

PIZZA CHIC

degustazione di pizze creative
preparate dai maestri pizzaioli

SP.accio
lunedì 11 settembre 2017
ore 20:00



*Una serata che vedrà
protagonisti 3 tra i più noti
maestri pizzaioli italiani
appartenenti a CHIC -
Charming Italian Chef
e Stefano Folco maestro
pizzaiolo di Spaccio, sulle
colline di San Patrignano
nella Pizzeria SPaccio
dove i ragazzi ritrovano il
loro cammino attraverso la
realizzazione di eccellenze
gastronomiche*

La serata sarà accompagnata dalle acque Valverde
Il caffè sarà gentilmente offerto da Nespresso



APERITIVO

CARPIGIANI

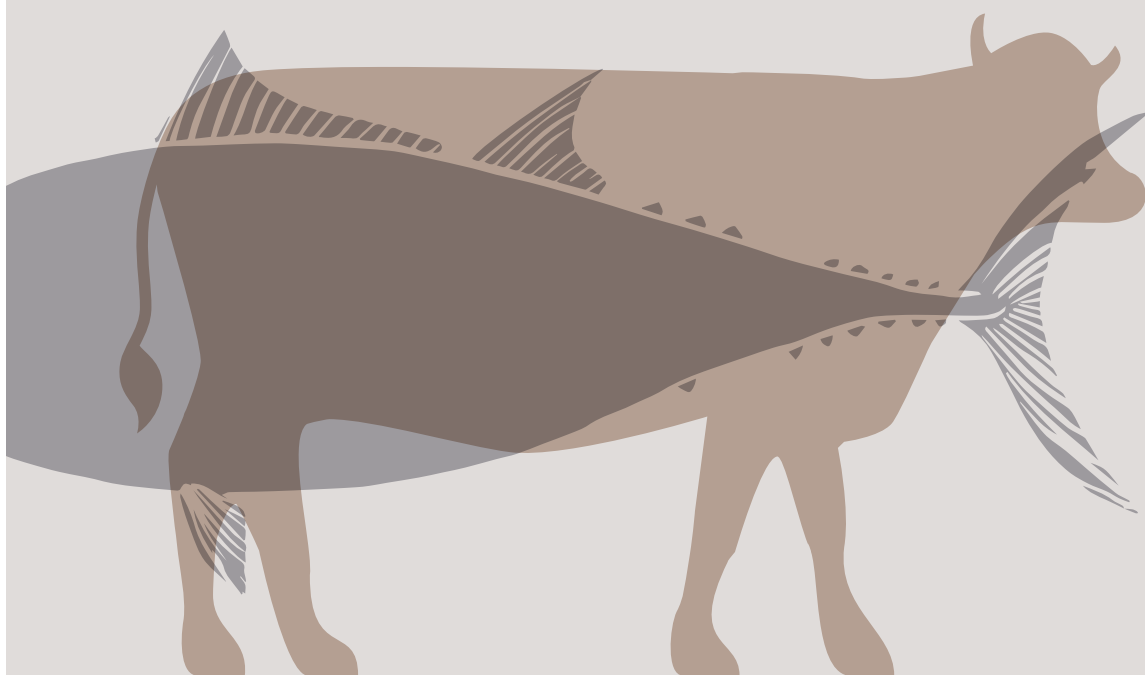
Insalatina di Cavolo Marinato al Miele di Tiglio e pepe rosa,
Gelato di Soldo di Pecora su bruschetta di pane casereccio
e olio Evo

SPACCIO

- Battuta di chianina al coltello
- Tartare di tonno

ABBINAMENTI

Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger
Amarcord Riserva Speciale



MAESTRO DI SP.ACCIO

STEFANO FOLCO

Scandinava in riviera

salmone affumicato aromatizzato timo e limone,
squacquerone San Patrignano, filetti di mandorle tostate
all'olio Evo su base di spinaci e fior di latte, impasto soja

Birra AMA Pilsner

Vino Ora San Patrignano

Maialino

maialino di San Patrignano arrostito e cotto nella birra,
radicchio trevigiano, mucchino di San Patrignano
e riduzione di birra artigianale

Birra AMA Bionda

Vino Montepiolo San Patrignano



MAESTRI PIZZAIOLI

FRANCO PEPE

Sensazioni di Costiera

pomodoro, acciughe di Cetara, Limone, aglio, peperoncino

Birra AMA Pilsner

Vino Ora San Patrignano

Scarpetta

pomodoro, mozzarella, crema di Grana Padano, basilico

Birra Amarcord Gradisca

Vino Avenir San Patrignano

GABRIELE BONCI

Crunch

prosciutto cotto, spinaci al burro e conciato

Birra AMA Pilsner

Vino Ora San Patrignano

Tutto farro

crema di ceci, cicorie raccolte a cielo aperto e porcini

Birra Amarcord Gradisca

Vino Avenir San Patrignano

RENATO BOSCO

MargheTira

pelato di kiwi, bufala campana DOP, origano, basilico

Birra Amarcord Gradisca

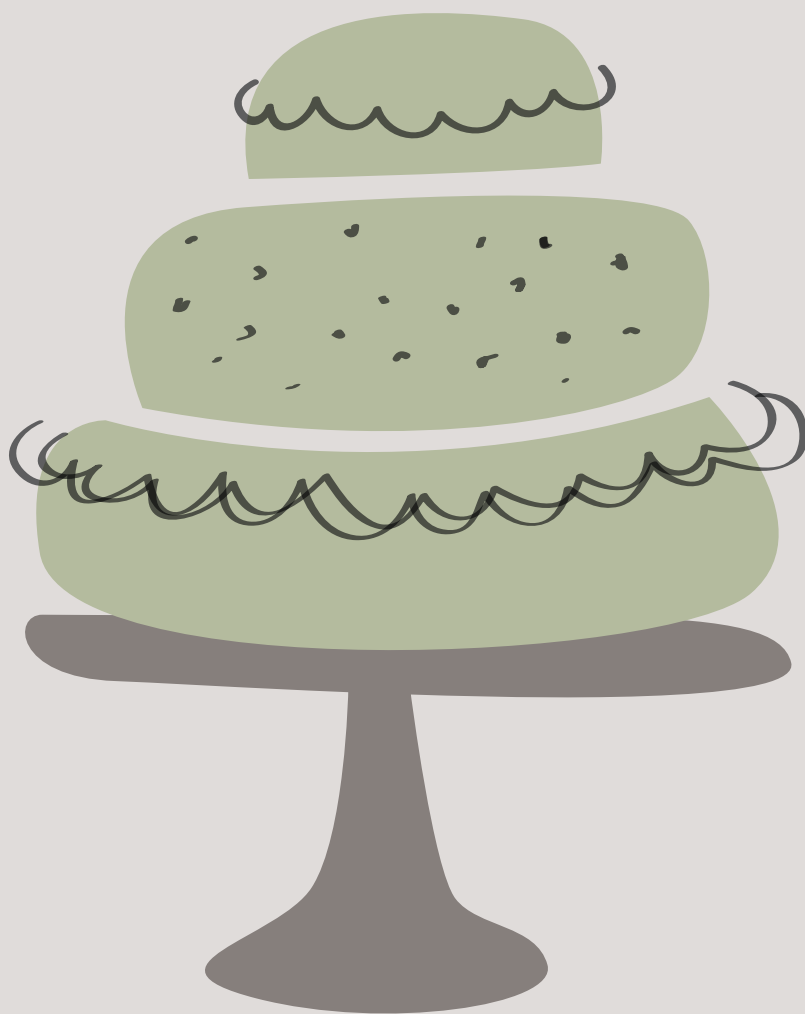
Vino Avenir San Patrignano

For-Chic

mozzarella fiordilatte, ricotta profumata al limone, cornette all'aglio e lombetto

Birra AMA Bionda

Vino Montepirolò San Patrignano



DESSERT A BUFFET

CARPIGIANI

Cheese Cake Romagnola Ribaltata

Gelato di Squacquerone,
composta di Pere settembrine
e Crumble di Biscotti Limone e Lavanda

Aulentissimo

Gelato di Biscotti all'Aulente
su uva calda
e Granita di cacao e le sue fave

ABBINAMENTI

Vino Start San Patrignano

RENATO BOSCO

Saporè

San Martino Buon Albergo (VR)

Renato Bosco non si limita a lavorare sui diversi impasti per le sue pizze, dalla tonda "tradizionale" a quella senza lieviti aggiunti, dal super croccante e strepitoso "PizzaCrunch® e PizzaDoppioCrunch®" alla soffice "Aria di Pane®", ma affronta vere invenzioni come la bagel pizza aromatizzata in diversi modi (vino incluso) o la "Mozzarella di Pane®", paninetto tenuto a bagno nell'acqua di governo della mozzarella prima della cottura.



GABRIELE BONCI

Pizzarium

Roma

Tutto inizia dalle farine. Che siano di cereali minori o grano, tutte le farine utilizzate per la pizza sono biologiche e fresche, ovvero vive, ricche di germe e fibra e rigorosamente macinate con pietra naturale. Gli ingredienti utilizzati per arricchire le basi hanno una marcia in più.



FRANCO PEPE

Pepe in Grani

Caiazzo (CE)

La pizza alla maniera di Franco Pepe è il risultato di accurate ricerche e continue sperimentazioni su farine miscelate con maestria per creare un impasto profumato, saporito e leggero. Oggi si differenzia per la ricerca delle materie prime e su come utilizzarle al meglio con la collaborazione dell'alta cucina e quindi di grandi chef.



STEFANO FOLCO

SP.accio

Rimini

L'impasto è frutto di continue ricerche e sperimentazioni su farine biologiche, di grano italiano macinato a pietra. Realizzato rigorosamente con lievito madre, l'impasto viene fatto maturare lentamente e naturalmente, per rendere la pizza più leggera e digeribile. La selezione di ingredienti di qualità per la sua farcitura, espressione del territorio e della stagionalità, combinati insieme per spaziare tra gusti classici e quelli più creativi, e la cottura nel forno a legna conferiscono alla pizza un gusto eccezionale. L'equilibrio fra tradizione e innovazione, l'assoluta centralità del valore delle materie prime rendono le pizze di SP.accio uniche.



uno speciale
ringraziamento a

NESPRESSO.



Amarcord[®]
L'ARTE DELLA BIRRA



VALVERDE

la forma dell'acqua



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



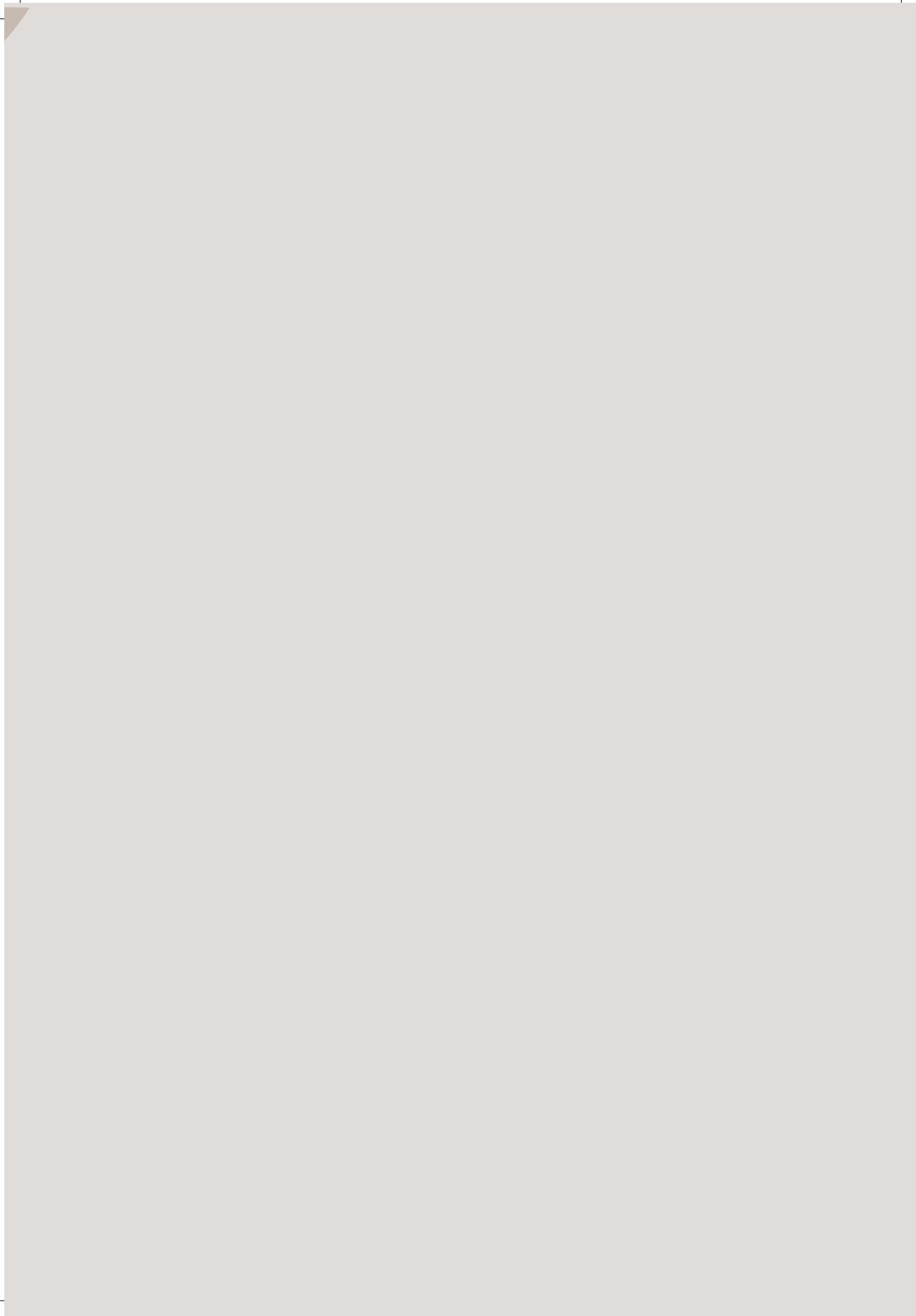
KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

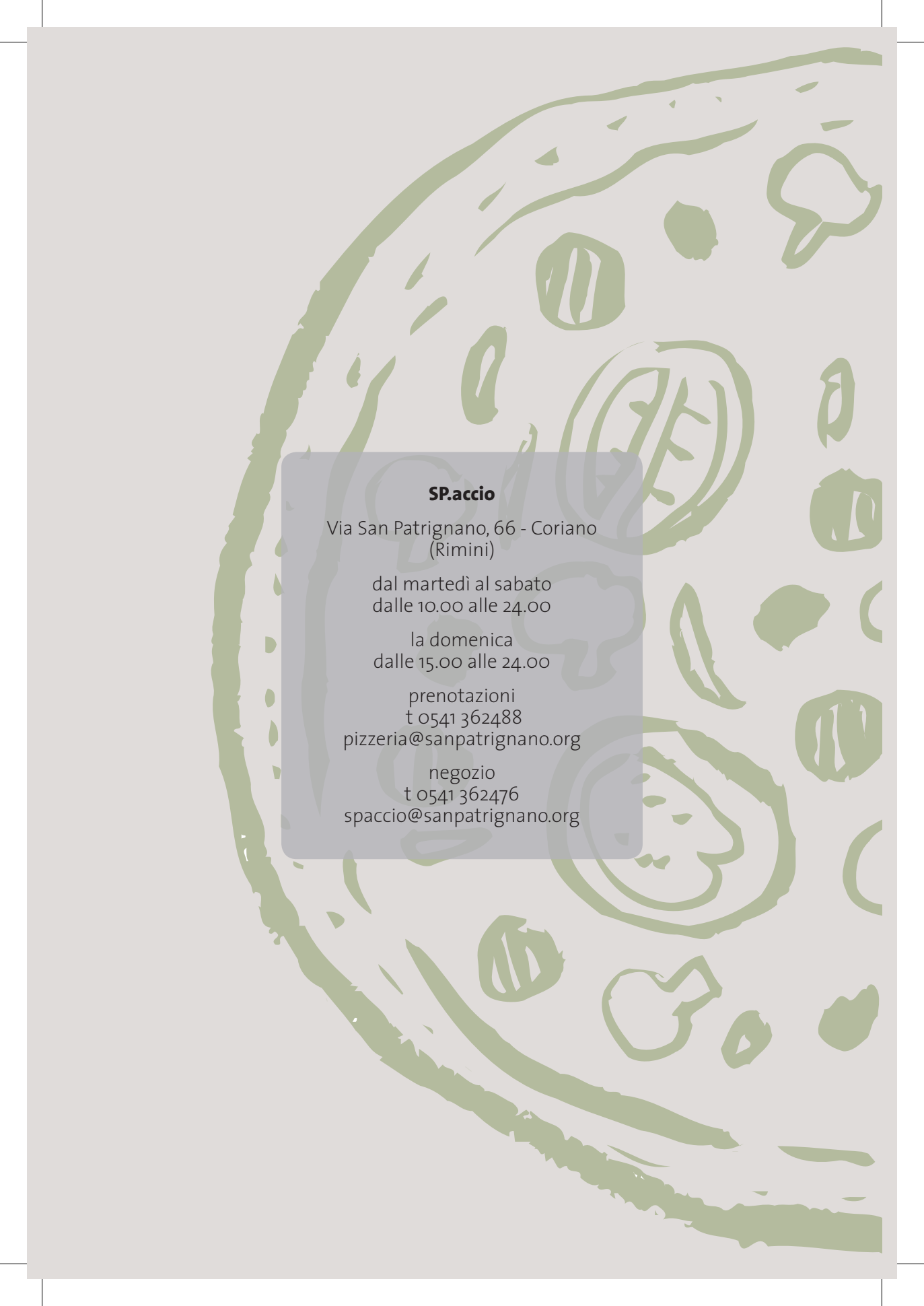


SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



| SanPatrignano



A large, stylized green outline of a pizza with various toppings like mushrooms, olives, and pepperoni is centered on a light gray background. A semi-transparent gray rectangle is overlaid on the left side of the pizza, containing text.

SP.accio

Via San Patrignano, 66 - Coriano
(Rimini)

dal martedì al sabato
dalle 10.00 alle 24.00

la domenica
dalle 15.00 alle 24.00

prenotazioni
t 0541 362488
pizzeria@sanpatrignano.org

negozio
t 0541 362476
spaccio@sanpatrignano.org