



Menu primavera
2018

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

Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa,
lardo condito, goletta e testarda - *secondo disponibilità* 14,00

Selezione di formaggi locali,

con miele azienda agricola OrtiCa' e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca,
mele e pere cotogne, fichi)

Caciotta del Rubicone, Caprino, Misto pecorino a caglio vegetale

Il Fossa DOP - Caseificio Pascoli

Pecorino Affinato al Fieno - Caseificio Buon Pastore 14,00

Salamino di salsiccia passita

6,00

Squacquerone DOP Caseificio Pascoli

rucola e fichi caramellati

8,50

Ricotta di Romagna Caseificio Mambelli

confettura di pera cocomerina

7,50

Frittatine

erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione

6,00

Tonno, fagioli, cipolla

5,00

Sottoli e giardiniera di nostra produzione

6,50

Pinzimonio fresco

6,00

Acciughe in salamoia

7,00

I Cassoni

alle erbe di campo saltate in padella

con formaggio caprino Caseificio Pascoli, pomodoro fiaschetto

6,00

Le Piadine

con salame 

7,00

con squacquerone DOP Caseificio Pascoli e rucola

6,00




con prosciutto cotto San Marino Prosciutti

6,00



Prodotto di Tenuta Saiano

Pasta Fresca



Tagliatelle della Minghina alle verdure di stagione, San Marzano fresco	12,00
Tagliatelle tradizionali al ragù	12,00
Lasagne verdi al forno* besciamella, ragù cotto pian piano	12,00
Maltagliati e fagioli all'antica patate, pancetta e gambuccio	12,00
Ravioli di ricotta e rosole* 	14,00
ragù di galletto al coltello, stridoli di campo	
Gnocchi di ricotta asparagi verdi croccanti, crema di tartufo nero	13,00
Strozzapreti* 	12,00
ragù di pecora, pesto di rosole di Romagna, ricotta salata nostrana	
Pappardelle 	12,00
ragù di salame, radicchio spadone brasato al Gianciotto	



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 cacciatore* 	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
salsa al vermouth Demos, scaglie di fossa di Sogliano, patate fritte goffrate	
Intercostata di Scottona	20,00
sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	
Arrosto di vitello a bassa temperatura	18,00
purè di patate novelle, tartufo nero	
Tomino fresco Caseificio Pascoli	14,00
verdure locali grigliate, la nostra saba (mosto d'uva cotto)	

Contorni

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



Prodotto di Tenuta Saiano

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



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 Saiano

Selezione di salumi, giardiniera

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

Strozzapreti*

ragù di pecora, pesto di rosole, ricotta salata nostrana

Pollastra alla cacciatora*

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:

Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore

Saiano - Rubicone Rosso IGT

Rosanita - Spumante Brut Rosè

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

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 Caseificio Pascoli
rucola e fichi caramellati

Gnocchi di ricotta
asparagi verdi croccanti, crema di tartufo nero

Tomino fresco Caseificio Pascoli
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:
Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore
Saiano - Rubicone Rosso IGT
Rosanita - Spumante Brut Rosè

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



34,00

Bevande

Acqua filtrata in caraffa	1,50
Caffè espresso	2,00
Caffè d'orzo	2,00
Caffettaccio - caffè in tazza grande con miscela di liquori	3,00






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; cipolla gratinata

Uova e prodotti derivati

frittatine; tutte le nostre paste fresche

Pesce e prodotti derivati

tonno, fagioli, cipolla; acciughe in salamoia

Arachidi e prodotti derivati

patate fritte goffrate; giardiniera; filetto di manzo salsa al vermouth

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

selezione di formaggi; squacquerone DOP; ricotta di Romagna; cassone formaggio caprino e pomodoro; lasagne al ragù; gnocchi di ricotta; filetto di manzo salsa al vermouth; arrosto di vitello a bassa temperatura; tomino fresco; pas-satelli; brodo

Sedano e prodotti derivati

tagliatelle al ragù; lasagne al ragù; maltagliati e fagioli all'antica; strozzapreti ragù di pecora; pappardelle ragù di salame; trippa di scottona alla contadina; filetto di manzo salsa al vermouth; arrosto di vitello a bassa temperatura; pinzimonio di stagione

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

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

selezione di salumi; salsiccia passita; tagliatelle al ragù; lasagne al ragù; strozzapreti ragù di pecora; pappardelle ragù di salame; pollastra alla cacciatora; salsiccia alla griglia; trippa di scottona alla contadina; filetto di manzo salsa al vermouth; tomino fresco con saba; giardiniera