

La Sangiovesa

Losteriadisantarangelo

MENU
estate
dal 21/6

Antipasti

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

Pasta Fresca

TAGLIATELLE DELLA MINGHINA	13
con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	
TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ	13
LASAGNE VERDI AL FORNO	13
con besciamella e ragù cotto pian piano	
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA	13
con patate, pancetta e gambuccio	
STRINGHETTI	13
con goletta di Tenuta Saiano, cipolla di Santarcangelo, pesto di radicchio da taglio	
STROZZAPRETI	13
con ragù di salame di Tenuta Saiano e melanzane	
GNOCCHI DI RICOTTA	14
con crema di pecorino e fiori di zucca	
RAVIOLI AI PORCINI	14
con squacquerone e polvere di bosco	

Secondi

POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA	16
pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA	15
con cipolla stufata e patate dorate al forno	
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA	16
trippa in umido, brunoise di verdure e odori	
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI	18
con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	22
FILETTO DI MANZO	25
con formaggio di fossa, cipolla dell'acqua di Santarcangelo caramellata e salsa al Sangiovese Riserva "Montebello"	
INTERCOSTATA DI SCOTTONA	22
al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	

CAPPELLO DEL PRETE COTTO A BASSA TEMPERATURA	20
con purè di patate novelle e salsa al tartufo nero	
CACIOTTA FUSA	14
del Caseificio Pascoli con verdure locali grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)	
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI	15
<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)	

Contorni

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	5,5
PATATE DORATE AL FORNO	5,5
POMODORI GRATINATI	5,5
MISTICANZA	5,5

Bevande

ACQUA FILTRATA IN CARAFFA	2
CAFFÈ ESPRESSO	2,5
CAFFÈ D'ORZO	2,5

Menu Tenuta Saiano

Minimo 2 persone - 38 euro cad.

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 melanzane

POLLASTRA 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

CONTORNI MISTI

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

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

Menu Vegetariano

Minimo 2 persone - 38 euro cad.

Interamente realizzato con materie prime provenienti da produttori locali

*Calice di benvenuto
Rosanita Spumante Brut Rosè*

SQUACQUERONE DOP DEL CASEIFICIO PASCOLI

servito con rucola e fichi caramellati

GNOCCHI DI RICOTTA

con crema di pecorino e fiori di zucca

CACIOTTA FUSA

del Caseificio Pascoli con 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)

CONTORNI MISTI

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

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

I Dolci

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA 7
servita con ciambella di Romagna

ZUPPA INGLESE 7

CIAMBELLA DI ROMAGNA 5

CIAMBELLA RUSTICA 7
con mandorle, uvetta, confettura di albicocca

SCROCCADENTI CON MANDORLE 5

TORTA DI RICOTTA 7
con salsa al cioccolato

TORTA ALLO SQUACQUERONE 7
con fichi caramellati, crumble di mandorle

**TORTA GOLOSA ALLA CREMA,
CIOCCOLATO E PINOLI** 7
servita con gelato al fiordilatte

TORTA DI AGRUMI 7
con mascarpone e frutti di bosco

PESCHE UBRIACHE ALL'ALBANA 7
con uvetta e albicocche essiccate

COPPA DI GELATO 7
a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte

**COPPA DI GELATO ALLA CREMA
CON AMARENE** 7

IL GELATONE 8,5
gelato a scelta servito con ciambella imbevuta di Olivia bitter

I fine pasto

VINI DOLCI

ALBANA LE QUERCE - Celli 4

ALBANA PASSITA - Uccellina 5

LE NOSTRE PRODUZIONI

CLEMENTINO 4,5

Dry Vermouth bianco

DEMOS 4,5

Vermouth rosso

ARRANGIATO 4,5

Vino aromatizzato

APERITIVO SAIANO 4,5

Vino aromatizzato

OLIVIA BITTER 4,5

Vino bianco aromatizzato

YERSINIA 4,5

Anice di Romagna

ZRISA 4,5

Liquore di ciliegie marasche

NOCINO 4,5

Liquore di malli di noce

SPINOSO 4,5

Liquore di carciofo Moretto

CAFFETTONE 4,5

Liquore al caffè

ALKERMES AMBRATO 4,5

Liquore dai profumi del Rinascimento

I DISTILLATI CRUDE

GRAPPA DI SANGIOVESE 4

GRAPPA DI ALBANA 4

invecchiata in barrique

XO ACQUAVITE DI VINO 4

lungamente invecchiata



La Sangiovesa a casa tua!

È stato un piacere avverti da noi.

Il tuo viaggio in Romagna prosegue

su **shop.sangiovesa.it** con lo sconto esclusivo

ROMAGNAMIA5 riservato ai nostri clienti.

Ti aspettiamo online!



La Sangiovesa
Losteria di Santarcangelo
Bottega