

## I Dolci

<b>CREMA DELLA CASA IN SCODELLA</b> servita con ciambella di Romagna	7
<b>ZUPPA INGLESE</b>	7
<b>CIAMBELLA DI ROMAGNA</b>	5
<b>CIAMBELLA RUSTICA</b> con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	7
<b>SCROCCADENTI CON MANDORLE</b>	5
<b>TORTA DI RICOTTA</b> con salsa al cioccolato	7
<b>TORTA ALLO SQUACQUERONE</b> con fichi caramellati, crumble di mandorle	7
<b>TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI</b> servita con gelato al fiordilatte	7
<b>TORTA MORBIDA DI MELE</b> servita con gelato alla crema	7
<b>PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE</b> con uvetta e prugne secche	7
<b>COPPA DI GELATO</b> crema, cioccolato, limone, fiordilatte, nocciola, pistacchio	7
<b>COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE</b>	7
<b>IL GELATONE</b> gelato a scelta servito con 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), 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, cappellacci di zucca, 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 alle patate con pecorino e lardo di Tenuta Saiano, lasagne verdi al forno, stringhetti, cappellacci di zucca, tommino 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, arrostino di spalla di vitello, filetto di manzo, pinzimonio di stagione

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

## I fine pasto

<b>VINI DOLCI</b>	
<b>ALBANA LE QUERCE</b> - Celli	4
<b>ALBANA PASSITA</b>	5
<b>LE NOSTRE PRODUZIONI</b>	
<b>CLEMENTINO</b> Dry Vermouth bianco	4,5
<b>DEMOS</b> Vermouth rosso	4,5
<b>ARRANGIATO</b> Vino aromatizzato	4,5
<b>APERITIVO SAIANO</b> Vino aromatizzato	4,5
<b>OLIVIA BITTER</b> Vino bianco aromatizzato	4,5
<b>YERSINIA</b> Anice di Romagna	4
<b>ZRISA</b> Liquore di ciliegie marasche	4
<b>NOCINO</b> Liquore di malli di noce	4
<b>CAFFETTONE</b> Liquore al caffè	4
<b>ALKERMES AMBRATO</b> Liquore dai profumi del Rinascimento	4,5
<b>I DISTILLATI CRUDE</b>	
<b>GRAPPA DI SANGIOVESE</b>	3,5
<b>GRAPPA DI ALBANA</b> invecchiata in barrique	4
<b>XO ACQUAVITE DI VINO</b> 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, cappellacci di zucca, stringhetti, pollastra alla cacciatora, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, filetto di manzo, arrostino di spalla di vitello, tommino 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*

## MENU MONO USO

# La Sangiovesa

Losteriadisaubarcaugelo

**MENU**  
inverno  
dal 20/12

## Antipasti

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

<b>TAGLIATELLE DELLA MINGHINA</b> con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	12
<b>TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ</b>	12
<b>LASAGNE VERDI AL FORNO*</b> con besciamella e ragù cotto pian piano	12
<b>PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA*</b> con patate, pancetta e gambuccio	12
<b>STRINGHETTI</b> con crema di formaggio di fossa, cardi e tartufo nero	14
<b>STROZZAPRETI</b> con ragù di salame di Tenuta Saiano e cavolo nero invernale	12
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> con ragù d'anatra di Tenuta Saiano, carciofi e olio aromatizzato all'alloro	12
<b>CAPPELLACCI DI ZUCCA</b> con crema di noci e Saba	14

## Secondi

<b>POLLAстра DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA*</b> pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	16
<b>SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA</b> con cipolla stufata e patate dorate al forno	14
<b>TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA*</b> trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16
<b>SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI</b> con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	18
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	20
<b>FILETTO DI MANZO</b> con formaggio di fossa, cipolla dell'acqua di Santarcangelo caramellata e salsa al Sangiovese Riserva "Montebello"	25
<b>INTERCOSTATA DI SCOTTONA</b> al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	20
<b>ARROSTINO DI SPALLA DI VITELLO A COTTURA LENTA</b> con purea di patate viola	20
<b>TOMINO FRESCO</b> con verdure locali grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)	14
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI</b> <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

<b>ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA</b>	5
<b>PATATE DORATE AL FORNO</b>	5
<b>CIPOLLE GRATINATE</b>	5
<b>MISTICANZA</b>	5

## Bevande

<b>ACQUA FILTRATA IN CARAFFA</b>	2
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	2
<b>CAFFÈ D'ORZO</b>	2
<b>CAFFETTACCIO</b> caffè in tazza grande con miscela di liquori	4

## I Vini di Tenuta Saiano

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

#### **STROZZAPRETI**

con ragù di salame di Tenuta Saiano  
e cavolo nero invernale

#### **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)

38

## Menu Vegetariano

### *Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè*

#### **SQUACQUERONE DOP**

servito con rucola e fichi caramellati

#### **CAPPELLACCI DI ZUCCA**

con crema di noci e Saba

#### **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