


LA CUCINA

SP. ACCIO



SanPatrignano



PERCHÉ 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.

TAGLIERI 100% SANPA

Da 15 anni siamo impegnati nel recupero della razza autoctona "Mora Romagnola", una specie estremamente pregiata ed allevata allo stato brado

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

Composto da 2 caprini, 2 pecorini, 2 vaccini, miele di nostra produzione e piada.

Piccolo	7,00
Grande	12,00



PANINI GOURMET

I panini arrivano dal forno di San Patrignano, sono prodotti con farine italiane e lievito madre naturale. Sono leggermente diversi uno dall'altro proprio in virtù della lavorazione manuale

HAMBURGER DI CHIANINA

Pane al sesamo, hamburger di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, bacon e **Mucchino** di San Patrignano. 12,00

PANINO PULLED PORK

Pane al sesamo, spalla di maiale **senape arancia, cumino, paprika**, olio evo, camembert, marmellata di arance, insalata trocadero. 15,00

PANINO CON TRIPPA

Pane al sesamo, trippa, **pomodoro, aglio, sedano, olio evo**, chiodi di garofano, **peperoncino, pecorino** di San Patrignano. 10,00

CLUB SANDWICH

Pane americano, maionese, **senape, insalata trocadero**, prosciutto cotto alla brace, **pancetta stufata Giovanna**, funghi, carciofi e uovo strapazzato. 12,00

PANINO IL SALMONE E LA BURRATA

Pane al sesamo, spinacini freschi, **salmone affumicato**, burrata pugliese, pepe rosa e lime. 12,00

Tutti i Panini sono serviti con patatine fritte.

PIADE

La piada e' fatta a mano nel forno di San Patignano secondo la tipica ricetta romagnola

CLASSICA

Prosciutto crudo, **squacquerone** e rucola. 5,00

VEGETARIANA

Erbette di campo ripassate in padella, **Cerasolo** di San Patignano, **olio**, **aglio**. 5,00

(L'impasto della piada è fatto con farina di grano)

INSALATE

ERBETTE DI CAMPO IN PADELLA

Erbette del nostro orto ripassate in padella, olio extra vergine di oliva, **aglio**, **prezzemolo** e **peperoncino**. 6,00

INSALATA VEGETARIANA

Mozzarella di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di **Parmigiano Reggiano**. 10,00

INSALATA DI GAMBERI CON COGNAC

Gamberi argentini, insalata riccia, misticanza, **pinoli**, mela verde, **maionese** allo zafferano. 10,00

INSALATA DI POLLO

Pollo cotto a basse temperature con **olio rosmarino ed aglio**, misticanza e salsa con aceto balsamico. 10,00

INSALATA DI TONNO

Tonno confit, olive, **pomodori** datterini gialli e rossi, **fior di latte** e frutti di capperi. 12,00

I PRIMI

Per tutti i formati di pasta il tempo minimo di cottura e' di 15 min

GARGANELLI ALL'AMATRICIANA

Pomodori pelati, guanciaie di San Patignano, cipolla, **pepe**, olio evo. 9,00

RAGÙ

Tagliatelle Di Mauro, macinato selezionato di razza Chianina, salsiccia, guanciaie, pomodoro San Marzano, carote, cipolla e **sedano**. 8,00

LA CARBONARA

Spaghetti Mancini, pancetta affumicata di Mora Romagnola, uova, **pecorino** e **pepe**. 9,00

STROZZAPRETI

Strozzapreti, pomodori datterini, **burrata**, **nduja**, **basilico**, olio evo. 9,00

RAVIOLI CON BURRO SALATO

Ravioli **ricotta** e spinaci con **burro** salato francese e salvia. 8,50

SECONDI PIATTI

LA CHIANTINA E IL COLTELLO

Battuta di crudo di Chianina al coltello, **senape**, erbe del nostro orto ripassate in padella. 12,00

TAGLIATA DI POLLO CON ERBETTE

Pollo cotto a basse temperature con **rosmarino**, **aglio**, sale, **pepe**, salsa di **soia** ed olio evo. 11,00

TAGLIATA DI CHIANTINA

Tagliata di Chianina al sale di Cervia con insalatina mista. 16,00

FISH & CHIPS

Filetto di merluzzo in pastella allo zafferano, **cumino** e corn flakes, con salsa allo **yogurt** greco **erba cipollina** e lime. 10,00

VITELLO IN PORCHETTA

Vitello cotto a basse temperature con lardo ed erbe di campo con olio **aglio** e **peperoncino**. 14,00

SALMONE SELVAGGIO

Salmone selvaggio marinato nel lime, **burrata** affumicata e crostini di pane. 15,00

PASTICCERIA

Tradizione e innovazione si incontrano nel nostro laboratorio di pasticceria, tutte le specialità sono sfornate quotidianamente

LA RISCOPERTA DEI SENSI

Torta cioccolato e noci, panna, amarene. 6,00

PASTICCERIA SECCA DI SAN PATRIGNANO

Biscotti misti con bicchiere di Albana di romagna passita. 6,00

TARTELLETTA CREMA E MELE AL CALVADOS

Frolla ricoperta con crema pasticcera e mele cotte al forno aromatizzate al Calvados. 6,00

COPPA GELATO

Gelato all'arachide salato, gelato alla crema di latte, con caramello mou, crema alla nocciola e lingua di gatto. 6,00

LA TORTA AL PISTACCHIO E MANDORLE

Pan di spagna morbido al pistacchio e mandorle, con base croccante al cioccolato, gelée ai lamponi e crema pasticcera. 6,00

GOLOSONE

Sfoglia, mascarpone e crema di nocciole con cioccolato al latte. 6,00

CHEESE CAKE

Torta al formaggio senza lattosio, con base croccante di frutta secca e frutta pochè di stagione. 6,00

IL GELATO

Crema pasticcera, crema di latte, cioccolato, nocciola, pistacchio, sesamo.

Due palline 2,00

Quattro palline 4,00

IL SORBETTO

Limone, Fragola e Passion fruit.

Due palline 2,00

Quattro palline 4,00

LA TAGLIATA DI FRUTTA

Frutta di stagione con gelato. 6,00

Coperto 1,50

Ogni variazione rispetto al menu' puo' essere soggetta ad una modifica di prezzo.

● disponibile anche a pranzo

PRODOTTI DI SAN PATRIGNANO

Olio extra vergine di oliva, pecorino, crema di pecorino Riccio, ricotta,
prosciutto crudo stagionato 24 mesi,
riduzione di aulente rosso

PRODOTTI PRESIDI SLOW FOOD

Passata di pomodoro - Filetti di pomodoro Pacchetelle
Cooperativa Agricola Dani Coop, Sarno (SA) - Via Ingegno, zona Pip. T+F 081 944898
info@danicoop.com - www.danicoop.com

Pomodorino vesuviano del Piennolo
Casa Barone, Massa di Somma (NA) - via Antonio Gramsci, 109/E T 081 0606007 - M 348 2539506
agricola@casabarone.it - www.casabarone.it

Mortadella classica
Bonfatti - Cento (FE) - Frazione Renazzo - Via Alberelli, 28 T 051 6850011
M 335 6254612 segreteria@negrinisalumi.com

Pistacchi verdi di Bronte
Antonio Caudullo - Bronte (CT) - Viale Regina Margherita, 132
T 095 7722372 - M 328 8283043

Sale di Cervia
Salina di Cervia - Cervia (RA) - Via Salara, 6 T 0544 971765 - F 0544 978016
info@salinadicervia.it

Mora Romagnola
San Patrignano



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

Gli ingredienti nel menù evidenziati in neretto sono allergeni. Reg. CE 1169/2011.

Tutto ciò che a San Patrignano nasce, allevando, coltivando e affinando, viene trasformato con cura, impegno e passione dai ragazzi della comunità'.

Dalle nostre mani alle vostre.

Il nostro impegno si rinnova ogni giorno realizzando prodotti espressione del territorio, nel rispetto dell'ambiente e degli animali allevati.

La scelta delle materie prime tiene conto, oltre che della qualità raggiunta dalla nostra filiera corta, anche della filosofia produttiva dei nostri fornitori selezionati tra i migliori artigiani in tutta Italia.

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