

# La Sangiovesa

La nostra cucina nasce dalla scelta precisa dei prodotti della Romagna, della filiera certa.

I piatti che trovate in menù sono realizzati - in gran parte - con materie prime provenienti dalla nostra Tenuta Saiano, situata sulle colline di Montebello di Poggio Torriana colline di Montebello di Torriana, a dieci km da Santarcangelo di Romagna.

Nasce così l'unione tra La Sangiovesa e Tenuta Saiano che ha un'unica anima fatta di natura e buona tavola. Per questo lo chef Massimiliano Mussoni e la sua brigata seguono anche l'attività dell'azienda agricola, in quanto rispettare e conoscere il ciclo biologico degli animali significa rispettare i prodotti in tutta la loro integrità e stagionalità.

**A Montebello curiamo l'allevamento di asini, maiali, capre, pecore, polli e conigli, piccioni e anatre allo stato brado.** La Tenuta Saiano è una riserva boschiva di sessanta ettari tra vigneti, uliveti, prati e orti. Abbiamo realizzato un laboratorio di lavorazione delle carni e stagionatura dei salumi, il macellino per animali da cortile entrambi con cartellino cee.

La farina che utilizziamo per la pasta fatta a mano dalle nostre sfogline è biologica, macinata nel Mulino Ronci di Ponte Messa, a Pennabilli. Ancora oggi, come un tempo, la farina viene macinata a sasso con molino ad acqua.

Siamo attenti alle vocazioni territoriali e alle produzioni di qualità da salvaguardare, per questo scegliamo alcuni prodotti della filiera Slow Food, realizzati secondo le pratiche tradizionali. Tutti i nostri piatti sono un percorso nei sapori antichi che ci appartengono ancora prima di conoscerli: come nell'inverno c'è già il seme della primavera e nella primavera il frutto dell'estate.

TENUTA SAIANO

La Sangiovesa

*Alcuni delle nostre pietanze potrebbero contenere allergeni, nel caso siate intolleranti al latte, farinacei, noci ed altro, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (Regolamento CE 1169/2011)*

## *La nostra piada*

**La nostra piada, compresa nel coperto, è speciale: fatta a mano, al momento e autografata. La serviamo a scottadito ogni volta che desiderate.**

Secondo la tradizione romagnola utilizziamo ingredienti genuini e naturali: farina di produzione biologica, ancora macinata a sasso al molino Molino Ronci di Pontemessa di Pennabilli e strutto di Tenuta Saiano, un pizzico di bicarbonato e un pizzico di sale. Acqua, quanto basta per rendere morbido l'impasto. Su richiesta, in alternativa, con olio di oliva extravergine della nostra Tenuta Saiano.

Lo strutto impiegato proviene, tramite filiera certa, dalla Tenuta Saiano, di Montebello di Poggio Torriana. Qui i nostri maiali crescono liberi nella nostra riserva boschiva, nutriti con un'alimentazione sana e controllata, nel rispetto del loro ciclo biologico.

## *I salumi di Tenuta Saiano*

I nostri salumi sono prodotti da Tenuta Saiano, utilizzando esclusivamente la carne dei nostri maiali che crescono allo stato semi-brado nell'oasi naturalistica di Montebello, e vengono allevati a cereali e ghiande.

Le carni vengono condite con sale dolce di Cervia, pepe e spezie accuratamente selezionate dal nostro norcino Angelo, in collaborazione con gli chef ed il maestro profumiere, senza aggiunta alcuna di conservanti o prodotti chimici. La lenta e paziente attesa del naturale processo di stagionatura, avviene nel piccolo salumificio di Tenuta Saiano.

**Questo menù è interamente realizzato con le materie prime  
che provengono da Tenuta Saiano**

*Dall'oasi di Montebello alla tavola de La Sangiovesa*

Una azienda agricola a Montebello di Torriana immersa in una riserva naturale

*...Un dizionario di sapori romagnoli...*

**I salumi di Tenuta Saiano con giardiniera artigianale de La Sangiovesa**

*fiocco di prosciutto, salame, coppa stagionata, pancetta arrotolata, lardo condito, goletta e coppa di testa*

I nostri salumi sono fatti con la carne dei maiali che crescono allo stato brado, all'interno della nostra riserva boschiva. Lavoriamo accuratamente le carni e le stagioniamo in maniera naturale nel nostro salumificio interno, senza alcuna aggiunta di sostanze chimiche.

**Strozzapreti**

*al ragù di castrato di Tenuta Saiano e carciofi*

A scelta, secondo disponibilità:

**Pollastra alla cacciatora,**

**Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano**

*alla griglia con cipolla bianca di Santarcangelo e patate dorate al forno*

**Dolce a scelta**

*dalla nostra pasticceria*

*Caffè espresso, acqua di qualità filtrata in caraffa*

**€ 36,00**

(il servizio e il coperto sono compresi)

Il menù comprende 2 calici di vino di Tenuta Saiano a scelta fra:  
**Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore; Saiano - Rubicone Rosso IGT;**  
**Rosanita - Spumante Brut Rosè**

## *Gli Antipasti*

### **I salumi di Tenuta Saiano**

*(fiocco di prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta stesa, lardo condito, goletta e Testarda)*

I nostri maiali sono allevati allo stato brado in una riserva boschiva a Montebello di Torriana, all'interno della Tenuta Saiano con un'alimentazione a base di grano, favino e orzo. Abbiamo un salumificio interno, seguiamo l'intera filiera di produzione, lavoriamo accuratamente le carni e le stagioniamo in maniera naturale, senza alcuna aggiunta di sostanze chimiche.

€ 14,00

### **Salamino di salsiccia passita di Tenuta Saiano** *con nostra ricetta speciale*

€ 6,00

### **Ricottina pregiata di mucca del Caseificio Mambelli**

*con confettura di pera cocomerina*

€ 6,50

### **Frittatine con verdure**

€ 6,00

### **Squacquerone del caseificio Pascoli**

*con rucola e fichi caramellati*

€ 8,00

### **Acciughe in salamoia**

*dissalate all'olio extravergine di oliva*

€ 6,00

### **I sottoli**

*le prelibatezze di stagione, casalinghi e nostrani*

€ 6,00

### **I nostri Cassoni**

*alle erbe,*

*con formaggio caprino di Caseificio Pascoli e pomodoro Fiaschetto*

€ 6,00





### **Prodotti di Tenuta Saiano**

Le nostre pietanze sono condite con olio d'oliva extravergine e sale grosso delle saline "Camillone" di Cervia (Presidio Slow Food).

**COPERTO, SERVIZIO E PIADINA SPECIALE DELLA SANGIOVESA FATTA AL MOMENTO € 3,00**

Su richiesta è possibile avere la piadina condita con olio d'oliva extravergine di Tenuta Saiano.

## *La pasta fatta in casa*

<b>Tagliatelle della Minghina</b> <i>con verdure di stagione e pomodoro fresco</i>	€ 12,00
<b>Tagliatelle tradizionali al ragù</b>	€ 12,00
<b>Lasagne verdi al forno della migliore tradizione romagnola</b>	€ 12,00
<b>Pasta e fagioli all'antica</b>	€ 12,00
<b>Ravioli ripieni ai funghi porcini</b> <i>su zuppetta di lenticchie di San Sisto</i>	€ 12,00
<b>Gnocchi di ricotta</b> <i>con crema di Fossa di Sogliano, zucca e tartufo nero</i>	€ 12,00
<b>Strozzapreti</b>  <i>al ragù di castrato di Tenuta Saiano e carciofi</i>	€ 12,00
<b>Stringhetto</b>  <i>con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla, pomodoro fresco e crema di rucola</i>	€ 12,00

## *Le pietanze*

<b>Le carni di Tenuta Saiano</b> 	
<b>Pollastra alla cacciatora</b> <i>secondo disponibilità</i>	€ 16,00
<b>Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano</b> <i>alla griglia con cipolla bianca di Santarcangelo e patate dorate al forno</i>	€ 14,00
<b>Scortichino di filetto alla Conte Nadiani</b> <i>su letto di misticanza con salsa di aceto balsamico e cipolla dolce</i>	€ 18,00
<b>Tripa di Scottona di "razza romagnola" alla contadina</b>	€ 16,00
<b>Filetto di manzo alla griglia</b>	€ 20,00
<b>Filetto di manzo al riserva di Sangiovese "Montebello"</b> <i>e scaglie di Fossa di Sogliano e patate fritte goffrate</i>	€ 24,00
<b>Intercostata di Scottona del Montefeltro</b> <i>al sale grosso integrale della salina "Camillone" di Cervia</i>	€ 20,00
<b>Girello di vitello cotto a bassa temperatura</b> <i>con purè di patate e tartufo nero</i>	€ 18,00

## *L'orto*

<b>Bietola e cicoria al tegame</b>	€ 5,00
<b>Patate dorate al forno</b>	€ 6,00
<b>Cipolla gratinata al forno</b>	€ 6,00
<b>Fagioli della Valmarecchia con tonno e cipolla</b>	€ 5,00
<b>Pinzimonio di stagione</b>	€ 6,00
<b>Insalata mista di stagione</b>	€ 5,00
<b>Radicchio da taglio con cipolla</b>	€ 5,00

## *Selezione di formaggi tipici nostrani*

**Piatto unico composto alternativamente dai formaggi che seguono** € 14,00

**Il Mucchino:** formaggio di latte vaccino della latteria "San Patrignano"; **Foglia di Noce:** pecorino a latte crudo affinato in barrique con foglie di noce, dall'azienda agricola biologica "Il Buon Pastore";

**L'Aromatico:** pecorino a latte crudo alle erbe aromatiche da agricoltura biologica, dell'azienda agricola "Il Buon Pastore"; **Caprino:** formaggio di capra semistagionato con caglio vegetale del "Caseificio Pascoli";

**Il Fossa D.O.P.:** pecorino romagnolo stagionato nelle fosse "Rossini" a Sogliano al Rubicone servito con miele di girasole dell'azienda agricola "OrtiCa" e "Savour" (unione di mosto d'uva cotto con frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)

**Tomino fresco del pastore, grigliato** € 12,00  
*con verdure grigliate condite con la "Saba"*  
*(mosto d'uva cotto non fermentato)*



**Prodotti di Tenuta Saiano**

Le nostre pietanze sono condite con olio d'oliva extravergine e sale grosso delle saline "Camillone" di Cervia (Presidio Slow Food).

**COPERTO, SERVIZIO E PIADINA SPECIALE DELLA SANGIOVESA FATTA AL MOMENTO € 3,00**

Su richiesta è possibile avere la piadina condita con olio d'oliva extravergine di Tenuta Saiano.

# Menù vegetariano

## **Formaggio squacquerone**

*del caseificio Pascoli con rucola e fichi caramellati*

## **Tagliatelle alla Minghina**

*con verdure di stagione e pomodoro fresco*

## **Tomino fresco del pastore**

*con verdure grigliate condite con la "Saba"  
(mosto d'uva cotto non fermentato)*

## **I nostri contorni**

**Dolce a scelta** *dalla nostra carta*

**Caffè** *espresso*

*Il menù comprende 2 calici di vino di Tenuta Saiano a scelta fra: Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore; Saiano - Rubicone Rosso IGT; Rosanita - Spumante Brut Rosè*

**€ 34,00**

(Compreso il servizio)

## **LA CIPOLLA BIANCA DI SANTARCANGELO**

*La cipolla d'acqua è autoctona, nativa di Santarcangelo. È argentea, grossa e dolce. Ha una storia molto antica e radicata nella memoria dei santarcangiolesi che da tempo sono definiti un popolo di "cipolloni", grazie alla produzione generosa e al consumo cospicuo di questo tubero.*

*Il periodo migliore per la coltivazione è da ottobre a dicembre.*

*Un tempo – quando Santarcangelo era circondato da mulini che segnavano il paesaggio – la cipolla veniva coltivata al limitare dei fossi in quanto necessitava di molta acqua per crescere.*







# *Le dolcissime*

**I dolci che trovate in carta sono freschi e preparati quotidianamente dal nostro pasticciere Andrea Marconi e in collaborazione con lo chef Massimiliano Mussoni nel nostro laboratorio di pasticceria interno.**

La farina che utilizziamo è di produzione biologica e proviene dal Molino Ronci di Pontemessa (Pennabilli). Ancora oggi, come un tempo, viene macinata a sasso con molino ad acqua.

Dalla crema in scodella, che ricorda i rituali della nonna nelle notti di veglia campagnola, alla nostra ciambella tradizionale.

Utilizziamo uova di fattoria selezionate e ogni ingrediente è giustamente dosato secondo le necessità delle nostre ricette e per il piacere del vostro palato.

Per il nostro gelato fatto in casa utilizziamo il pistacchio di Bronte e la nocciola I.G.P. delle Langhe il cacao utilizzato è Selezione Domori.

## *Le dolcissime*

<b>Crema della casa</b> <i>in scodella</i>	€ 7,00
<b>Zuppa inglese</b>	€ 6,00
<b>Ciambella di Romagna</b>	€ 5,00
<b>Ciambella rustica</b> <i>con mandorle e uvetta (con farcia gentile di marmellata di albicocca, selezione "Agrimontana")</i>	€ 6,00
<b>Scroccadenti</b> <i>con mandorle</i>	€ 5,00
<b>Torta alla ricotta con salsa al cioccolato</b>	€ 6,50
<b>Torta allo squacquerone con fichi caramellati</b>	€ 6,50
<b>Torta golosa</b> <i>con crema pasticcera, cioccolato, pinoli, servita con gelato al fiordilatte</i>	€ 6,50
<b>Torta morbida di pera Abate IGP</b> <i>con gelato alla crema e composta di cachi</i>	€ 6,50
<b>Pera kaiser ubriaca al Sangiovese "Gianciotto" con uvetta e prugne appassite</b>	€ 6,50
<b>Castagne al liquore</b>	€ 6,50

## *Il nostro gelato*

**Il nostro gelato fresco è fatto in casa, preparato dal nostro pasticciere Andrea Marconi.**

*Gli ingredienti sono selezionati attentamente per avere un prodotto di altissima qualità.*

*Le nocciole I.G.P. delle Langhe sono pure al 100% e conferiscono una nota morbida e intensa al gusto.*

*Il pistacchio di Bronte è puro al 100% e il cacao utilizzato per il nostro cioccolato è Selezione Domori.*

<b>Bicchiere di gelato</b> <i>Crema, Cioccolato, Limone, Fiordilatte, Nocciola e Pistacchio</i>	€ 6,00
<b>Il gelatone</b> <i>vari gusti alle creme con ciambella imbevuta di Albana passita</i>	€ 8,00



## *Vini dolci al calice*

Albana dolce "Le Querce"	€ 4,00
Albana passita	€ 5,00

## *I distillati della "Crude"*

Grappa di sangiovese	€ 3,00
Grappa di albana invecchiata, affinata in barrique	€ 4,00
Brandy acquavite di vino Trebbiano lungamente invecchiata (1990)	€ 4,00
Anice forte, Sambuca	€ 3,00

## *Bevande*

Acqua di qualità filtrata in caraffa	€ 1,50
Caffè espresso, Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffettaccio ( <i>caffè in tazza grande con miscela di liquori</i> )	€ 3,00

## *Le Birre*

BIRRIFICIO AMARCORD Gradisca Bionda Speciale 5,2 % Vol Lt. 0,50	€ 5,00
BIRRIFICIO LA MATA Dora Bionda Dorata 5% Vol Lt. 0,33	€ 6,00
BIRRIFICIO LA MATA Mora 6% Vol Lt. 0,50	€ 7,00

# La vermuteria di **TENUTA SAIANO**

È nata la vermuteria di Tenuta Saiano. Produciamo - in serie limitata e con materie prime di altissima qualità - liquori, vermouth e vini aromatizzati. I nostri prodotti nascono nell'olfattorio di Tenuta Saiano, su ricetta segreta ideata dall'alchimista profumiere Baldo Baldinini.

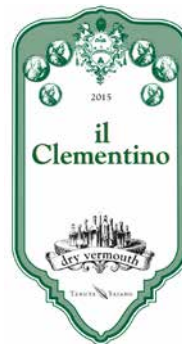


## **Aperitivo Arrangiato**

Vino Aromattizzato

**Aperitivo:** € 6,00  
**Digestivo:** € 4,00

è servito freddo e liscio, ottimo come fine pasto o da meditazione



## **Clementino**

Dry Vermouth Bianco

**Aperitivo:** € 6,00  
**Digestivo:** € 4,00

è servito freddo e liscio, ottimo come fine pasto o da meditazione

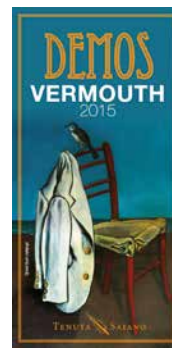


## **Aperitivo Saiano**

Vino Aromattizzato

**Digestivo:** € 4,00

è servito freddo e liscio, ottimo come fine pasto o da meditazione



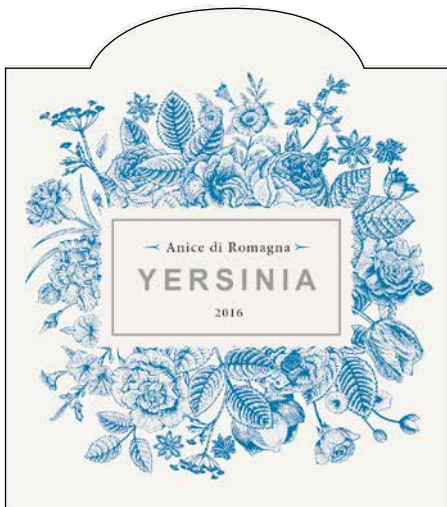
## **Demos**

Vermouth Rosso

**Digestivo:** € 4,00

è servito freddo e liscio, ottimo come fine pasto o da meditazione

# La liquoreria de La Sangiovesa



## ANICE DI ROMAGNA

**DIGESTIVO E TONICO:**

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 3,50



## LIQUORE AI MALLI DI NOCE

**DIGESTIVO E TONICO:**

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 3,50



## AMARO AL CARCIOFO

**DIGESTIVO E TONICO:**

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 3,50



## LIQUORE DI CILIEGIE MARASCHINE

**IDEALE PER UN FINE PASTO:**

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 3,50