



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.

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

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.



LE PIZZE LE CLASSICHE

LA MARGHERITA € 8,00
 Pomodoro San Marzano, **fior di latte**, basilico e olio extravergine di oliva

PIZZA REGINA MARGHERITA € 10,00
 Pomodoro San Marzano, **mozzarella** di Bufala Campana -DOP, basilico, olio e grana

PIZZA LARDO DI SAN PATRIGNANO E CHIPS € 11,00
Fior di latte, patate al rosmarino e lardo di San Patrignano

LA CRUDAIOLA € 9,00
 Pomodorini 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 di Gaeta e **alici** di Cetara

LA SALSICCIA E CIME DI RAPA € 10,00
 Salsiccia, cime di rapa, **fior di latte**, **scamorza** affumicata e olio extravergine di oliva

LA CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO € 11,00
 Filetti di carciofo, prosciutto cotto arrosto, **olive** di Gaeta, funghi Pleurotus e **fior di latte**

LA DIAVOLA A MODO NOSTRO € 10,00
 Nduja di Spilinga, salame piccante, **fior di latte**, pomodorini gialli, peperoncini freschi verdi e rossi, basilico e **olive** di Gaeta

PIZZA AI 4 FORMAGGI € 10,00
Fior di latte, **gorgonzola**, **scamorza** affumicata, **grana**

LE CREATIVE

PIZZA BACCALÀ € 14,00
crema di cavolfiori, **olive nere** di Gaeta, peperoni, capperi, **baccalà** al forno con finocchietto

LA VEGETARIANA € 10,00
 Melanzane, zucchine, pomodorini gialli, pomodori confit, patate, cipolla di Tropea, **fior di latte** e **scamorza**

LA BUFALA E PACCHETTELE € 11,00
 Passata di pomodoro San Marzano, **mozzarella** di Bufala Campana DOP, filetti di pomodoro Paccatelle, basilico fresco ed origano

LA CIRO € 13,00
Fior di latte, **speck**, **nocci**, **gorgonzola** e miele

LA NDUJA E LA BURRATA € 11,00
 Pomodoro San Marzano, **burrata** pugliese, nduja di Spilinga, **olive** di Gaeta e basilico fresco

LA PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA PUGLIESE € 13,00
 Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, **burrata** pugliese, **fior di latte**

LA PIZZA DEL 40° ANNIVERSARIO € 14,00
 Salsa di pomodoro San Marzano, **fior di latte**, **Pecorino** Cru di San Patrignano, Spallotto di San Patrignano, riduzione di Aulente Rosso di San Patrignano

PIZZA SALSICCIA PICCANTE APPASSITA DI SAN PATRIGNANO € 12,00
Fior di latte, melanzane grigliate, salsiccia appassita piccante di San Patrignano, basilico

IL MAIALINO € 15,00
 Maialino in porchetta cotto alla birra, radicchio trevigiano, **Mucchino** di San Patrignano

LA TONNARA € 15,00
 Tatakì di **tonno** marinato alla **soia**, semi di **sesamo**, cipolla di Tropea marinata all'aceto di lamponi, **fior di latte**, capperi di Pantelleria e pomodorini gialli

CHIANA CHIANA € 18,00
 Base **fornarina**, spinacini freschi, battuta di Chianina al coltello e **salsa alla senape**

PIZZA CON BOTTARGA DI MUGGINE € 15,00
Fior di latte, crema di zucchine, **bottarga di muggine**, **mandorle**

POLPO, DATTERINI E CAPPERI € 15,00
Polpo, pomodorini gialli e rossi, **olive**, capperi, scalogno, vino bianco

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
 Pomodorini 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** di Gaeta 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, **fior di latte**, **scamorza** affumicata 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
 Pomodorini 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 Gaeta, funghi Pleurotus e **fior di latte**

LA DIAVOLA A MODO NOSTRO € 10,00
 Nduja di Spilinga, salame piccante, **fior di latte**, pomodorini gialli, peperoncini freschi verdi e rossi, basilico e **olive** di Gaeta

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 STIRATA ED IL BOLLITO € 14,00
Fior di latte, crema di **carote** al timo, bollito di manzo, salsa a scelta **salsa verde** e mostarda di pere

LA CIRO € 13,00
Fior di latte, **speck**, **nocci**, **gorgonzola** e miele

LA SPECK E BURRATA PUGLIESE € 12,00
 Speck, **burrata** pugliese, 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 Patrignano, **baccalà** e spaccasassi

STIRATA CON PANCIA DI MAIALE € 13,00
 Pancina di maiale al forno, **fior di latte**, zucca grigliata e marinata alla menta e aglio nero

STIRATA BROCCOLI E PANCETTA € 13,00
 Broccoli, pancetta di SanPatrignano croccante e fondata di **pecorino** di fossa di San Patrignano e **fior di latte**

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.

PIZZE FRITTE

4 PIZZETTE ASSORTITE € 10,00
 con impasto classico fritto

CALZONE

CLASSICO € 10,00
Fior di latte, prosciutto cotto di San Patrignano, passata di pomodoro San Marzano

VEGETARIANO € 10,00
Fior di latte, scarola, capperi e **olive**

NAPOLETANO € 10,00
Ricotta di San Patrignano, **fior di latte**, salame, pepe e olio

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. L'impasto al Grano Saraceno non è privo di glutine in quanto c'è anche Farina tipo 1.

PANINI GOURMET

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte.

HAMBURGER DI CHIANINA € 13,00

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

PANINO CON IL POLPO € 14,00

Polpo alla griglia, tortino di patate, insalata riccia 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

PANUOZZO CON GUANCIA DI MANZO € 14,00

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con sedano e carote, pomodoro, alloro, timo ed Aulente Rosso e **crema di patate**

PATATINE FRITTE € 5,00

I TAGLIERI 100% SANPA

TAGLIERE DI SALUMI, SQUACQUERONE E PIADA DI SAN PATRIGNANO

Lombetto, salame, coppa, prosciutto crudo, spallotto, **squacquerone** e **piada** di nostra produzione
 Piccolo € 7,00 Grande € 12,00

TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI E FRESCHI CON MIELE E PIADA DI SAN PATRIGNANO

2 **caprini**, 2 **pecorini**, 2 **vaccini**, miele e **piada** di nostra produzione
 Piccolo € 7,00 Grande € 12,00

LE PIADIE

Fatte a mano con farine 100% italiane dal forno di San Patrignano e stirate una ad una.

CLASSICA € 5,00

Piada (tradizionale o integrale), Prosciutto crudo di San Patrignano, **Squacquerone** di San Patrignano e rucola

POLLO E CREMA DI PATATE € 5,00

Piada (tradizionale o integrale), pollo, crema di patate e rucola

VERDURE GRIGLIATE E CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO € 5,00

Piada (tradizionale o integrale), verdure miste grigliate, timo, **caciotta** di San Patrignano e 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 Patrignano, **uovo**, **Pecorino** di San Patrignano e pepe

GARGANELLI CON TONNO € 12,00
Garganelli, tonno, pomodori datterini, capperi ed **olive** di Cetara

TONNARELLO CACIO E PEPE € 9,00
Tonnarello, **pecorino** e pepe

TAGLIATELLE AI FUNGHI € 10,00
tagliatelle, funghi, aglio, prezzemolo, olio evo, peperoncino

SPAGHETTI FRIARIELLI E ALICI € 10,00
Spaghetti, friarielli e **alici**

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 erbette di campo ripassate

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E BACCALÀ € 14,00

POLPO CON DATTERINI DI SAN PATRIGNANO € 15,00

Polpo, pomodori datterini gialli e rossi, **olive**, capperi, scalogno, vino bianco, crostino di **pane**

TAGLIATA DI CHIANINA CON FUNGHI E TARTUFO € 20,00

Tagliata di Chianina, funghi, olio evo, aglio, e tartufo

LE INSALATE

ERBETTE DI CAMPO RIPASSATE IN PADELLA € 6,00

Erbette del nostro orto, olio evo, peperoncino ed aglio

INSALATA VEGETARIANA € 10,00
Mozzarella di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di **parmigiano**

INSALATA GAMBERI E AGRUMI € 10,00
Gamberi, agrumi, 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, uva, germogli di ravenello e olio d'oliva

INSALATA DI TONNO € 10,00
Tonno, semi di **sesamo** neri e bianchi, olio d'oliva, pomodorini, capperi e mandorle tostate

I DOLCI

DOLCI DELLA CASA € 6,00

GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE

2 palline € 2,00 4 palline € 4,00

GLI ALLERGENI

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