

La Sangiovesa

Losteria di Santarcangelo

I Dolci

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA ciambella di Romagna	7
ZUPPA INGLESE	7
CIAMBELLA DI ROMAGNA	5
CIAMBELLA RUSTICA mandorle, uvetta, confettura di albicocca	7
SCROCCADENTI CON MANDORLE	5
TORTA DI RICOTTA salsa al cioccolato	7
TORTA ALLO SQUACQUERONE fichi caramellati, crumble di mandorle	7
TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI gelato al fiordilatte	7
TORTA MORBIDA DI MELE gelato alla crema	7
PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE uvetta e prugne secche	7
COPPA DI GELATO crema, cioccolato, limone, fiordilatte, nocciola, pistacchio	7
COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE	7
IL GELATONE gelato e ciambella imbevuta di Albana passita	8,5

Allergeni

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e **prodotti derivati**:

cassoni, le piadine, tutte le nostre paste fresche, cipolle gratinate, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di mele

Uova e prodotti derivati:

frittatine, tutte le nostre paste fresche (ad eccezione di strozzapreti e gnocchi), crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di mele, coppa di amarene, gelati

Pesce e prodotti derivati:

tonno fagioli e cipolla, acciughe in salamoia

Frutta a guscio (arachidi):

giardiniera, ravioli ai porcini, crema della casa in

scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di mele, gelato al pistacchio, gelato alla nocciola

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio:

selezione di formaggi, squacquerone DOP, ricotta di capra, cassone con provola pomodoro fresco e origano, lasagne verdi al forno, stringhetti, ravioli ai porcini, tomino fresco, filetto di manzo, brodo, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di mele, coppa di amarene, gelati

Sedano e prodotti derivati:

tutte le nostre paste fresche, pasta e fagioli all'antica, trippa di scottona alla contadina, cappello del prete, filetto di manzo, pinzimonio di stagione

Tracce di anidride solforosa e solfiti in concentrazione minima inferiore a 10mg/kg

I fine pasto

VINI DOLCI

ALBANA LE QUERCE - Celli	4
ALBANA PASSITA	5

LE NOSTRE PRODUZIONI

CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	4,5
DEMOS Vermouth rosso	4,5
ARRANGIATO Vino aromatizzato	4,5
APERITIVO SAIANO Vino aromatizzato	4,5
YERSINIA Anice di Romagna	4
ZRISA Liquore di ciliegie marasche	4

I DISTILLATI CRUDE

GRAPPA DI SANGIOVESE	3,5
GRAPPA DI ALBANA invecchiata in barrique	4
XO ACQUAVITE DI VINO lungamente invecchiata	4

Facciamo presente che si considera allergene la presenza di questi alimenti in quantità superiori a 10mg/kg:

selezione di salumi, salsiccia passita, tagliatelle al ragù, lasagne verdi al forno, strozzapreti, gnocchi di patate, pollastra alla cacciatora, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, filetto di manzo, cappello del prete, tomino fresco con saba, giardiniera, pere ubriache al Sangiovese

Ai sensi del Reg. UE 1169/11, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili ospiti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli ingredienti ed allergeni. Il responsabile HACCP

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda - secondo disponibilità	15
SALAMINO DI SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO	7
SQUACQUERONE DOP DEL CASEIFICIO PASCOLI servito con rucola e fichi caramellati	8,5
RICOTTA DI CAPRA DEL CASEIFICIO PASCOLI servita con confettura di pera cocomerina	7
FRITTATINE con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	6
TONNO, FAGIOLI, CIPOLLA	5
SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE	7
PINZIMONIO FRESCO	6
ACCIUGHE IN SALAMOIA	7
I CASSONI - alle erbe di campo saltate in padella - con provola, pomodoro fresco e origano	7

Coperto ristorante con piadina a scottadito (anche all'olio EVO) 3,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Pasta Fresca

TAGLIATELLE DELLA MINGHINA con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	12
TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA AL RAGÙ	12
LASAGNE VERDI AL FORNO* con besciamella e ragù cotto pian piano	12
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA* con patate, pancetta e gambuccio	12
STRINGHETTI con crema di formaggio di fossa, zucca e tartufo nero	14
STROZZAPRETI con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo, pomodoro fresco e pesto di radicchio verde	12
GNOCCHI DI PATATE con ragù d'anatra di Tenuta Saiano e stridoli	12
RAVIOLI AI PORCINI con squacquerone, crema di rucola e mandorle salate	14

Secondi

POLLAстра DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA* pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	16
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA con cipolla stufata e patate dorate al forno	14
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA* trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	18
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	20
FILETTO DI MANZO con salsa al tartufo nero e scaglie di formaggio di fossa	25
INTERCOSTATA DI SCOTTONA al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	20
CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO A COTTURA LENTA con purea di castagne e salsa al Sangiovese Riserva "Montebello"	20
TOMINO FRESCO con verdure locali grigliate e la nostra saba (mosto d'uva cotto)	14
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI <i>Caseificio Pascoli:</i> Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP. <i>Caseificio Buon Pastore:</i> L'Aromatico, Il Gobbo. Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)	15

Contorni

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	5
PATATE DORATE AL FORNO	5
CIPOLLE GRATINATE	5
MISTICANZA	5
RADICCHIO DA TAGLIO E CIPOLLA	5

Bevande

ACQUA FILTRATA IN CARAFFA	2
CAFFÈ ESPRESSO	2
CAFFÈ D'ORZO	2
CAFFETTACCIO	3
caffè in tazza grande con miscela di liquori	

I Vini di Tenuta Saiano

	calice	
ROSANITA Spumante Brut Rosè sangiovese 100%	3,5	18
L'ANIMO Colli di Rimini DOC Rebola 2019 rebola 100%	4	20
L'ANIMO ROSATO Rubicone IGT Rosato 2018 sangiovese 100%	4	20
GIANCIOOTTO Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017 sangiovese 100%	3	16
SAIANO Rubicone IGT Rosso 2016 sangiovese 60% merlot 30% cabernet sauvignon 10%	3,5	20
IL MONTEBELLO Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2015 sangiovese 100%	4,5	22

Menu Tenuta Saiano

*Interamente realizzato con materie prime
provenienti da Tenuta Saiano*

Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO CON GIARDINIERA

Prosciutto, salame, salsiccia passita,
coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito,
goletta e testarda - secondo disponibilità

GNOCCHI DI PATATE

con ragù d'anatra di Tenuta Saiano
e stridoli

POLLAстра DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA*

pollastra ruspante allevata a terra, marinata
e rosolata in rosso

oppure

SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA

con cipolla stufata e patate al forno

CONTORNO

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

Acqua | Caffè | Coperto | Piadina a scottadito
(anche all'olio EVO)

36

Menu Vegetariano

Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè

SQUACQUERONE DOP

servito con rucola e fichi caramellati

RAVIOLI AI PORCINI

con squacquerone, crema di rucola
e mandorle salate

TOMINO FRESCO

verdure locali grigliate e la nostra saba
(mosto d'uva cotto)

oppure

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

Caseificio Pascoli: Caciotta del Rubicone,
Caprino, Il Fossa DOP.

Caseificio Buon Pastore: L'Aromatico, Il Gobbo.

Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano
e Savour (composta di mosto d'uva cotto,
frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)

CONTORNO

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

Acqua | Caffè | Coperto | Piadina a scottadito
(anche all'olio EVO)

38

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
o provenienti da congelazione tramite abbattitore

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
o provenienti da congelazione tramite abbattitore