

La Sangiovesa

Hosteria di Santarcangelo

MENU MONO USO

I Dolci

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA servita con ciambella di Romagna	7
ZUPPA INGLESE	7
CIAMBELLA DI ROMAGNA	5
CIAMBELLA RUSTICA con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	7
SCROCCADENTI CON MANDORLE	5
TORTA DI RICOTTA con salsa al cioccolato	7
TORTA ALLO SQUACQUERONE con fichi caramellati, crumble di mandorle	7
TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI servita con gelato al fiordilatte	7
TORTA DI MELE servita con gelato alla crema	7
PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE con uvetta e prugne essiccate	7
COPPA DI GELATO* a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte, limone (no latte)	7
COPPA DI GELATO* ALLA CREMA CON AMARENE	7
IL GELATONE* gelato a scelta servito con ciambella imbevuta di Olivia bitter	8,5

**Tutti i nostri gelati non contengono glutine e sono prodotti in un laboratorio privo di contaminazioni*

I fine pasto

VINI DOLCI	
ALBANA LE QUERCE - Celli	4
ALBANA PASSITA - Uccellina	5
LE NOSTRE PRODUZIONI	
CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	4,5
DEMOS Vermouth rosso	4,5
ARRANGIATO Vino aromatizzato	4,5
YERSINIA Anice di Romagna	4,5
ZRISA Liquore di ciliegie marasche	4,5
NOCINO Liquore di mali di noce	4,5
SPINOSO Liquore di carciofo Moretto	4,5
CAFFETTONE Liquore al caffè	4,5
ALKERMES AMBRATO Liquore dai profumi del Rinascimento	4,5
I DISTILLATI CRUDE	
GRAPPA DI SANGIOVESE	4,5
GRAPPA DI ALBANA invecchiata in barrique	4,5
XO ACQUAVITE DI VINO lungamente invecchiata	4,5

Bevande

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

Gli aperitivi di Tenuta Saiano

I nostri bitter, vermouth e liquori sono prodotti artigianali, realizzati nell'olfattorio di Tenuta Saiano con materie prime di altissima qualità

DEMOS Vermouth Rosso	4,5	SWEET CLEMENTINO Dry vermouth e sprite	7
CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	4,5	SPRITZ ARRANGIATO Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè	7
OLIVIA BITTER Vino bianco aromatizzato	4,5	DUETTO Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	7
APERITIVO SAIANO Vino Aromatizzato	4,5	SPRITZ AMBRATO Alkermes e tonica	7


Antipasti

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

Pasta Fresca

TAGLIATELLE DELLA MINGHINA con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	13
TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ	13
LASAGNE VERDI AL FORNO con besciamella e ragù cotto pian piano	13
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA con patate, pancetta e gambuccio	12
STRINGHETTI con crema d'uovo di Tenuta Saiano cotto a bassa temperatura e formaggio di fossa, cipolla dell'acqua di Santarcangelo e goletta	13
STROZZAPRETI con ragù di salsiccia di Tenuta Saiano e cavolo nero	13
GNOCCHI DI RICOTTA con ragù di porcini e crema di pecorino BIO di Montefiore Conca	14
RAVIOLI DI ZUCCA E MANDORLE SALATE con crema di squacquerone e profumo ai fiori d'arancio e mandorla	14

Secondi

POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	16	INTERCOSTATA DI SCOTTONA al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia  Presidio Slow Food*	22
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA con cipolla stufata e patate dorate al forno	15	CAPPELLO DEL PRETE COTTO A BASSA TEMPERATURA con purè di castagne e salsa al tartufo nero	20
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16	CACIOTTA FUSA del Caseificio Pascoli con verdure locali grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)	14
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	18	SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI <i>Caseificio Pascoli:</i> Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP <i>Caseificio Buon Pastore:</i> L'Aromatico, pecorino in foglie di castagno	15
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	22	Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)	
FILETTO DI MANZO con caprino stagionato del Caseificio Pascoli, cipolla dell'acqua di Santarcangelo caramellata e salsa al vermouth Demos	25		

Contorni

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	5,5	CIPOLLA DELL'ACQUA DI SANTARCANGELO GRATINATA	5,5
PATATE DORATE AL FORNO	5,5	MISTICANZA	5,5

La Sangiovesa a casa tua!

È stato un piacere averti da noi.
Il tuo viaggio in Romagna prosegue
su shop.sangiovesa.it con lo sconto esclusivo
ROMAGNAMIAS riservato ai nostri clienti.
Ti aspettiamo online!



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 salsiccia di Tenuta Saiano
e cavolo nero

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 ragù di porcini e crema di pecorino
BIO di Montefiore Conca

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, pecorino in
foglie di castagno.

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)

menu continua 