

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.

Gnocchi di ricotta

al ragù di galletto e stridoli

A scelta, secondo disponibilità:

Pollastra alla cacciatora,

Coniglio in porchetta disossato con erbette saltate,

Piccione da nido al girarrosto

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 Pascoli

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 vaccino di S. Patrignano affinato in grotta 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

Tagliatelle della Minghina	€ 12,00
<i>con verdure di stagione e pomodoro fresco</i>	
Tagliatelle tradizionali al ragù	€ 12,00
Lasagne verdi al forno della migliore tradizione romagnola	€ 12,00
Strozzapreti	€ 12,00
<i>con pasta di salame e pendolini passiti e stridoli</i>	
Cappelletti tradizionali	€ 12,00
<i>con crema di caprino, fagiolini e Saba</i>	
Pasta e fagioli all'antica	€ 12,00
Gnocchi di ricotta	€ 12,00
<i>con ragù di galletto di Tenuta Saiano e piselli freschi</i>	
Stringhetto	€ 12,00
<i>con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla, pomodoro fresco e crema di rucola</i>	

Le pietanze

Le carni di Tenuta Saiano	
Pollastra alla cacciatora	secondo disponibilità € 16,00
Coniglio in porchetta disossato con erbe saltate	secondo disponibilità € 16,00
Piccione da nido di Tenuta Saiano al girarrosto	secondo disponibilità € 16,00
Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano	€ 14,00
<i>alla griglia con cipolla bianca di Santarcangelo e patate dorate al forno</i>	
Scortichino di filetto alla Conte Nadiani	€ 18,00
<i>su letto di misticanza con salsa di aceto balsamico e cipolla dolce</i>	
Trippa di Scottona di "razza romagnola" alla contadina	€ 16,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 20,00
Filetto di manzo con funghi porcini estivi	€ 24,00
<i>e scaglie di caprino di Sogliano e patate fritte goffrate</i>	
Intercostata di Scottona del Montefeltro	€ 20,00
<i>al sale grosso integrale della salina "Camillone" di Cervia</i>	
Lonza di maiale cotta a bassa temperatura	€ 18,00
<i>con purè di patate e tartufo nero estivo</i>	

L'orto

Bietola e cicoria al tegame	€ 5,00
Patate dorate al forno	€ 6,00
Pomodori gratinati al forno	€ 6,00
Fagioli della Valmarecchia 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

Il Mucchino: formaggio di latte vaccino della latteria "San Patrignano"; **Il Gobbo:** pecorino a latte crudo con caglio vegetale da agricoltura biologica, dell'azienda agricola "Il Buon Pastore"; **L'Aromatico:** pecorino a latte crudo alle erbe aromatiche da agricoltura biologica, dell'azienda agricola "Il Buon Pastore";

Caprino di Sogliano: formaggio di capra stagionato dal "Caseificio di Sogliano"; **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

Crema della casa <i>in scodella</i>	€ 7,00
Zuppa inglese	€ 6,00
Ciambella di Romagna	€ 5,00
Ciambella rustica <i>con mandorle e uvetta (con farcia gentile di marmellata di albicocca, selezione "Agrimontana")</i>	€ 6,00
Scroccadenti <i>con mandorle</i>	€ 5,00
Torta alla ricotta con salsa al cioccolato	€ 6,50
Torta squacquerone con composta di ciliegie nostrane	€ 6,50
Torta golosa <i>con crema pasticcera, cioccolato, pinoli, servita con gelato al fiordilatte</i>	€ 6,50
Torta di albicocche fresche e gelato alla crema	€ 6,50
Pesca ubriaca all' Albana con albicocche e uvetta	€ 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.

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



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 eccellenza – liquori, vermut, vini aromatizzati. I nostri prodotti nascono dalle ricette segrete di Baldo Baldinini, alchimista e profumiere che produce per noi.



Aperitivo Arrangiato

è un'elaborazione "sinfonica" di vino, scorze d'arance biologiche, infuso di 25 erbe aromatiche, oli essenziali e spezie.

Aperitivo: € 6,00

Digestivo: è servito freddo e liscio, ottimo come fine pasto o da meditazione € 4,00

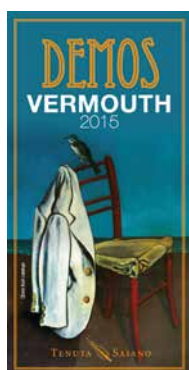


Dry Vermut Clementino

è aromatizzato con un'infusione di erbe aromatiche, oli essenziali e oltre trenta spezie provenienti da tutto il mondo con una base di vino bianco naturale.

La sua gradazione alcolica è di 18% vol., con un residuo zuccherino del 12% che ne determina il gusto amabile.

Disponibile da Luglio 2017

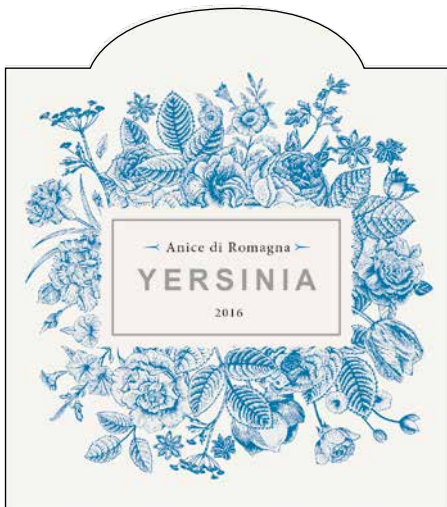


Demos - Vermut rosso

Bouquet aromatico in cui assenzio, rabarbaro e cannella si alternano tra spezie per comporre un'essenza pregiata. La lavorazione richiede il lusso del tempo e dell'attesa, una sapiente arte di infusione degli aromi nell'alcol in modo da creare la giusta tintura che sarà poi miscelata al vino rosso Saiano (merlot, cabernet, sangiovese). Alcune erbe aromatiche vengono direttamente infuse nel vino.

Disponibile da Luglio 2017

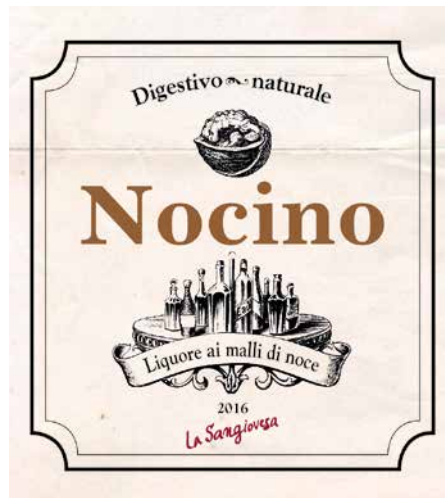
La liquoreria de La Sangiovesa



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

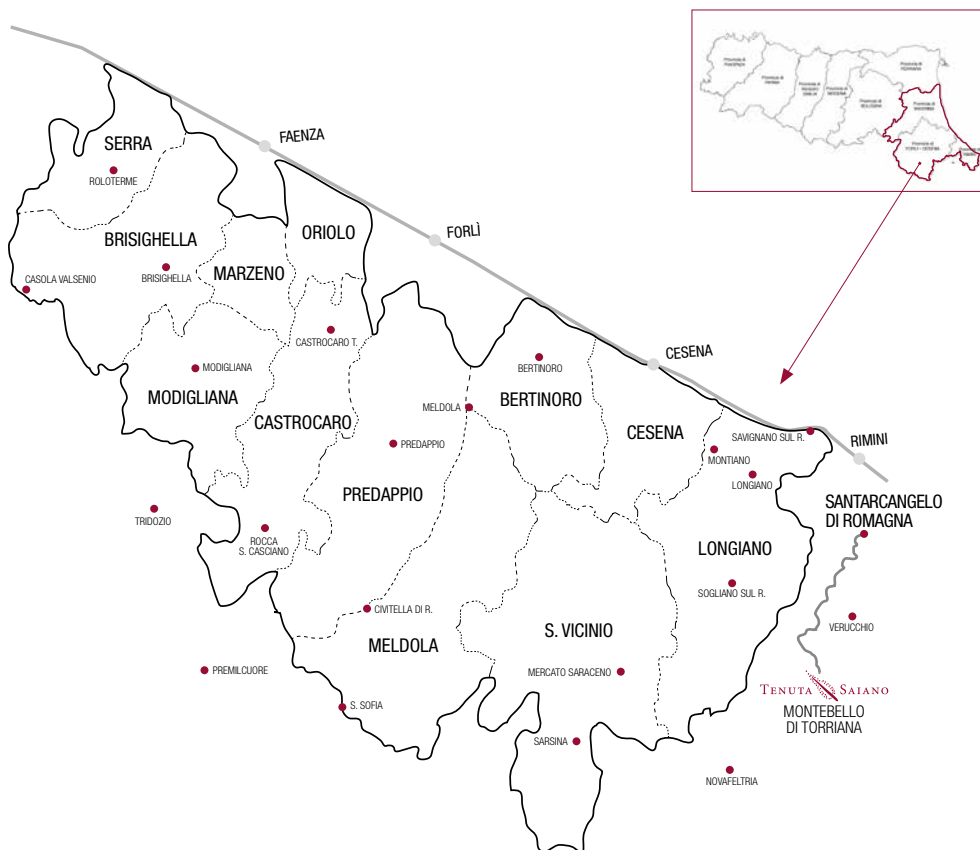
IDEALE PER UN FINE PASTO:

LO SERVIAMO FREDDO E LISCIO € 3,50

Carta dei vini

Il nostro pensiero, la nostra carta dei vini

Pensiamo che sia la storia a regolare il rapporto tra innovazione e tradizione: concetti che, seppur contigui, vengono spesso contrapposti rinnegando ora il progresso, ora l'esperienza. Da sempre crediamo in una ricerca continua che sappia mediare tra gli insegnamenti del passato ed il costante miglioramento: la tradizione nasce sempre da un'innovazione. Questa carta segue la suddivisione territoriale ufficializzata dal nuovo disciplinare di produzione dei vini di Romagna: 12 sottozone in cui le aziende sono ordinate secondo un'ipotetica risalita della via Emilia, da sud-est a nord-ovest. Completano la mappa i territori di Rimini e di Imola, il confine sud e nord del comprensorio vitivinicolo romagnolo. A seguire trovate la mappatura ufficiale delle sottozone.



La CARTA DEI VINI è organizzata in quattro sezioni vitivinicole principali: rossi, bianchi, grandi formati e dolci. Le aziende delle singole sottozone seguono l'ordine alfabetico, mentre i vini sono ordinati per composizione e tipologia, prima il monovitigno e di seguito gli uvaggi.

I vini della Tenuta Saiano

Il nostro pensiero è quello di valorizzare l'identità che caratterizza queste colline. I nostri vini, **Rosanita, Gianciotto, Saiano e Montebello** sono il frutto della coltivazione di uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e fanno parte di un progetto di filiera certa con La Sangiovesa. I vigneti crescono in un terreno calcareo, argilloso, con vene di gesso ed esposizione a sud-est.

Sono dieci gli ettari di vigneti che serpeggiano dalla collina verso valle, sul monte della Scorticata a Montebello di Torriana, con filari a cordone speronato.

Il nostro lavoro nasce ancor prima del raccolto, con un dosaggio preciso della lavorazione della vite, una preselezione dei grappoli nel vigneto e uno sguardo costante su tutta l'attività produttiva. Le uve, raccolte ancora rigorosamente a mano, vengono vinificate in cantina, in contenitori di acciaio a temperatura controllata, per esaltare tutte le qualità ed i principi naturalmente presenti nell'uva. A questo punto il vino è pronto per riposare in botti, dove matura ed invecchia prima dell'imbottigliamento.

La nostra vendemmia avviene a fine estate, quando i frutti giungono a giusta maturazione.

al Calice

I vini della **Tenuta Saiano** (nostra produzione)

Gianciotto <i>Romagna Sangiovese Superiore</i>	€ 3,00
Montebello <i>Romagna Sangiovese Superiore Riserva</i>	€ 4,50
Saiano <i>Rosso Rubicone IGT</i>	€ 3,50
Rosanita <i>Spumante brut rosè</i>	€ 3,00

in Caraffa

“Sangiovinò” Sangiovese DOC in caraffa prodotto nella nostra Tenuta Saiano.

Questo Sangiovese è il benvenuto per i nostri ospiti. Lo assaggiate quando entrate nel nostro locale. È un vino onesto che rispecchia l'animo delle colline di Montebello. È una gioia sapere che un prodotto così semplice incontra il palato della maggior parte dei nostri ospiti.

“Sangiovinò” di Tenuta Saiano	lt	€ 7,50
<i>Romagna Sangiovese DOC</i>	lt 1/2	€ 5,00
	lt 1/4	€ 3,00
Romagna Trebbiano Frizzante 2013	lt	€ 7,50
<i>Le Rocche Malatestiane</i>	lt 1/2	€ 5,00
	lt 1/4	€ 3,00

I vini rossi

Torriana

È la parte più in altitudine del comprensorio collinare riminese. I terreni di gesso arricchiscono la potenza riminese donando eleganza al vino, con un dettaglio al frutto e un'interessante freschezza.

Tenuta Saiano  Montebello di Torriana

GIANCIOOTTO - Romagna Sangiovese Superiore 2015 € 16,00
Sangiovese 100%

MONTEBELLO - Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2013 € 28,00
Sangiovese 100%

SAIANO - Rubicone IGT 2015 € 18,00
Sangiovese 20% Merlot 40% Cabernet sauvignon 40%

Rimini

Vini che nelle migliori espressioni esprimono calore e solarità, volume e salinità. Tannicità e strutture di media articolazione.

PODERE VECCIANO - Coriano, Rn
Romagna Sangiovese Superiore "**Vignalmonte**" 2015 € 15,00
Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**D'Enio**" 2012 € 23,00
Sangiovese 100%

SAN PATRIGNANO - Coriano, Rn
Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**Avi**" 2014 € 26,00
Sangiovese 100%

Colli di rimini "**Montepirolò**" 2013 € 26,00
Cabernets 85% Merlot 10% Cabernets Franc 5%

TENUTA CARBOGNANO - Gemmano, Rn
Romagna Sangiovese Superiore "**Carbognano**" 2015 € 15,00
Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**Amen**" 2013 € 22,00
Sangiovese 100%

Aii IGT 2013 € 22,00
Cabernet Sauvignon 100%

Longiano

Vini che uniscono un deciso carattere fruttato a sfumature minerali che si saldano maggiormente con il passare degli anni. Più eleganza che potenza.

VILLA VENTI - Villaventi di Roncofreddo, Fc
Romagna Sangiovese Longiano "**Primo Segno**" 2013 € 15,00
Sangiovese 100%

"A" (Anfora) 2016 € 25,00
Centesimino 100%

Alcune annate in carta potrebbero essere terminate

I vini rossi

Cesena

Vini che esprimono tutta la fertilità di questa sottozona, con un'esuberanza fruttata che caratterizza i primi anni di vita, quando il vino sembra esprimersi al meglio.

LA GROTTA - Saiano, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Mazapegul**" 2016 € 14,00
Sangiovese 100%

Bertinoro

Vini lenti nella creazione dei profumi, dalle strutture voluminose e spesso maschiline. Sono caldi e di buona tannicità, più sapidi che acidi.

GALASSI MARIA - Paderno di Cesena, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Nato Re**" 2014 € 18,00
Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**Nato Re**" 2011 € 22,00
Sangiovese 100%

GIOVANNA MADONIA - Bertinoro, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Fermavento**" 2015 € 16,00
Sangiovese 100%

Sangiovese di R. Sup. Riserva "**Ombroso**" 2012 € 28,00
Sangiovese 100%

TENUTA LA VIOLA - Bertinoro, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Il Colombarone**" 2013 € 16,00
Sangiovese 100%

Sangiovese di R. Sup. Riserva "**Petra Honorii**" 2012 € 26,00
Sangiovese 100%

Predappio

Vini scuri e austeri, minerali, che uniscono, soprattutto nella parte "Alta", strutture slanciate e verticali, dall'evidente contrasto sapido-tannico.

STEFANO BERTI - Ravaldino in Monte, Fc
Romagna Sangiovese Predappio "**Ravaldo**" 2015 € 16,00
Sangiovese 100%

Sangiovese di R. Sup. Riserva "**Calisto**" 2010 € 28,00
Sangiovese 90% Cabernet sauvignon 10%

CASSETTO DEI MANDORLI - NICOLUCCI - Predappio, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Tre Rocche**" 2016 € 16,00
Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**Vigna Del Generale**" 2013 € 30,00
Sangiovese 100%

I vini rossi

PODERI DAL NESPOLI - Civitella di Romagna, Fc
Romagna Sangiovese Superiore "**Prugneto**"

2016 € 16,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore Riserva "**Il Nespoli**"

2013 € 25,00

Sangiovese 100%

TENUTA PERTINELLO - Galeata, Fc
Colli Romagna Centrale "**Il Pertinello**"

2015 € 18,00

Sangiovese 100%

NOELIA RICCI - Fiumana di Predappio, Fc
Romagna Sangiovese Superiore

2015 € 16,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Superiore "**Godenza**"

2014 € 22,00

Sangiovese 100%

Castrocaro

TENUTA DI VILLA ROVERE - Rovere, Fc
"**Tito**" IGT

2014 € 22,00

Cabernet Merlot

Oriolo

Vini generosi nel frutto e godibili sia in fase giovanile, sia in fase di maturità.
Ci si aspetta frutto, calore, equilibrio e freschezza.

I SABBIONI - Forlì, Fc
Romagna Sangiovese Oriolo

2015 € 30,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Oriolo Riserva "**I Rifugi**"

2014 € 28,00

Sangiovese 100%

Marzeno

Vini caldi, ricchi ed energici; esprimono potenza e austerità durante tutto il loro lungo corso evolutivo.

FATTORIA ZERBINA - Marzeno, Ra
Sangiovese di R. Sup. Riserva "**Pietramora**"

2013 € 34,00

Sangiovese 100%

Marziano IGT

2010 € 32,00

Sangiovese 70% Cabernet s. merlot syrah 30%

PAOLO FRANCESCONI - Faenza, Ra
Romagna Sangiovese "**Limbecca**"

2014 € 18,00

Sangiovese 100%

I vini rossi

Modigliana

Vini eleganti, sottili ma non esili. I fiori e i piccoli frutti rossi e neri evolvono, con il passare degli anni, verso un nobile sottobosco.

MUTILIANA - Modigliana, Fc

Romagna Sangiovese Modigliana **"Ibbola"** 2015 € 28,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Modigliana **"Tramazo"** 2015 € 28,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Modigliana **"Acereta"** 2015 € 28,00

Sangiovese 100%

Ecce Draco IGT 2015 € 28,00

Pinot Nero 100%

IL PRATELLO - Modigliana, Fc

Mantignano IGP 2011 € 22,00

Sangiovese 100%

VILLA PAPIANO - Modigliana, Fc

Romagna Sangiovese **"Le Papesse di Papiano"** 2016 € 18,00

Sangiovese 95% Balsamina e negretto 5%

Romagna Sangiovese Modigliana Riserva **"I Probi"** 2013 € 25,00

Sangiovese 100%

TORRE SAN MARTINO IN MONTE - Casone, Fc

Romagna Sangiovese Superiore **"Gemme"** 2015 € 18,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Modigliana Riserva **"Vigna 1922"** 2013 € 32,00

Sangiovese 100%

Brisighella

Vini di grande personalità e potenzialità evolutiva, che non hanno fretta di essere stappati. Una vena minerale accompagna strutture stabili e bilanciate.

VIGNE DEI BOSCHI - Brisighella, Ra

Poggio Tura IGT 2012 € 24,00

Sangiovese 100%

VIGNE DI SAN LORENZO - Brisighella, Ra

Campiume IGT 2011 € 26,00

Sangiovese 100%

GALLEGATI - Brisighella, Ra

Romagna Sangiovese Brisighella **"Corallo Rosso"** 2015 € 15,00

Sangiovese 100%

Sangiovese di R. Sup. Riserva **"Corallo Nero"** 2010 € 24,00

Sangiovese 100%

I vini rossi

Serra

Vini scuri e profondi, a richiamare la natura del suolo che li origina. Esprimono già in gioventù un carattere solido e fruttato, caldo e ruvido al contempo.

COSTA ARCHI - Castel Bolognese, Ra
Romagna Sangiovese Serra **"Assiolo"**

2015 € 16,00

Sangiovese 100%

Romagna Sangiovese Serra Riserva **"Monte Brullo"**

2012 € 22,00

Sangiovese 100%

GS IGT

2013 € 34,00

Sangiovese 100%

Montefeltro - Marche (La Romagna Allargata)

Un territorio di confine che giuridicamente ricade nella regione Marche ma che morfologicamente è assimilabile alla Romagna. Produce vini sottili e eleganti, ritmati nel sapore e nella struttura

VALTURIO - Macerata Feltria, Pu

Valturio IGT

2009 € 24,00

Sangiovese 100%

Modena - L'Emilia

La pianura alluvionale compresa tra il Secchia e il Panaro, ospita la patria elettiva del Lambrusco di Sorbara. Terreni ricchi di sabbia e privi di pendenza, permettono a questo vino di esprimersi con un tono brioso e vitale, il sale gioca un ruolo determinante nello sviluppo al palato.

PALTRINIERI - Sorbara, Mo

Lambrusco di Sorbara **"Radice"**

2015 € 16,00

Sorbara 100%

Reggio Emilia - L'Emilia

Nelle piccole valli generate dagli scuri calanchi argillosi ai piedi dell'Appennino reggiano, cresce il Grasperossa. È una varietà di Lambrusco rustica e tannica, carica di frutto rosso e richiami alla radice e alla corteccia.


LE BARBATERRE - Bergonzano, Re

Lambrusco dell'Emilia IGT

€ 16,00

Grasperossa, Salamino e malbo gentile, Marzemino

I vini bianchi rosati e bollicine

TENUTA SAIANO  Montebello di Torriana		
ROSANITA - Spumante charmat brut rosè	2014	€ 18,00
<i>Sangiovese 100%</i>		
Rimini		
PODERE VECCIANO - Coriano, Rn		
Chardonnay frizzante "Riflesso" (Chardonnay 100%)	2016	€ 14,00
Colli di Rimini Rebola "Vignalaginestra" (Rebola 100%)	2015	€ 18,00
Romagna Pagadebit "Vignadellerose" (Bombino bianco 100%)	2015	€ 14,00
TERRE DI FIUME - Coriano, Rn		
Colli di Rimini Rebola "Ferianus" (Rebola 100%)	2015	€ 16,00
Cesena		
LA GROTTA - Saiano, Fc		
Romagna Albana "Damadora" (Albana 100%)	2016	€ 15,00
Oriolo		
CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO - Faenza, Ra		
Sabbia Gialla IGT (Albana 100%)	2015	€ 18,00
LEONE CONTI - Santa Lucia di Faenza, Ra		
Romagna Albana "Progetto I" (Albana 100%)	2015	€ 18,00
Impressioni di Settembre IGT rosato (Syrah 100%)	2016	€ 16,00
Marzeno		
PAOLO FRANCESCONI - Faenza, Ra		
Vite in fiore (Albana 100%)	2015	€ 18,00
Modigliana		
IL PRATELLO - Monte Trebbio, Fc		
Le campore (Chardonnay 50% Sauvignon 50%)	2013	€ 18,00
Brisighella		
FONDO SAN GIUSEPPE - Brisighella, Ra		
Tera IGT (Trebiano 100%)	2015	€ 18,00
Caramore IGT (Chardonnay 100%)	2016	€ 18,00
Ciarla IGT (Riesling 100%)	2015	€ 18,00
VIGNE DEI BOSCHI - Brisighella, Ra		
Monte Rè IGT (Albana 100%)	2013	€ 24,00
L'Emilia		
ORSI SAN VITO - Monteveglio, Bo		
Pignoletto frizzante sui lieviti (Pignoletto 100%)	2015	€ 18,00
CANTINA DELLA VOLTA - Bomporto, Mo		
Metodo classico "Christian Bellei" (Sorbara 100%)	2012	€ 32,00

Imagnum

TENUTA SAIANO - Fraz. Montebello di Torriana, Rn		
GIANCIOOTTO - Romagna Sangiovese Superiore <i>Sangiovese 100%</i>	2015	€ 32,00
MONTEBELLO - Romagna Sangiovese Superiore Riserva <i>Sangiovese 100%</i>	2013	€ 56,00
SAIANO - Rosso Rubicone IGT <i>Sangiovese 20% Merlot 40% Cabernet sauvignon 40%</i>	2015	€ 35,00
SAN PATRIGNANO - Coriano, Rn Sangiovese di R. Sup. Riserva "Avi" <i>Sangiovese 100%</i>	2013	€ 56,00
PODERI DAL NESPOLI - Civitella di Romagna, Fc Romagna Sangiovese Superiore "Prugneto" <i>Sangiovese 100%</i>	2016	€ 30,00
TENUTA PERTINELLO - Galeata, Fc Colli Romagna Centrale "Il Pertinello" <i>Sangiovese 100%</i>	2015	€ 40,00
VILLA PAPIANO - Loc. Monte Chioda, Fc Romagna Sangiovese "Le Papesse di Papiano" <i>Sangiovese 95% Balsamina e Negretto 5%</i>	2016	€ 35,00
FATTORIA ZERBINA - Marzeno, Ra Sangiovese di R. Sup. Riserva "Pietramora" <i>Sangiovese 100%</i>	2013	€ 75,00

I vini dolci

Bertinoro

CELLI - Bertinoro, Fc

Romagna Albana dolce "**Le Querce**"

2016 € 15,00

Albana 100%

Romagna Albana spumante "**La Talandina**"

2016 € 20,00

Albana 100%

Oriolo

LEONE CONTI - Santa Lucia di Faenza, Ra

Romagna Albana passito "**Nontiscordardime**" - 0,5 lt.

2011 € 42,00

Albana 100%

ANCARANI - Faenza, Ra

vino da uve stramature "**Uvappesa**" 0,5 lt.

2012 € 28,00

Centesimino 100%

Marzeno

FATTORIA ZERBINA - Marzeno, Ra

Romagna Albana passito "**Scaccomatto**" - 0,375 lt.

2013 € 42,00

Albana 100%

Albana di Romagna passito Riserva "**Ar**" - 0,375 lt.

2010 € 110,00

Albana 100%

Modigliana

VILLA PAPIANO - Modigliana, Fc

Vendemmia tardiva "**Tregenda**" - 0,5 lt.

2015 € 25,00

Albana 100%

Romagna albana passito Riserva "**Tregenda**" - 0,5 lt.

2014 € 40,00

Albana 100%

Brisighella

GALLEGATI - Brisighella, Ra

Romagna albana passito riserva "**Regina Di Cuori**"

2012 € 30,00

Sangiovese 100%

La Sangiovesa
Losteriadi Santarcangelo Bottega

La nostra **bottega** è anche **on-line**,
la Romagna in un click a casa tua! **www.sangiovesa.it**



<http://shop.sangiovesa.it/>

LA PIADINA DE LA SANGIOVESA

La piadina de La Sangiovesa

*Fesca, fatta a mano, autografata, tutte originali, una diversa dall'altra.
Ogniuna a modo nostro! Farina biologica macinata a sasso ancora con molino ad acqua,
mani romagnole, amore per la buona tavola.*

Per la nostra piada utilizziamo ingredienti genuini e naturali, la facciamo seguendo la tradizione romagnola di Santarcangelo. Su richiesta la serviamo con olio extravergine di Tenuta Saiano, proprio come richiede il protocollo i.g.p. della piadina romagnola.

Confezione da 5 Piade € 6,00



I PRODOTTI DI TENUTA SAIANO

I salumi

Pura carne di maiale senza additivi. Il nostro allevamento di maiali è allo stato brado, all'interno di una riserva boschiva, nell'oasi di Montebello di Torriana, nella Tenuta Saiano. La lavorazione delle carni, così come la stagionatura, avviene nel salumificio all'interno della Tenuta.

Salame	al Kg	€ 28,00
Salsiccia passita	al Kg	€ 24,00
Pancetta	al Kg	€ 22,00
Coppa	al Kg	€ 24,00
Lardo	al Kg	€ 24,00
Goletta	al Kg	€ 24,00

I condimenti

Olio lt.0,50	€ 10,00
<i>olio extra vergine di oliva prodotto dagli uliveti della Tenuta Saiano</i>	
Aceto lt.0,50	€ 6,00
<i>aceto di vino sangiovese, prodotto dalle vigne della Tenuta Saiano</i>	
Saba	€ 9,00
<i>Sciroppo di vino, da mosto delle vigne della Tenuta Saiano</i>	

I vini

Gianciotto <i>Romagna Sangiovese 2014 Sangiovese in purezza al 100%</i>	€ 12,00
Montebello <i>Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2013</i>	€ 24,00
Saiano <i>Rosso Rubicone 2013: uvaggio cabernet e merlot</i>	€ 14,00
Rosanita <i>Brut Rosè Igt 2014</i>	€ 14,00

Gli aromatizzati

Arrangiato <i>Aperitivo rosso - bevanda aromatizzata a base di vino</i>	€ 28,00
Demos <i>Vermouth rosso</i>	€ 39,00
Clementino <i>Vermouth Dry bianco</i>	€ 39,00
Zrisa <i>Liquore di ciliege maraschine - fine pasto</i>	€ 35,00
Prunis <i>Liquore di prugole - fine pasto</i>	€ 35,00
Nocino <i>Liquore di mali di noce - fine pasto</i>	€ 35,00
Spinoso <i>Amaro al carciofo - fine pasto</i>	€ 35,00

**ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Allegato II Reg. 1169/2011)**

Si invita i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze sotto riportate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

TABELLA ALLERGENI	
ALLERGENI	INGREDIENTE CONTENENTE L'ALLERGENE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Tutte le nostre paste fatte in casa contengono farina; pasta frolla, biscotteria, crema, passatelli, besciamella, i nostri gratinati contengono pane, nella glassa di alcune carni è presente la farina: piccione. Polenta di grano saraceno,
Uova e prodotti a base di uova	Torte, gelati, frittate, farciture dei dolci, biscotti, pasta ripiena, passatelli, nella glassa del piccione,
Pesce e prodotti a base di pesce	Tonno, acciughe
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Patate fritte (olio), giardiniera (sottolio),
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Filetto al fossa, tomino, passatelli, pasta e fagioli, piccione, brodo, gelati, creme, torte tutte, ciambelle, panettone, piada dei morti, trippa, cassone al pomodoro, piadina, purè di patate,
Frutta a guscio (mandorle e noci)	Pasta frolla, biscotti, gelato, alla nocciola, ciambella dei morti, panettone, ciambella, gelato al pistacchio, purè,
Sedano e prodotti a base di sedano	Filetto al fossa, lonza di maiale, trippa, i nostri ragù, pasta e fagioli, brodo, la glassa per il vitello, per i ragù di galletto e per il cappone, guancia di vitello,
Tracce di anidride solforosa e solfiti in concentrazione minima inferiore a 10gm/kg <i>Facciamo presente che si considera allergene la presenza di questi alimenti in quantità superiori a 10gm/kg</i>	Ragù di castrato, sugo alla goletta, alcuni nostri salumi contengono il vino gianciotto (solfiti) giardiniera, scorticchino, pere al sangiovese, scquacquerone, ricotta, piadina tradizionale. Guancia di vitello, coniglio, pollo alla cacciatore arrostito di girello, carciofi e tutti i nostri ragù contengono del vino nel sugo in quantità limitata, pere al sangiovese, pesche all'albana.