

## 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>CLEMENTINO</b> Dry Vermouth bianco	4,5
	<b>OLIVIA BITTER</b> Vino bianco aromatizzato	4,5
	<b>SWEET CLEMENTINO</b> Dry vermouth e sprite	7
	<b>SPRITZ ARRANGIATO</b> Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè	7
	<b>DUETTO</b> Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	7
	<b>SPRITZ AMBRATO</b> Alkermes e tonica	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>	16
<b>SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO</b>	9
<b>COPPA DI TESTA DI TENUTA SAIANO</b>	8
<b>SQUACQUERONE DOP</b> servito con rucola e fichi caramellati	8,5
<b>RICOTTA DI MUCCA</b> servita con confettura di pera angelica	7
<b>FRITTATINE</b> con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	7
<b>SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE</b>	8
<b>PINZIMONIO FRESCO</b>	7
<b>ACCIUGHE DISSALATE ALL'OLIO EVO DI TENUTA SAIANO</b>	8
<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 stridoli	14
<b>STROZZAPRETI</b> con ragù di salsiccia di maialino semi-brado di Tenuta Saiano e carciofi	14
<b>GNOCCHI DI RICOTTA</b> con crema di pecorino di fossa profumata all'Olivia Bitter, asparagi saltati e tartufo bianchetto	14
<b>RAVIOLI ALLE ROSOLE</b> con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, guanciale di Tenuta Saiano e aceto balsamico tradizionale invecchiato 12 anni	15

## SECONDI

<b>POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA</b> pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	18
<b>SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA</b> con cipolla stufata e patate dorate al forno	16
<b>TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA</b> trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16
<b>SCALOPPA ALLA CONTE NADIANI</b> scaloppa di filetto con misticanza, salsa all'aceto dolce e scalogno	22
<b>COSTATA DI SCOTTONA</b> cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food*	25
<b>ARROSTINO DI CAPPELLO DEL PRETE</b> con purè di patate novelle e salsa al tartufo nero	24
<b>CACIOTTA FUSA</b> con verdure locali grigliate e la nostra Saba (mosto d'uva cotto)	16
<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)	16

## CONTORNI

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	6
PATATE DORATE AL FORNO	6
CARCIOFI AL TEGAME	7
RADICCHIO DA TAGLIO E CIPOLLA	6
MISTICANZA	5,5

## BEVANDE

ACQUA FILTRATA IN CARAFFA	2
CAFFÈ ESPRESSO	2,5
CAFFÈ D'ORZO	2,5

## Menu Tenuta Saiano

Per l'intero tavolo - 42 euro a persona

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*

### RAVIOLI ALLE ROSOLE

con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi,  
guanciale di Tenuta Saiano e aceto balsamico tradizionale  
invecchiato 12 anni

### POLLAстра 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

## Menu Vegetariano

Per l'intero tavolo - 42 euro a persona

Interamente realizzato  
con materie prime  
provenienti da produttori locali

*Calice di benvenuto Rosanita Spumante Brut Rosè*

### SQUACQUERONE DOP

servito con rucola e fichi caramellati

### GNOCCHI DI RICOTTA

con crema di pecorino di fossa profumata all'Olivia Bitter,  
asparagi saltati e tartufo bianchetto

### CACIOTTA FUSA

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, Il Gobbo.

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

## DOLCI

<b>CREMA DELLA CASA IN SCODELLA</b> servita con ciambella di Romagna	7
<b>ZUPPA INGLESE</b> all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	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> servita con gelato 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 BRUCIATA</b> con frolla al cioccolato salato e crema, servita con gelato al fior di latte	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, fragola (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

## I FINE PASTO

### VINI DOLCI

<b>ALBANA LE QUERCE</b> - Celli	4
<b>ALBANA PASSITA</b> - Uccellina	5

### LE NOSTRE PRODUZIONI

<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>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

### I DISTILLATI CRUDE

<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