

La Sangiovesa

Losteria di Santarcangelo

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO	15
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda - <i>secondo disponibilità</i>	
SALAMINO DI SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO	7
SQUACQUERONE DOP DEL CASEIFICIO PASCOLI	8,5
servito con rucola e fichi caramellati	
RICOTTA DI CAPRA DEL CASEIFICIO PASCOLI	7
servita con confettura di pera cocomerina	
FRITTATINE	6
con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	
TONNO, FAGIOLI, CIPOLLA	5
SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE	7
PINZIMONIO FRESCO	6
ACCIUGHE IN SALAMOIA	7
I CASSONI	7
- alle erbe di campo saltate in padella - con provola, pomodoro fresco e origano	

Pasta Fresca

TAGLIATELLE DELLA MINGHINA	12
con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	
TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA AL RAGÙ	12
LASAGNE VERDI AL FORNO*	12
con besciamella e ragù cotto pian piano	
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA*	12
con patate, pancetta e gambuccio	
PASSATELLI	14
con ragù di salame di Tenuta Saiano, pomodori secchi e finocchietto selvatico	
STROZZAPRETI	12
con guancia di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo, pomodoro fresco e pesto di radicchio verde	
GNOCCHI DI RICOTTA	12
con crema di pecorino di fossa, mandorle e stridoli	
CAPPELLETTI ALLE ROSOLE	14
con squacquerone e crema di rucola	

Coperto ristorante con piadina a scottadito (anche all'olio EVO) 3,00

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

Secondi

POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA* pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	16
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA con cipolla stufata e patate dorate al forno	14
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA* trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	18
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	20
FILETTO DI MANZO con riduzione di Sangiovese Riserva "Il Montebello" e scaglie di formaggio di fossa	25
INTERCOSTATA DI SCOTTONA al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia	20
CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA con purea di patate viola e salsa al tartufo nero estivo	20
TOMINO FRESCO con verdure locali grigliate e la nostra saba (mosto d'uva cotto)	14
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP del Caseificio Pascoli L'Aromatico, Il Gobbo del Caseificio Buon Pastore <i>accompagnati dal miele dell'azienda agricola OrtiCa' e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)</i>	15

Contorni

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	5
PATATE DORATE AL FORNO	5
POMODORI GRATINATI	5
MISTICANZA	5
RADICCHIO DA TAGLIO E CIPOLLA	5

Bevande

ACQUA FILTRATA IN CARAFFA	2
CAFFÈ ESPRESSO	2
CAFFÈ D'ORZO	2
CAFFETTACCIO caffè in tazza grande con miscela di liquori	3

I Vini di Tenuta Saiano

	calice	
ROSANITA Spumante Brut Rosè sangiovese 100%	3,5	18
L'ANIMO Colli di Rimini DOC Rebola 2018 rebola 100%	4	20
L'ANIMO ROSATO Rubicone IGT Rosato 2018 sangiovese 100%	4	20
GIANCIOTTO Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017 sangiovese 100%	3	16
SAIANO Rubicone IGT Rosso 2017 sangiovese 60% merlot 30% cabernet sauvignon 10%	3,5	20
IL MONTEBELLO Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2015 sangiovese 100%	4,5	22

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

Menu Tenuta Saiano

Interamente realizzato con materie prime provenienti da Tenuta Saiano

Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO CON GIARDINIERA

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

PASSATELLI

con ragù di salame di Tenuta Saiano, pomodori secchi e finocchietto selvatico

POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA*

pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso

oppure

SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA

con cipolla stufata e patate al forno

CONTORNO

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

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

36

Menu Vegetariano

Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè

SQUACQUERONE DOP

servito con rucola e fichi caramellati

CAPPELLETTI ALLE ROSOLE

con squacquerone e crema di rucola

TOMINO FRESCO

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

oppure

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP Caseificio Pascoli. L'Aromatico, Il Gobbo Caseificio Buon Pastore *accompagnati dal miele dell'azienda agricola OrtiCa' e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)*

CONTORNO

DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

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

38

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

I Dolci

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA ciambella di Romagna	7
ZUPPA INGLESE	7
CIAMBELLA DI ROMAGNA	5
CIAMBELLA RUSTICA mandorle, uvetta, confettura di albicocca	6
SCROCCADENTI CON MANDORLE	5
TORTA DI RICOTTA salsa al cioccolato	7
TORTA ALLO SQUACQUERONE fichi caramellati, crumble di mandorle	7
TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI gelato al fiordilatte	7
TORTA MORBIDA DI ALBICOCHE gelato alla crema	6,5
PESCHE UBRIACHE ALL'ALBANA uvetta e albicocche secche	6,5
COPPA DI GELATO crema, cioccolato, limone, fiordilatte, nocciola, pistacchio	7
COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE	7
IL GELATONE gelato e ciambella imbevuta di Albana passita	8,5

I fine pasto

VINI DOLCI

ALBANA LE QUERCE - Celli	4
ALBANA PASSITA	5

LE NOSTRE PRODUZIONI

CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	4,5
DEMOS Vermouth rosso	4,5
ARRANGIATO Vino aromatizzato	4,5
APERITIVO SAIANO Vino aromatizzato	4,5
YERSINIA Anice di Romagna	4
ZRISA Liquore di ciliegie marasche	4

I DISTILLATI CRUDE

GRAPPA DI SANGIOVESE	3,5
GRAPPA DI ALBANA invecchiata in barrique	4
XO ACQUAVITE DI VINO lungamente invecchiata	4

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, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di albicocche

Uova e prodotti derivati:

frittatine, tutte le nostre paste fresche, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di albicocche, coppa di amarene, gelati

Pesce e prodotti derivati:

tonno, fagioli, cipolla, acciughe in salamoia

Frutta a guscio (arachidi):

giardiniera, crema della casa in scodella, zuppa

inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di albicocche, gelato al pistacchio, gelato alla nocciola

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio:

selezione di formaggi, squacquerone DOP, ricotta di capra, cassone con provola, pomodoro fresco e origano, lasagne verdi al forno, passatelli, gnocchi, cappelletti, tomino fresco, brodo, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta morbida di albicocche, coppa di amarene, gelati

Sedano e prodotti derivati:

tagliatelle al ragù, lasagne verdi al forno, strozzapreti, pasta e fagioli all'antica, trippa di scottona alla contadina, cappello del prete, filetto di manzo, pinzimonio di stagione

Tracce di anidride solforosa e solfiti in concentrazione minima inferiore a 10mg/kg
Facciamo presente che si considera allergene la presenza di questi alimenti in quantità superiori a 10mg/kg:

selezione di salumi, salsiccia passita, tagliatelle al ragù, lasagne verdi al forno, strozzapreti, pollastra alla cacciatora, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, filetto di manzo, cappello del prete, tomino fresco con saba, giardiniera, pesche ubriache all'Albana

Ai sensi del Reg. UE 1169/11, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili ospiti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli ingredienti ed allergeni. Il responsabile HACCP