

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

DEMOS Vermouth Rosso	5
CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	5
OLIVIA BITTER Vino bianco aromatizzato	5
SWEET CLEMENTINO Dry vermouth e sprite	7
SPRITZ ARRANGIATO Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè	7
DUETTO Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	7
SPRITZ AMBRATO Alkermes e tonica	7

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda <i>secondo disponibilità</i>	18
SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO	9
COPPA DI TESTA DI TENUTA SAIANO	8
SQUACQUERONE DOP servito con rucola e fichi caramellati	9
RICOTTA DI MUCCA servita con confettura di pera angelica	7,5
FRITTATINE con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	8
SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE	8
PINZIMONIO <i>secondo disponibilità</i>	7
ACCIUGHE DISSALATE ALL'OLIO EVO DI TENUTA SAIANO	8
I CASSONI - alle erbe di campo - al pomodoro e formaggio vaccino a pasta filata	7

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE DELLA MINGHINA con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	14,5
TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ	14,5
LASAGNE VERDI AL FORNO con besciamella e ragù cotto pian piano	14,5
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA con patate, pancetta e gambuccio	14,5
STRINGHETTI con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi vacche rosse e tartufo nero	14,5
STROZZAPRETI con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla e pomodoro tardivo	14,5
GNOCCHI VERDI DI RICOTTA con ragù di porcini e profumi di bosco	14,5
RAVIOLI ALLA ZUCCA con pecorino romagnolo e pepe	15,5

SECONDI

POLLAISTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	18,5
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA con cipolla stufata e patate dorate al forno	16,5
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA trippa in umido, brunoise di verdure e odori	16,5
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI scaloppa di filetto con misticanza, salsa all'aceto dolce e scalogno	22,5
COSTATA DI SCOTTONA cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food*	25,5
GUANCIA DI VITELLO BRASATA con purè di patate e tartufo nero	24,5
ZUPPA DI CIPOLLA DELL'ACQUA DI SANTARCANGELO focaccia croccante, Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi e olio alle erbe	14
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI <i>Caseificio Buon Pastore:</i> L'Aromatico, Il Gobbo <i>Caseificio Pascoli:</i> Caciotta del Rubicone, Il Fossa DOP <i>Azienda agricola Olivia:</i> Caprino Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano e Savour (composta di mosto d'uva cotto, frutta secca, mele e pere cotogne, fichi)	16,5

CONTORNI

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	6
PATATE DORATE AL FORNO	6
CIPOLLA GRATINATA	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 dei classici de La Sangiovesa

45 euro a persona

libro de La Sangiovesa
incluso nel menu

In occasione dei 30 anni de La Sangiovesa abbiamo pubblicato un libro che racconta la nostra storia e raccoglie le ricette dei nostri piatti classici. Il libro è un omaggio per chi sceglie il nostro menù dei classici.

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO CON GIARDINIERA

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

TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ

POLLASTRA DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA

pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso

oppure

TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA

trippa in umido, brunoise di verdure e odori

CONTORNI MISTI

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA

servita con ciambella di Romagna

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

DOLCI

CREMA IN SCODELLA servita con ciambella di Romagna	8
ZUPPA INGLESE all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	8
CIAMBELLA DI ROMAGNA	6
CIAMBELLA RUSTICA con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	7,5
SCROCCADENTI CON MANDORLE	5,5
TORTA DI RICOTTA servita con gelato al cioccolato	7,5
TORTA ALLO SQUACQUERONE con fichi caramellati, crumble di mandorle	7,5
TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI servita con gelato al fiordilatte	7,5
TORTA SFOGLIATA ALLE MELE CARAMELLATE	7,5
PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE GIANCIOTTO con uvetta e prugne essiccate	7,5
COPPA DI GELATO a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte, limone (no latte)	7,5
COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE	8
IL GELATONE gelato a scelta servito con ciambella imbevuta di Olivia bitter	9,5

I FINE PASTO

VINI DOLCI

ALBANA LE QUERCE - Celli	4
ALBANA PASSITA - Uccellina	5

LE NOSTRE PRODUZIONI

CLEMENTINO Dry Vermouth bianco	4,5
DEMOS Vermouth rosso	4,5
ARRANGIATO Vino aromatizzato	4,5
YERSINIA Anice di Romagna	4,5
NOCINO Liquore di malli di noce	4,5
SPINOSO Liquore di carciofo Moretto	4,5
CAFFETTONE Liquore al caffè	4,5
ALKERMES AMBRATO Liquore dai profumi del Rinascimento	4,5
I DISTILLATI CRUDE	
GRAPPA DI SANGIOVESE	4,5
GRAPPA DI ALBANA invecchiata in barrique	4,5
XO ACQUAVITE DI VINO lungamente invecchiata	4,5