



## 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

## 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 extra vergine 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 extra vergine di oliva
- LA SALSICCIA E CIME DI RAPA** € 10,00  
Salsiccia, cime di rapa, **scamorza affumicata**, **fior di latte**, basilico fresco e olio extra vergine 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** affumicata, julienne di zucchine e **mandorle**
- LA MORTADELLA E PISTACCHI** € 13,00  
Mortadella Favola, **burrata** pugliese,  **pistacchi** di Bronte e pepe rosa

## PANINI GOURMET

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte.

- HAMBURGER DI CHIANTINA** € 12,00  
Pane al **sesamo**, hamburger di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, bacon e **Mucchino** di San Patrignano
- PANINO CON IL POLIPO** € 14,00  
**Polipo** alla griglia, tortino di patate, bietole e salsa di pesto di prezzemolo
- HAMBURGER DI POLLO** € 10,00  
Pane al **sesamo**, pollo fritto, **Cerasolo** di San Patrignano, erba cipollina, curcuma, curry, insalata e pomodoro
- 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 Patrignano secondo la tipica ricetta romagnola.
- CLASSICA** € 5,00  
**Piada** (tradizionale o integrale), Prosciutto crudo di San Patrignano, **Squacquerone** di San Patrignano e rucola
- VEGETARIANA** € 5,00  
**Piada** (tradizionale o integrale), **Squacquerone** di San Patrignano e erbe del nostro orto ripassate in padella

## 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 Patrignano, uova, **Pecorino** di San Patrignano e pepe
- LINGUINE AL BACCALÀ** € 11,00  
**Linguine** Mancini (classici o integrali), **baccalà**, pomodorini gialli, scalogno ed olio extra vergine di oliva
- SCRIGNO AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO** € 10,00  
Pasta sfoglia, **Caciotta** di San Patrignano, funghi porcini freschi
- GARGANELLI ALL'AMATRICIANA** € 8,00  
Garganelli, pomodoro e Guanciale di San Patrignano

## SECONDI PIATTI

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

## LE INSALATE

- ERBETTE RIPASSATE IN PADELLA** € 6,00  
Erbe del nostro orto, aglio, olio, peperoncino
- INSALATA VEGETARIANA** € 10,00  
**Mozzarella** di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di **parmigiano**
- INSALATA DI GAMBERI CON COGNAC** € 10,00  
**Gamberi** argentini, insalata riccia, misticanza, **pinoli**, mela verde, **maionese allo zafferano**
- 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  
Insalata mista, **salmone** affumicato, **burrata** e germogli di ravanella
- I DOLCI**
- DOLCI DELLA CASA** € 6,00
- GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE**  
2 palline € 2,00 4 palline € 4,00

## la Cucina di



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

## LE BIBITE 35 CL

### GALVANINA EMILIA ROMAGNA

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

## I VINI DI SAN PATRIGNANO

- 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

**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.

## LE BIRRE ALLA SPINA

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

## LE BIRRE ARTIGIANALI

- AMARCORD** EMILIA ROMAGNA
- LA VOLPINA** 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
- 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
- RENTON** MARCHE
- TRINI** Blance alc. 4.7%, 33 cl € 6,00
- NEW ORDER** Ale alc. 7.0%, 75 cl € 13,00
- FLEA** UMBRIA
- MARGHERITA** Weiss alc. 5.2%, 33 cl € 6,00
- ANAIS** Smoked alc. 6.4%, 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** TRENTO
- LAGER** Senza Glutine alc. 4.8%, 33 cl € 5,00

- TRE FONTANE** LAZIO
- UNICO BIRRIFICIO TRAPPISTA ITALIANO**
- TRIPLE**  
Abedy 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