

## I Dolci

<b>CREMA DELLA CASA IN SCODELLA</b> servita con ciambella di Romagna	7
<b>ZUPPA INGLESE</b>	7
<b>CIAMBELLA DI ROMAGNA</b>	5
<b>CIAMBELLA RUSTICA</b> con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	7
<b>SCROCCADENTI CON MANDORLE</b>	5
<b>TORTA DI RICOTTA</b> con salsa al cioccolato	7
<b>TORTA ALLO SQUACQUERONE</b> con fichi caramellati, crumble di mandorle	7
<b>TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI</b> servita con gelato al fiordilatte	7
<b>TORTA DI MELE</b> servita con gelato alla crema	7
<b>PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE</b> con uvetta e prugne essiccate	7
<b>COPPA DI GELATO*</b> a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte, limone (no latte)	7
<b>COPPA DI GELATO* ALLA CREMA CON AMARENE</b>	8
<b>IL GELATONE*</b> gelato a scelta servito con ciambella imbevuta di Olivia bitter	9

*\*Tutti i nostri gelati non contengono glutine e sono prodotti in un laboratorio privo di contaminazioni*

## I fine pasto

<b>VINI DOLCI</b>	
<b>ALBANA LE QUERCE</b> - Celli	4
<b>ALBANA PASSITA</b> - Uccellina	5
<b>LE NOSTRE PRODUZIONI</b>	
<b>CLEMENTINO</b> Dry Vermouth bianco	4,5
<b>DEMOS</b> Vermouth rosso	4,5
<b>ARRANGIATO</b> Vino aromatizzato	4,5
<b>YERSINIA</b> Anice di Romagna	4,5
<b>ZRISA</b> Liquore di ciliegie marasche	4,5
<b>NOCINO</b> Liquore di mali di noce	4,5
<b>SPINOSO</b> Liquore di carciofo Moretto	4,5
<b>CAFFETTONE</b> Liquore al caffè	4,5
<b>ALKERMES AMBRATO</b> Liquore dai profumi del Rinascimento	4,5
<b>I DISTILLATI CRUDE</b>	
<b>GRAPPA DI SANGIOVESE</b>	4,5
<b>GRAPPA DI ALBANA</b> invecchiata in barrique	4,5
<b>XO ACQUAVITE DI VINO</b> lungamente invecchiata	4,5

## Bevande

<b>ACQUA FILTRATA IN CARAFFA</b>	2
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	2,5
<b>CAFFÈ D'ORZO</b>	2,5

MENU MONO USO

# La Sangiovesa

*Losteria di Sant'Arcangelo*

## Gli aperitivi di Tenuta Saiano

*I nostri bitter, vermouth e liquori sono prodotti artigianali, realizzati nell'olfattorio di Tenuta Saiano con materie prime di altissima qualità*

<b>DEMOS</b> Vermouth Rosso	5	<b>APERITIVO SAIANO</b> Vino Aromatizzato	5	<b>DUETTO</b> Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	7
<b>CLEMENTINO</b> Dry Vermouth bianco	4,5	<b>SWEET CLEMENTINO</b> Dry vermouth e sprite	7	<b>SPRITZ AMBRATO</b> Alkermes e tonica	7
<b>OLIVIA BITTER</b> Vino bianco aromatizzato	4,5	<b>SPRITZ ARRANGIATO</b> Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè	7		

## Antipasti

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

## Pasta Fresca


<b>TAGLIATELLE DELLA MINGHINA</b> con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	14
<b>TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ</b>	14
<b>LASAGNE VERDI AL FORNO</b> con besciamella e ragù cotto pian piano	14
<b>PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA</b> con patate, pancetta e gambuccio	12
<b>STRINGHETTI</b> con ragù di agnellone di Tenuta Saiano e cardo "gigante" dolce di Cervia	14
<b>STROZZAPRETI</b> con ragù di salsiccia di maialino semi-brado di Tenuta Saiano e cavolo nero	14
<b>GNOCCHI DI RICOTTA</b> con crema di pecorino di fossa, zucca violina e saba	14
<b>CAPPELETTI</b> con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi e crema di tartufo nero	14

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

● 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.

● 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.

## Secondi

<b>POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA</b> pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	18	<b>INTERCOSTATA DI SCOTTONA</b> al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia  Presidio Slow Food*	24
<b>SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA</b> con cipolla stufata e patate dorate al forno	16	<b>ARROSTINO DI COPPA DI TENUTA SAIANO</b> con purè di patate viola e salsa al tartufo nero	22
<b>TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA</b> trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16	<b>CACIOTTA FUSA</b> del Caseificio Pascoli con verdure locali grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)	14
<b>SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI</b> con misticanza, salsa all'aceto balsamico e cipolla dolce	20	<b>SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI</b> <i>Caseificio Pascoli:</i> Caciotta del Rubicone, Caprino, Il Fossa DOP <i>Caseificio Buon Pastore:</i> L'Aromatico, pecorino in foglie di castagno Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)	15
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	24		
<b>FILETTO DI MANZO</b> con caprino stagionato del Caseificio Pascoli, cipolla dell'acqua di Santarcangelo caramellata e salsa al sangiovese riserva Montebello	28		

## Contorni

<b>ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA</b>	5,5	<b>CARCIOFI AL TEGAME</b>	6
<b>PATATE DORATE AL FORNO</b>	5,5	<b>MISTICANZA</b>	5,5

● 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 Natale Sangiovesa a casa tua!



È stato un piacere avverti da noi.  
Il tuo viaggio in Romagna prosegue  
su [shop.sangiovesa.it](https://shop.sangiovesa.it) con lo sconto  
esclusivo **ROMAGNAMIAS** riservato  
ai nostri clienti.

**Ti aspettiamo online!**



*La Sangiovesa*  
Losteria di Santarcangelo & Bottega

## Menu Tenuta Saiano

Minimo 2 persone - 40 euro cad.

*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

**STROZZAPRETI**  
con ragù di salsiccia di maialino semi-brado  
di Tenuta Saiano e cavolo nero

**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

**CONTORNI MISTI**

**DOLCE A SCELTA DALLA CARTA**

Piadina a scottadito (anche all'olio EVO),  
acqua, caffè e coperto inclusi nel prezzo

● 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.

## Menu Vegetariano

Minimo 2 persone - 40 euro cad.

*Interamente realizzato con materie prime  
provenienti da produttori locali*

### *Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè*

**SQUACQUERONE DOP  
DEL CASEIFICIO PASCOLI**  
servito con rucola e fichi caramellati

**CAPPELLETTI**  
con fonduta di Parmigiano Reggiano  
Vacche Rosse 36 mesi e crema di tartufo nero

**CACIOTTA FUSA**  
del Caseificio Pascoli con verdure locali  
grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)

*oppure*

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI**  
*Caseificio Pascoli:* Caciotta del Rubicone,  
Caprino, Il Fossa DOP  
*Caseificio Buon Pastore:* L'Aromatico, pecorino in  
foglie di castagno.  
Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano  
e Savour (composta di mosto d'uva cotto,  
frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)

**CONTORNI MISTI**

**DOLCE A SCELTA DALLA CARTA**

Piadina a scottadito (anche all'olio EVO),  
acqua, caffè e coperto inclusi nel prezzo

[menu continua](#) 