

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 consultando il Registro Allergeni-Ingredienti a vostra disposizione rivolgendovi al personale di servizio (Reg. 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 da Tenuta Saiano a 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 nutriti esclusivamente con 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 additivi 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

Un' 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

*Prosciutto, salame, coppa stagionata, pancetta arrotolata, lardo condito, goletta e coppa di testa
secondo disponibilità*

I nostri salumi sono fatti con la carne dei maiali che crescono allo stato semi-brado, all'interno della nostra riserva boschiva.
Lavoriamo accuratamente le carni e le stagioniamo in maniera naturale nel nostro salumificio interno,
senza l'aggiunta di conservanti o additivi chimici.

Strozzapreti

al ragù di pecora di Tenuta Saiano e pesto di rosole

A scelta, secondo disponibilità:

Pollastra alla cacciatore,

Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano

alla griglia con cipolla stufata 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

€ 14,00

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

I nostri maiali sono allevati allo stato brado in una riserva boschiva a Montebello di Torriana, all'interno di 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.

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

€ 6,00

Ricottina pregiata di mucca del Caseificio Mambelli

€ 7,00

con confettura di pera cocomerina

Frittatine con verdure

€ 6,00

Squacquerone del Caseificio Pascoli

€ 8,50

con rucola e fichi caramellati

Acciughe in salamoia

€ 7,00

dissalate all'olio extravergine di oliva

I sottoli

€ 6,50

le prelibatezze di stagione, casalinghi e nostrani

I nostri Cassoni

€ 6,00

alle erbe,

con formaggio caprino di Caseificio Pascoli e pomodoro





Prodotti di Tenuta Saiano

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

Tagliatelle della Minghina <i>con verdure di stagione e pomodoro fresco</i>	€ 12,00
Tagliatelle tradizionali al ragù	€ 12,00
*Lasagne verdi al forno della migliore tradizione romagnola	€ 12,00
Pasta e fagioli all'antica	€ 12,00
Cappellacci ripieni di radicchio rosso spadone  <i>e ragù di salame di Tenuta Saiano</i>	€ 14,00
Gnocchi di ricotta <i>con crema di Fossa di Sogliano, cardi e tartufo nero</i>	€ 12,00
Strozzapreti  <i>al ragù di pecora di Tenuta Saiano e pesto di roseole</i>	€ 12,00
Stringhetto  <i>con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla, pomodoro fresco e crema di rucola</i>	€ 12,00

Le pietanze

Le carni di Tenuta Saiano 	
Pollastra alla cacciatora <i>secondo disponibilità</i>	€ 16,00
Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano <i>alla griglia con cipolla stufata e patate dorate al forno</i>	€ 14,00
Scortichino di filetto alla Conte Nadiani <i>su letto di misticanza con salsa di aceto balsamico e cipolla dolce</i>	€ 18,00
*Trippa di Scottona alla contadina	€ 16,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 20,00
Filetto di manzo con salsa al tartufo nero <i>e scaglie di fossa di Sogliano e patate fritte goffrate</i>	€ 24,00
Intercostata di Scottona selezione Sangiovesa <i>al sale grosso integrale della salina "Camillone" di Cervia</i>	€ 20,00
Guancia di Scottona selezione Sangiovesa brasata <i>con purè di castagne</i>	€ 18,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

L'orto

Bietola e cicoria al tegame	€ 5,50
Patate dorate al forno	€ 6,00
Cipolla gratinata al forno	€ 6,00
Fagioli con tonno e cipolla	€ 5,00
Pinzimonio di stagione	€ 6,00
Insalata mista di stagione	€ 5,00
Radicchio da taglio con cipolla	€ 5,00

Selezione di formaggi tipici nostrani

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

Caciotta del Rubicone: formaggio di latte vaccino del "Caseificio Pascoli"; **Vinaccia di Sangiovese:** pecorino a latte crudo, stagionato in botte di rovere con vinaccia di Sangiovese, dell'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 € 14,00
*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.

Menu vegetariano

Squacquerone del Caseificio Pascoli

con rucola e fichi caramellati

Tagliatelle della 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 circondata 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 pasticciere Andrea Marconi e dallo Chef Massimiliano Mussoni, nel nostro laboratorio di pasticceria interna.

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 ingredienti selezionati e giustamente dosati 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

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

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 conferiscono una nota morbida e intensa al gusto. Il pistacchio di Bronte e il cacao utilizzato per il nostro cioccolato è Selezione Domori.

*Bicchiere di gelato	€ 7,00
<i>Crema, Cioccolato, Caffè, Fiordilatte, Nocciola e Pistacchio</i>	
*Il gelatone	€ 8,50
<i>vari gusti alle creme con ciambella imbevuta di Albana passita</i>	

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

Per Allergeni vedi Registro Allergeni-Ingredienti

Vini dolci al calice

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

I distillati della "Crude"

Grappa di Sangiovese	€ 3,50
Grappa di Albana invecchiata, affinata in barrique	€ 4,00
Brandy acquavite di vino Trebbiano lungamente invecchiata (1990)	€ 4,00
Anice forte, Sambuca	

Bevande

Acqua di qualità filtrata in caraffa	€ 1,50
Caffè espresso, Caffè d'orzo	€ 2,00
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: € 4,50

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



Clementino

Dry Vermouth Bianco

Aperitivo: € 6,00
Digestivo: € 4,50

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

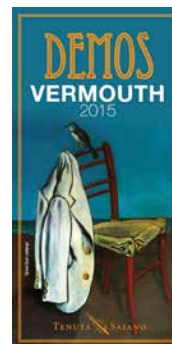


Aperitivo Saiano

Vino Aromattizzato

Digestivo: € 4,50

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



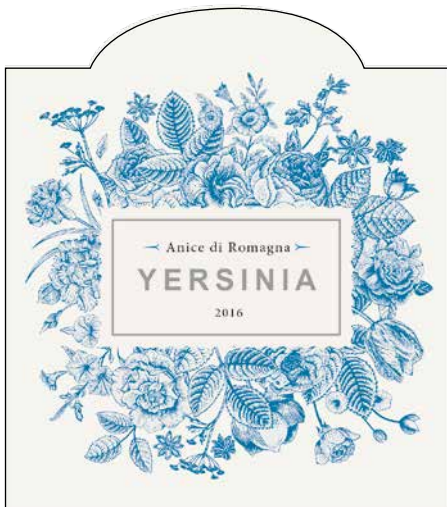
Demos

Vermouth Rosso

Digestivo: € 4,50

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

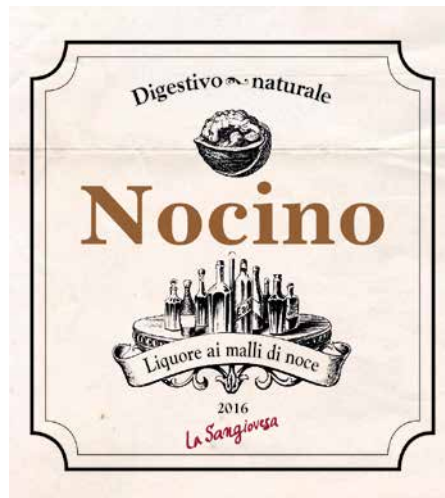
La liquoreria de La Sangiovesa



ANICE DI ROMAGNA

DIGESTIVO E TONICO:

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 4,00



LIQUORE AI MALLI DI NOCE

DIGESTIVO E TONICO:

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 4,00



AMARO AL CARCIOFO

DIGESTIVO E TONICO:

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 4,00



LIQUORE DI CILIEGIE MARASCHINE

IDEALE PER UN FINE PASTO:

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 4,00