

SP.ACCIO

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 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 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.

SCANSIONA IL QR CODE
PER VISUALIZZARE IL MENÙ
www.spaccio.menu



LE PIZZE LE CLASSICHE

- LA MARGHERITA** 8
Pomodoro San Marzano, fior di **latte**, basilico e olio extravergine di oliva
- PIZZA REGINA MARGHERITA** 10
Pomodoro San Marzano, **mozzarella** di Bufala Campana DOP, basilico, olio e **grana**
- LA CRUDAIOLA** 10
Pomodori freschi, rucola, **scamorza** affumicata, scaglie di **Parmigiano** Reggiano e fior di **latte**

- LA PARMIGIANA** 10
Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, fior di **latte**, basilico fresco e **Parmigiano** Reggiano
- LA VECCHIA NAPOLI** 10
Pomodoro San Marzano, basilico, fior di **latte**, capperi e origano di Pantelleria, **olive** di Gaeta e **alici** di Cetara
- LA CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO** 12
Filetti di carciofo, prosciutto cotto arrosto, **olive** di Gaeta, funghi Pleurotus e fior di **latte**, olio evo

- LA DIAVOLA A MODO NOSTRO** 10
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
Fior di **latte**, **gorgonzola**, **scamorza** affumicata, **grana**
- PIZZA ZUCCHINE E BURRATA** 10
Fior di **latte**, **Burrata**, zucchine marinate con trito di capperi, **acciughe** e menta

LE CREATIVE

- PIZZA CON POLLO** 10
Scamorza affumicata, pollo croccante, rucola, **senape** dolce, olio evo
- LA VEGETARIANA** 10
Fior di **latte**, basilico, datterino giallo, verza croccante ripiena di dadolata di verdure melanzane, patate, zucchine, peperoni, olio evo

- LA PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA PUGLIESE** 13
Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, **burrata** pugliese, fior di **latte**
- LA PIZZA DEL 40° ANNIVERSARIO** 14
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di **latte**, **Pecorino** Cru di San Patrigniano, Spallotto di San Patrigniano, riduzione di **Aulente Rosso** di San Patrigniano

- LA TONNARA** 15
Tataki 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, erba cipollina
- CHIANA CHIANA** 18
Spinacino fresco, **battuta di chiana** al coltello, funghi champignon crudi olio, sale e pepe

- LA BUFALA E PACCHETELLE** 11
Passata di pomodoro San Marzano, **mozzarella** di Bufala Campana DOP, filetti di pomodoro Paccatelle, basilico fresco ed origano, olio evo

- PIZZA SALSICCIA PICCANTE APPASSITA DI SAN PATRIGNANO** 12
Fior di **latte**, melanzane grigliate, salsiccia appassita piccante di San Patrigniano, basilico

- PIZZA CON TARTARE DI TONNO** 15
Fior di **latte**, tartare di **tonno**, cetrioli marinati alla menta, dressing al limone, ribes.
- POLPO, DATTERINI E CAPPERI** 15
Polpo, pomodorini gialli e rossi, olive, capperi, scalogno, vino bianco

- LA CIRO** 13
Fior di **latte**, speck, **noci**, **gorgonzola** e miele
- LA NDUJA E LA BURRATA** 11
Pomodoro San Marzano, **burrata** pugliese, nduja di Spilinga, **olive** di Gaeta e basilico fresco, olio evo

- IL MAIALINO** 15
Fior di **latte**, chips di patate, maialino, croccante, salsa alle prugne, **aceto** di mele

LA STIRATA ROMANA

LE CLASSICHE

- LA MARGHERITA** 10
Pomodoro San Marzano, fior di **latte**, basilico e olio extravergine di oliva
- LA CRUDAIOLA** 10
Pomodori freschi, rucola, **scamorza** affumicata, scaglie di **Parmigiano** Reggiano e fior di **latte**
- LA PARMIGIANA** 10
Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, fior di **latte**, basilico fresco e **Parmigiano** Reggiano
- LA VECCHIA NAPOLI** 9,5
Pomodoro San Marzano, basilico, fior di **latte**, capperi e origano di Pantelleria, **olive** di Gaeta e **alici** di Cetara
- LA BUFALA E POMODORINI** 9,5
Pomodoro San Marzano, **mozzarella** di bufala, pomodorini freschi, basilico fresco e olio extravergine di oliva

- LA VEGETARIANA** 10
Fior di **latte**, basilico, datterino giallo, verza croccante ripiena di dadolata di verdure melanzane, patate, zucchine, peperoni
- LA MARGHERITA SBAGLIATA** 11
Pomodori gialli, **mozzarella** di Bufala Campana DOP, **salsa verde** al basilico con **alici** e capperi, salsa di pomodorini datterini
- LA CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO** 12
Filetti di carciofo, prosciutto cotto arrosto, **olive** di Gaeta, funghi Pleurotus e fior di **latte**
- LA DIAVOLA A MODO NOSTRO** 10
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
Pomodoro datterino San Marzano, **burrata** pugliese, nduja di Spilinga, **olive** di Gaeta e basilico fresco
- LA STIRATA CON SALMONE** 15
Salmone affumicato, fior di **latte**, iceberg, **burrata**, pepe rosa
- LA CIRO** 13
Fior di **latte**, speck, **noci**, **gorgonzola** e miele
- LA SPECK E BURRATA PUGLIESE** 12
Speck, **burrata** pugliese, julienne di zucchine e mandorle
- LA MORTADELLA E PISTACCHI** 13
Mortadella Favola, **burrata** pugliese, **pistacchi** di Bronte e pepe rosa

- STIRATA CON GIARDINIERA DISAN PATRIGNANO E BACCALÀ** 15
Fornarina, verza cotta al vapore, giardiniera di San Patrigniano, **baccalà** e spaccasassi
- STIRATA CON PANCIA DI MAIALE** 13
Pancia di maiale al forno, fior di **latte**, chips di patate, **salsa bbq**
- STIRATA BROCCOLI E PANCETTA** 13
Broccoli, pancetta di San Patrigniano croccante e fonduta di **pecorino** di fossa di San Patrigniano e fior di **latte**
- LE STIRATE IMPASTO INTEGRALE** SUPPLEMENTO € 2,00
- 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 CHIANTINA** 13
Pane al **sesamo**, hamburger di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla di Tropea, bacon e **Mucchino** di San Patrigniano
- PANINO CON IL POLPO** 14
Polpo alla griglia, **tortino di patate**, insalata riccia e **salsa di pesto** di prezzemolo, aglio
- HAMBURGER DI POLLO** 11
Pane al **sesamo**, pollo fritto, **Cerasolo** di San Patrigniano, erba cipollina, curcuma, curry, insalata e pomodoro
- PANUOZZO CON PESCE SPADA** 14
Panuozzo, **pesce spada**, **caciotta** di San Patrigniano, zucchine scapece
- PANUOZZO CRUDO E BUFALA** 7
Panuozzo, prosciutto crudo di San Patrigniano, **bufala**, rucola
- PANINO ANNI 80** 10
Pane, **gamberi**, iceberg, **salsa rosa**

SECONDI PIATTI

- LA CHIANTINA E IL COLTELLO** 14
Battuta di crudo di Chianina al coltello, **senape**, verdure grigliate del nostro orto
- TAGLIATA DI CHIANTINA** 17
Tagliata di Chianina al sale di Cervia con verdure alla griglia del nostro orto
- FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E BACCALÀ** 15
Gamberi, **calamari** e **baccalà**
- POLPO CON DATTERINI DI SAN PATRIGNANO** 15
Polpo, pomodori datterini gialli e rossi, olive, capperi, scalogno, vino bianco, crostino di **pane**
- TARTARE DI TONNO** 15
Tonno, cetriolo, ravanelli, cialda di **pane**

I TAGLIERI 100% SANPA

- TAGLIERE DI SALUMI, SQUACQUERONE E PIADA DI SAN PATRIGNANO** 10
Lombetto, salame, coppa, prosciutto crudo, spallotto, **squacquerone** e **piada** di nostra produzione
Piccolo € 7 | Grande € 12

- TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI E FRESCHI CON MIELE E PIADA DI SAN PATRIGNANO** 10
2 **caprini**, 2 **pecorini**, 2 **vaccini**, miele e **piada** di nostra produzione
Piccolo € 7 | Grande € 12

LE PIADE

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

- CLASSICA** 7
Piada (tradizionale o integrale), Prosciutto crudo di San Patrigniano, **Squacquerone** di San Patrigniano e rucola
- PIADA CON SALMONE AFFUMICATO** 7
Piada, **salmone** affumicato, rucola e **burrata** pugliese
- VERDURE GRIGLIATE E CACIOTTA DI SAN PATRIGNANO** 7
Piada (tradizionale o integrale), verdure miste grigliate, timo, **caciotta** di San Patrigniano e filetti di **acciughe** Delfino

I PRIMI

- RAGÙ** 8
Tagliatelle Di Mauro, macinato selezionato di razza Chianina, salsiccia, guanciale, pomodoro San Marzano, carote, cipolle e **sedano**
- LA CARBONARA** 8
Spaghetti (classici o integrali), Guanciale affumicato di Mora Romagnola di San Patrigniano, **uovo**, **Pecorino** di San Patrigniano e pepe
- GARGANELLI CON TONNO** 12
Garganelli, **tonno**, pomodori datterini, capperi ed **olive** di Gaeta
- LINGUINA AL PROFUMO DI MARE CON DATTERINI DI SAN PATRIGNANO** 12
Linguina, **frutti di mare** e **crostacei**, datterino
- SPAGHETTI CON COZZE E VONGOLE VERACI** 13
Spaghetti, **vongole**, **cozze**
- ORECCHIETTE CON POMODORO E PECORINO DI SAN PATRIGNANO** 8
Orecchiette, pomodoro, **pecorino**

LE INSALATE

- VERDURE GRIGLIATE DEL NOSTRO ORTO** 6
- INSALATA VEGETARIANA** 10
Mozzarella di bufala, funghi, carciofi, misticanza, scaglie di **parmigiano**
- INSALATA GAMBERI E AVOCADO** 10
Gamberi, avocado, olio d'oliva,
- INSALATA DI POLLO** 10
Pollo cotto a basse temperature con olio, rosmarino ed aglio, misticanza e salsa con **aceto balsamico**
- INSALATA CON SALMONE** 10
Misticanza, **salmone** affumicato, pesche nectarine e olio d'oliva
- INSALATA DI TONNO** 10
Tonno, semi di **sesamo** neri e bianchi, olio d'oliva, mango

I DOLCI

- DOLCI DELLA CASA** 6
- GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE** (2 palline) 2 | (4 palline) 4

COPERTO € 2,50

DELIVERY | TAKE AWAY

SPICCHI DA CONDIVIDERE A CASA VOSTRA!

TUTTE LE SERE PRENOTAZIONI:
0541 362488 - 338 9111712
spaccio.sanpatrigniano.org

GLI ALLERGENI

Gli ingredienti evidenziati del menù contengono sostanze o prodotti che possono provocare allergie e/o intolleranze secondo il regolamento Reg. CE1169/2011. Per ulteriori informazioni consultare il menù allergeni