



MAGNUGA

Menu

La Sangiovesa
Losteria di Santarcangelo



Menu estate
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

Salamino di salsiccia passita

6,00

Squacquerone DOP

servito con rucola e fichi caramellati

8,50

Ricotta di Romagna

servita con 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, pomodoro fiaschetto

6,00



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
Cappellacci ai porcini*  ragù di galletto al coltello, stridoli di campo	14,00
Gnocchi di ricotta crema di formaggio di fossa, fagiolini, tartufo nero estivo	13,00
Strozzapreti*  guancia di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo, pomodoro fresco, pesto di rucola	12,00
Passatelli asciutti  salame artigianale, pomodori pendolini essiccati, finocchietto selvatico	13,00



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



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
Pomodori gratinati	5,50
Misticanza	5,00
Radicchio da taglio e cipolla	5,00

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

Birre

Birrificio Amarcord

Gradisca,

Lager Chiara Italiana, 5,2% vol 0,50 lt. - 5,00

Birrificio La Mata

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

Mora, *Bitter Ale*, 6% vol 0,50 lt. - 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 Saiano

Selezione di salumi, giardiniera

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

Strozzapreti*

guanciaie di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo, pomodoro fresco, pesto di rucola

Pollastra alla cacciatore*

pollastra ruspanse 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

servito con rucola e fichi caramellati

Gnocchi di ricotta

crema di formaggio di fossa, fagiolini, tartufo nero estivo

Tomino fresco

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

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



Tenuta Saiano

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

La Sangiovesa

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

[🛒](#) [@](#) <http://shop.sangiovesa.it/>

Vermuteria Teatro Condomini

Via Aurelio Saffi, 42 Santarcangelo di Romagna (RN)
0541 622236 | [f](#) [@](#) | 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; pomodori gratinati

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 verdi al forno; gnocchi di ricotta; passatelli, arrosto di vitello a bassa temperatura; filetto di manzo; tomino fresco; brodo

Sedano e prodotti derivati

tagliatelle al ragù; lasagne verdi al forno; pasta e fagioli all'antica; strozzapreti ragù di pecora; pappardelle ragù di salame; trippa di scottona alla contadina; arrosto di vitello a bassa temperatura; filetto di manzo; 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; passatelli; pollastra alla cacciatora; salsiccia alla griglia; trippa di scottona alla contadina; filetto di manzo; tomino fresco con saba; giardiniera

