



Menu autunno
2018

ATTENZIONE - INFORMAZIONE IMPORTANTE PER GLI OSPITI

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

Coperto osteria Piadina a scottadito (anche all'olio EVO) 	2,50
Coperto ristorante Piadina a scottadito (anche all'olio EVO) 	3,00

Questa osteria è figlia di una terra, la Romagna.


Sposta l'attenzione dal mare, dalla riviera lunga e piatta, muovi verso l'**entroterra**, per quei territori discontinui e vari disegnati dal **corso del fiume Marecchia**.

La conformazione della Sangiovesa, difforme e complessa nel suo sistema di nicchie, stanze e a salette, **riflette la morfologia di questa Romagna**. Osserva, annusa, ascolta: ti accorgerai quanta corrispondenza ci sia tra il territorio fuori e le stanze entro la porta.

La brigata dello chef Massimiliano Mussoni **lavora su queste sincronie precise**, attingendo buona parte delle materie prime da un **fornitore d'eccezione, Tenuta Saiano, il volto agricolo della Sangiovesa**.

Tra le colline di Montebello di Poggio Torriana, a pochi chilometri da Santarcangelo, si nascondono i **60 ettari di riserva boschiva** che compongono la tenuta.

Saiano è un'oasi di **vigneti, allevamenti, ulivi, prati e silenzio**.




Qui alleviamo i **maiali, i polli, i piccioni, le pecore e le capre** per l'osteria; qui Angelo, il norcino, fa e stagiona i nostri **salumi**; da queste uve provengono i **nostri vini**. Sfogliando il menu potrai costruire il tuo percorso attraverso i prodotti della tenuta, **contrassegnati dal simbolo** 

Procedendo il viaggio nella Romagna dell'entroterra, a Ponte Messa il Mulino Ronci macina a pietra la **farina** da grani del **Montefeltro e della Valmarecchia**, che **le nostre sfogline** lavorano **ogni mattina** trasformandola in **tagliatelle, cappelletti** e negli altri formati che di stagione in stagione arricchiscono la carta dell'osteria. Con la stessa farina impastiamo la **piadina**, che poco cambia che sia fatta con lo strutto o con l'olio - le abbiamo entrambe, non temere - perché a renderla **unica** è l'aria della nostra regione, quell'**aria leggera, spensierata e cordiale** che molto più del mare e della terra è l'elemento **che fa bella e buona la Romagna**.

Dì, in fondo lo sappiamo tutti: Romagna is good.






Antipasti

Selezione di salumi 	14,00
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda - <i>secondo disponibilità</i>	
Salamino di salsiccia passita 	6,00
Cotechino artigianale* 	8,00
giardiniera e salsa verde - <i>secondo disponibilità</i>	
Squacquerone DOP	8,50
servito con rucola e fichi caramellati	
Ricotta di Romagna	7,50
servita con confettura di pera cocomerina	
Frittatine	6,00
erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	
Tonno, fagioli, cipolla	5,00
Sottoli e giardiniera di nostra produzione	6,50
Pinzimonio fresco	6,00
Acciughe in salamoia	7,00
I Cassoni	6,00
- alle erbe di campo saltate in padella	
- con patate, caciotta e guanciale di Tenuta Saiano	



Pasta Fresca

Tagliatelle della Minghina alle verdure di stagione, San Marzano fresco	12,00
Tagliatelle tradizionali al ragù romagnolo	12,00
Lasagne verdi al forno* besciamella, ragù cotto pian piano	12,00
Pasta e fagioli all'antica* patate, pancetta e gambuccio	12,00
Ravioli ai porcini*  salame artigianale, pomodoro essiccato, stridoli	14,00
Gnocchi di ricotta crema di formaggio di fossa, zucca saltata, tartufo nero	13,00
Stringhetti*  guancia di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo, pomodoro fresco, pesto di rucola	12,00
Strozzapreti  fiocco di prosciutto di Tenuta Saiano, ceci, erbe aromatiche	12,00



Prodotto di Tenuta Saiano

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

Secondi

Pollastra alla cacciatora* 	16,00
pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	
Salsiccia di Romagna alla griglia 	14,00
cipolla stufata, patate dorate al forno	
Trippla di Scottona alla contadina*	16,00
trippla in umido, brunoise di verdure, odori	
Scortichino di filetto alla Conte Nadiani	18,00
misticanza, salsa di aceto balsamico, cipolla dolce	
Filetto di manzo alla griglia	20,00
Filetto di manzo	24,00
riduzione di Sangiovese Riserva "Il Montebello", scaglie di formaggio di fossa, patate fritte goffrate	
Intercostata di Scottona	20,00
sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	
Cappello del prete di vitello a bassa temperatura	18,00
purè di castagne, tartufo nero	
Tomino fresco	14,00
verdure locali grigliate, la nostra saba (mosto d'uva cotto)	
Selezione di formaggi locali	14,00
Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP - Caseificio Pascoli L'Aromatico, Il Gobbo - Caseificio Buon Pastore <i>accompagnati dal miele dell'azienda agricola OrtiCa' e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)</i>	



Prodotto di Tenuta Saiano

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

Contorni

Erbe di campo saltate in padella	5,50
Patate dorate al forno	6,00
Cipolla gratinata	5,50
Misticanza	5,00
Radicchio da taglio e cipolla	5,00

Bevande

Acqua filtrata in caraffa	2,00
Caffè espresso	2,00
Caffè d'orzo	2,00
Caffettaccio - caffè in tazza grande con miscela di liquori	3,00

Birre

Birrificio Amarcord

Gradisca,

Lager Chiara italiana, 5,2% vol 0,50 l - 5,00

Birrificio La Mata

Dora, *Blonde Ale*, 5% vol 0,33 l - 6,00

Mora, *Bitter Ale*, 6% vol 0,50 l - 7,00



Filastrocca



La costante, puoi notare
in cucina in Sangiovesa
è voler selezionare
dove andare a far la spesa

Fornitori d'eccezione
dalle uova alla castagna
al cremoso squacquerone
eccellenza di Romagna

Caseifici e molitori
fanno l'osteria pasciuta
ma il più forte degli amori
è per Saiano, la Tenuta

Qui si svezzano i maiali
con favino, orzo e finocchi
per salumi artigianali
salamelle, lardi e fiocchi

Ruspan galli e pollastrelle
che scorrazzano beati
e se il cielo è a pecorelle
piovon piogge di belati

È di bosco la riserva
e tra olivi, vigne e prati
sonnecchiano a lume di lanterna
i vini aromatizzati

Tutta la materia prima
sin dall'olio e giù al vermùt
è pensata per far rima
con l'idea Romagna is Gùd

Se tra tante squisitezze
non ti barcameni più
abbandona le incertezze:
ecco in coda i due menù

Menu Tenuta Saiano

Selezione di salumi con giardiniera

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

Strozzapreti

fiocco di prosciutto di Tenuta Saiano, ceci, erbe aromatiche

Pollastra alla cacciatore*

pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso

oppure

Salsiccia di Romagna alla griglia

cipolla stufata, patate al forno

Dolce dalla carta

Due calici di vino di Tenuta Saiano a scelta

Rosanita - Spumante Charmat Brut Rosè 2017

sangiovese 100%

L'Animo - IGP 2017

grechetto gentile 100%

Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%

Saiano - IGT 2015

sangiovese 60%, merlot 30%, cabernet sauvignon 10%

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

36,00



Interamente realizzato con materie prime provenienti da Tenuta Saiano

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

Menu vegetariano

Squacquerone DOP

servito con rucola e fichi caramellati

Gnocchi di ricotta

crema di formaggio di fossa, zucca saltata, tartufo nero

Tomino fresco

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

Contorno a scelta

Dolce dalla carta

Due calici di vino di Tenuta Saiano a scelta

Rosanita - Spumante Charmat Brut Rosè 2017

sangiovese 100%

L'Animo - IGP 2017

grechetto gentile 100%

Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%

Saiano - IGT 2015



sangiovese 60%, merlot 30%, cabernet sauvignon 10%

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

34,00



Tenuta Saiano

Via Casone, 35 Montebello di Poggio Torriana (RN)
0541 675515 |   | www.tenutasaiano.it | info@tenutasaiano.it

La Sangiovesa

Palazzo Nadiani - Piazza Beato Simone Balacchi, 14 Santarcangelo di Romagna (RN)
0541 620710 |   | www.sangiovesa.it | sangiovesa@sangiovesa.it

   <http://shop.sangiovesa.it/>

Vermuteria Teatro Condomini



Via Aurelio Saffi, 42 Santarcangelo di Romagna (RN)
0541 622236 |   | teatrocondomini@vermuteria.it

Tabella 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

Uova e prodotti derivati

frittatine, cotechino, tutte le nostre paste fresche

Pesce e prodotti derivati

tonno, fagioli, cipolla, acciughe in salamoia, cotechino

Frutta a guscio (arachidi)

patate fritte goffrate, giardiniera, filetto di manzo

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

selezione di formaggi, squacquerone DOP, ricotta di Romagna, cotechino, cassone con patate caciotta e guanciale, lasagne verdi al forno, gnocchi di ricotta, ravioli ai porcini, stringhetti, cappello del prete di vitello a bassa temperatura, filetto di manzo, tomino fresco, brodo

Sedano e prodotti derivati

cotechino, tagliatelle al ragù, lasagne verdi al forno, pasta e fagioli all'antica, trippa di scottona alla contadina, cappello del prete di vitello a bassa temperatura, filetto di manzo, pinzimonio di stagione

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

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

selezione di salumi, salsiccia passita, cassone patate, salsiccia e provola, cotechino tagliatelle al ragù, lasagne al ragù, ravioli ai porcini, gnocchi di ricotta, pollastra alla cacciatora, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, filetto di manzo, tomino fresco con saba, giardiniera