LANCIA</b> Blanche alc. 5.0%, 75 cl	€ 12,00

<b>THERESIANER TRENTINO LAGER</b> Senza Glutine alc. 4.8%, 33 cl	€ 5,00
------------------------------------------------------------------	--------

<b>TRE FONTANE LAZIO UNICO</b> BIRRIFICIO TRAPPISTA ITALIANO <b>TRIPLE</b> Abedy Triple alc. 8.5% 33 cl € 7,00 75 cl € 13,00	
<b>SCALA COELI</b> Belgian Ale alc. 6.7% 33 cl € 7,00 75 cl € 13,00	

## LA CAFFETTERIA

<b>ESPRESSO, DECAFFEINATO, ORZO</b>	€ 1,50
<b>CAMOMILLA, TÈ, CAPPUCCINO, TISANE</b>	€ 2,00

**GLI ALLERGENI** Gli ingredienti nel menù evidenziati in neretto sono allergeni. Reg. CE1169/2011. Nel caso in cui i prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati congelati.