



“... La Sangiovesa come contenitore dove ammuccchiare la poesia e la bellezza, qualcosa di nuovo e anche di vecchissimo che meriti di essere scoperto o, se vecchio, dissotterrato dall’indifferenza”

Tonino Guerra



La Sangiovesa è uno dei 5 locali dell’Emilia Romagna premiati con i 3 gamberi dalla Guida Ristoranti del Gambero Rosso. È un riconoscimento alla nostra cucina, al servizio, alla nostra filiera di Tenuta Saiano e alla fedeltà alla tradizione.



Il nostro locale aderisce all’Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

### Coperto ristorante

l’accoglienza, l’ambiente, la piadina scottadito prodotta e servita durante tutto il pasto € 3,50

*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.*

## 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	5
<b>OLIVIA BITTER</b> Vino bianco aromatizzato	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>	18
<b>SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO</b>	9
<b>COPPA DI TESTA DI TENUTA SAIANO</b>	9
<b>SQUACQUERONE DOP</b> servito con rucola e fichi caramellati	9
<b>RICOTTA DI MUCCA</b> servita con confettura di pera angelica	7,5
<b>FRITTATINE</b> con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	8
<b>SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE</b>	8
<b>PINZIMONIO</b> <i>secondo disponibilità</i>	7
<b>ACCIUGHE DISSALATE</b> all'olio evo di Tenuta Saiano	8
<b>POLPETTE DI LESSO AL CARTOCCIO</b> e pomodoro tardivo	16
<b>I CASSONI</b> - alle erbe di campo - con salsiccia di Tenuta Saiano, patate e verza	7

*novità nella  
tradizione*

## PASTA FRESCA

<b>TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ</b>	15
<b>TAGLIATELLE DELLA MINGHINA</b> con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco	15
<b>LASAGNE VERDI AL FORNO</b> con besciamella e ragù cotto pian piano	15
<b>PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA</b> con patate, pancetta e gambuccio	15
<b>STRINGHETTI</b> con salame di Tenuta Saiano e cavolo nero	15
<b>STROZZAPRETI</b> con ragù di ceci della Valmarecchia, gambuccio di prosciutto di Tenuta Saiano e erbe aromatiche	15
<b>GNOCCHI DI RICOTTA</b> con ragù bianco di cappone di Tenuta Saiano e cardo dolce di Cervia	15
<b>RAVIOLI AI PORCINI</b> con crema di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi e aceto balsamico tradizionale	16

## SECONDI

<b>POLLAстра DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA</b> pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	20
<b>SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA</b> con cipolla stufata e patate dorate al forno	18
<b>TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA</b> trippa in umido, brunoise di verdure e odori	18
<b>COSTATA DI SCOTTONA</b> cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food®	26
<b>GUANCIA DI VITELLO BRASATA</b> con purè di patate e tartufo nero	25
<b>SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI</b> scaloppa di filetto con misticanza, salsa all'aceto dolce e scalogno	23
<b>ZUPPA DI CIPOLLA DI SANTARCANGELO</b> focaccia croccante, Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi e olio alle erbe	15
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI</b> <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)	18

## 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 dei classici de La Sangiovesa

45 euro a persona / per l'intero tavolo

### 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

<b>CREMA IN SCODELLA CON CIAMBELLA DI ROMAGNA</b>	8
 <i>in abbinamento Clementino Dry Vermouth bianco</i>	12
<b>ZUPPA INGLESE</b>	8
all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	
<b>CIAMBELLA DI ROMAGNA</b>	6
 <i>in abbinamento Olivia Bitter</i>	10
<b>CIAMBELLA RUSTICA</b>	7,5
con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	
<b>SCROCCADENTI CON MANDORLE</b>	6
 <i>in abbinamento Albana Passito Regina di Cuori</i>	12
<b>TORTA DI RICOTTA CON GELATO AL CIOCCOLATO</b>	7,5
 <i>in abbinamento Arrangiato Vino aromatizzato</i>	11
<b>TORTA ALLO SQUACQUERONE</b>	7,5
con fichi caramellati, crumble di mandorle	
<b>TORTA GOLOSA ALLA CREMA, CIOCCOLATO E PINOLI</b>	7,5
servita con gelato al fiordilatte	
<b>TORTA BRUCIATA</b>	7,5
con frolla al cioccolato salato e crema, servita con gelato al fior di latte	
<b>PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE GIANCIOTTO</b>	7,5
con uvetta e prugne essiccate	
<b>COPPA DI GELATO</b>	7,5
a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte, limone (no latte)	
<b>COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE</b>	8
<b>IL GELATONE</b>	9,5
gelato a scelta servito con ciambella imbevuta di Olivia bitter	

## I FINE PASTO

### LE NOSTRE PRODUZIONI

<b>CLEMENTINO</b>	5
Dry Vermouth bianco	
<b>DEMOS</b>	5
Vermouth rosso	
<b>OLIVIA BITTER</b>	5
Bitter atipico	
<b>ARRANGIATO</b>	5
Vino aromatizzato	
<b>YERSINIA</b>	5
Anice di Romagna	
<b>NOCINO</b>	5
Liquore di malli di noce	
<b>SPINOSO</b>	5
Liquore di carciofo Moretto	
<b>CAFFETTONE</b>	5
Liquore al caffè	
<b>ALKERMES AMBRATO</b>	5
Liquore dai profumi del Rinascimento	

### VINI DOLCI

<b>ALBANA PASSITO</b> - Regina di cuori, Gallegati	8
--	---

### GRAPPE E DISTILLATI DI FRUTTA

<b>Pojer e Sandri</b>	7
Mario Pojer distilla le vinacce della sua azienda nella giornata stessa in cui le svina, una scelta unica in Italia che regala un prodotto unico, per nitidezza e fragranza. Le quantità sono però limitate ed è dunque difficile garantire la continuità nella grappe di un singolo vitigno: per questo vi chiediamo di parlare con il personale di sala per la vostra scelta.	