

VIA SAFFI 32

SANTARCANGELO



**“Via Saffi 32” nasce come
bottega-laboratorio di pasticceria e focacceria
intorno alla Sangiovesa e Tenuta Saiano.**

**Una sosta informale,
fatta di gesti semplici e cura.**



SALATO

Focacce*

A 90 ore di lievitazione

VIA SAFFI	12
Mortadella artigianale, stracciatella, pesto di pistacchi	
VIA CUPA	12
Acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, zucchine grigliate, stracciatella	
PIAZZA BALACCHI	12
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva, squacquerone di Romagna DOP, rucola, fichi caramellati	
VIA MASSANI	12
Prosciutto cotto, spinacino croccante, scaglie di pecorino, miele	
VIA FAINI	12
Porchetta artigianale, pomodorini confit, salsa verde, porro saltato	
TAMBURELLO	10
Verdure grigliate, squacquerone di Romagna DOP	
FOCACCIA VUOTA	4

Tigelle

Con farine biologiche di grani antichi della Valmarecchia

PIAZZETTA DELLE MONACHE 16

4 TIGELLE FARCITE

- **Prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana DOP, carciofi freschi marinati**
- **Melanzane, stracciatella, pesto di basilico**
- **Mortadella, spinacino fresco, scaglie di Parmigiano Reggiano**
- **Zucchine grigliate, pomodorini confit, squacquerone di Romagna DOP**

Taglieri

Con focaccia calda croccante

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO 20

E giardiniera

FORMAGGI 20

Composta del giorno e miele

CRUDO E BUFALA 20

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva e mozzarella di bufala campana DOP

MISTO SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO E FORMAGGI 30

Giardiniera, miele e composta del giorno (per due persone)

DOLCE

Dolci imperdibili di **Andrea Marconi**

BIGNE' DI SANTARCANGELO Farcito con crema pasticcera	4
BOMBETTA Farcita con crema di ricotta di pecora e pistacchi	7
SCROCCADENTI	5.5
TETTA DELLA LA MONACA Soffice pan di Spagna con crema chantilly e amarena	3
CASSONCINO Ripieno di marmellata di albicocca o cioccolato	2
BOMBOLINO Alla crema pasticcera	1.2
TORTA DEL GIORNO (Chiedi al nostro staff)	5.5-6.5

BEVANDE

Acqua microfiltrata 75cl	2
Coca cola / coca cola zero bott. 33 cl	4
Fanta / Sprite 33 cl	4
Succhi di Frutta bott 20 cl	4
Arancia, ace, ananas, pompelmo, pesca, albicocca, mirtillo	
Caffè / espresso, deca, orzo	1.5
Cappuccino/Americano/Corretto	1.8

BIRRA

BIRRIFICIO NOIZ - SANTARCANGELO

GLUPITER / Pils (gluten free) - 4.5%	
CUT.IT.OUT / American Pale Ale - 5.0%	
GUSTAV /Vienna Lager - 4.8%	33 cl 7

BIRRIFICIO BAAM - MONTEFELTRO

CARPIGNA / Lager - 5%	
VETRIOLA / Ipa - 6.5%	
DENTE DI CANE / Blanche - 4.8%	33 cl 7

VINO

Rosanita / Spumante Brut Rosè	6 25
La Sangiovesa	
Valdobbiadene / Prosecco Superiore Extra Dry	6 24
Mongarda	
Ammoities / Franciacorta Dosaggio Zero	8 36
Camillucci	
Brezza/ Grechetto Gentile	6 25
La Sangiovesa	
Aimè Gewurztraminer / Alto Adige	6 24
Girlain	
Ribolla Gialla	7 28
Roncùs	
Libera / Rebola DOC	6 22
I Muretti	
Riesling / Reichsgraf Von Kesselstatt	7 32
Piesporter	
Sanzves / Rubicone IGT Sangiovese	6 28
Tenuta Saiano	
Cabernetico / Rubicone IGT Cabernet	6 26
Tenuta Saiano	
Mai Uguale / Rubicone IGT Sangiovese Riserva	7 33
Tenuta Saiano	

VERMUT E LIQUORI TENUTA SAIANO

Demos / Vermut Rosso	6
Olivia Bitter / Bitter a base vino	6
Nocino / Digestivo Naturale	6
Yersinia / Anice di Romagna	6
Alkermes Ambrato / Liquore non per tutti	6



VIA SAFFI 32
SANTARCANGELO