

Gli antipasti

I salumi di Tenuta Saiano di nostra produzione

Fiocco di prosciutto, salame, coppa stagionata, goletta, pancetta arrotolata, lardo condito e Testarda, coppa di testa con una ricetta speciale.

(I nostri maiali crescono in una riserva boschiva a Montebello di Torriana, all'interno di Tenuta Saiano, e seguono un'alimentazione naturale, a base di grano, fave e orzo. Abbiamo un laboratorio di lavorazione delle carni, dove seguiamo l'intera filiera di produzione).

Squacquerone del Caseificio Pascoli

con rucola e fichi caramellati

Frittatine varie assortite

con zucchine, patate, verdure miste, erbe

Primi piatti

Tagliatelle della Minghina

con verdure di stagione e pomodoro fresco

Strozzapreti

con pasta di salame, sangiovese Gianciotto e radicchio rosso

Secondi piatti

Salsiccia artigianale della Tenuta Saiano

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

Intercostata di Scottona del Montefeltro

Al sale grosso integrale della salina "Camillone" di Cervia (Presidio Slow Food)

I nostri contorni

Patate dorate al forno ed erbe saltate in padella

Degustazione di dolci misti preparati dal nostro pasticciere Andrea Marconi, accompagnati da Albana Dolce.

Acqua e vini in caraffa della nostra Tenuta Saiano, Sangiovese, Trebbiano frizzante.

Caffè.