

Siamo un'osteria che propone da oltre trent'anni una cucina classica della tradizione attraverso piatti che rappresentano la nostra gente, il paesaggio, la filiera. Mangiare a La Sangiovesa significa fare un viaggio nel territorio con la guida sicura del nostro personale, di sala e di cucina.



La Sangiovesa
L'osteria di Sant'Arcangelo

Il manifesto de La Sangiovesa

L'accoglienza per noi è importante e cerchiamo di farla con lo spirito della nostra terra, aperto e ospitale, e mai in modo formale. *Qui dovete sentirvi a casa.*

La tradizione è il filo conduttore del nostro lavoro e tutte le ricette usate dalla cucina fanno riferimento alla cucina di casa. Sono eseguite ad un livello altissimo, ma l'ispirazione è sempre la cucina della nostra memoria.

Le materie prime: la spesa de La Sangiovesa è fatta scegliendo i migliori fornitori e le migliori materie prime, per dare agli ospiti la massima garanzia di qualità. Siamo attenti a scegliere produttori locali e a nobilitare le produzioni tipiche, come ad esempio la famosa cipolla dell'acqua di Santarcangelo.

La pasta fresca: ogni mattina le nostre sfogline lavorano per garantire una vera pasta fresca, fatta con ingredienti di qualità e tirata a mano con il mattarello.

Una sapienza di gesti che abbiamo conservato e che vogliamo portare nel futuro.

La filiera agricola: la nostra azienda agricola, Tenuta Saiano, è sulle prime colline della Valmarecchia e produce in esclusiva per La Sangiovesa carni, olio extravergine di oliva, miele, uova. Trovate evidenziata l'origine di questi prodotti nel menù.

I salumi: Tenuta Saiano ha un laboratorio dedicato alla lavorazione del maiale e un norcino sempre in attività. La maggior parte dei salumi che mangiate a La Sangiovesa è prodotto con i nostri maiali e lavorati e stagionati da noi.

La piada è il nostro pane e la cottura è a vista dentro a La Sangiovesa, per produrla usiamo il nostro strutto e la farina prodotta dal mulino Ronci nella Valmarecchia. Il mulino ha creato una vera e propria filiera di territorio e macina solamente grani degli agricoltori "attorno a casa".

Il vino: i vini di Tenuta Saiano, prodotti in modo naturale con uve biologiche, sono proposti insieme ad una selezione dei migliori vini della Romagna.

Il recupero: ingredienti dimenticati, materie prime del recupero e una maniacale attenzione a non sprecare, sono una filosofia di lavoro, una cultura che ci permette di portare il massimo rispetto alla filiera.

I liquori usati per gli aperitivi sono di nostra produzione. Ci avvaliamo della collaborazione con Baldo Baldinini per codificare ricette uniche usate nella nostra produzione qui a Santarcangelo. Sono prodotti di grande qualità e originalità.



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.



Il nostro cuoco Massimiliano Mussoni è membro di Chef to Chef, l'associazione dei cuochi eccellenti dell'Emilia-Romagna, una comunità che scambia conoscenze e condivide la passione per i prodotti e la straordinaria filiera della nostra regione.

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 spezie di altissima qualità selezionate in tutto il mondo e i nostri vini	DEMOS	5
	Vermouth Rosso	
	CLEMENTINO	5
	Dry Vermouth bianco	
	OLIVIA BITTER	5
	Vino bianco aromatizzato	
SWEET CLEMENTINO	7	
Dry vermouth e sprite		
SPRITZ ARRANGIATO	7	
Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè		
DUETTO	7	
Demos vermouth rosso e Olivia Bitter		
SPRITZ AMBRATO	7	
Alkermes e tonica		

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO	18
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	
SALSICCIA PASSITA DI TENUTA SAIANO	9
COPPA DI TESTA DI TENUTA SAIANO	9
SQUACQUERONE DOP	9
servito con rucola e fichi caramellati	
RICOTTA DI MUCCA	7,5
servita con confettura di pera angelica	
FRITTATINE	8
con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	
SOTTOLI E GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE	8
PINZIMONIO	7
secondo stagionalità	
ACCIUGHE DISSALATE	8
all'olio evo di Tenuta Saiano	
POLPETTE DI LESSO AL CARTOCCIO	16
mostarda di cipolle e pere Abate IGP	
I CASSONI	7
- alle erbe di campo	
- con pomodoro, provola e origano	

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ	15
LASAGNE VERDI AL FORNO con besciamella e ragù cotto pian piano	15
PASTA E FAGIOLI ALL'ANTICA con patate, pancetta e gambuccio	15
STRINGHETTI DELLA MINGHINA con ragù di verdure e pomodoro San Marzano fresco	15
STROZZAPRETI con ragù di salame di Tenuta Saiano e carciofi	15
GNOCCHI DI RICOTTA con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo bianchetto	15
RAVIOLI ALLE ROSOLE con ragù di agnellone di Tenuta Saiano e stridoli	16

SECONDI

POLLAстра DI TENUTA SAIANO ALLA CACCIATORA pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	20
SALSICCIA DI TENUTA SAIANO ALLA GRIGLIA con cipolla stufata e patate dorate al forno	18
TRIPPA DI SCOTTONA ALLA CONTADINA trippa in umido, brunoise di verdure e odori	18
COSTATA DI SCOTTONA cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food [®]	26
PUNTA DI VITELLO BRASATA con purè di patate e salsa al vermouth Demos	25
SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI scaloppa di filetto con misticanza, salsa all'aceto dolce e scalogno	23
UOVO FONDENTE DI TENUTA SAIANO con asparagi, crostone e tartufo bianchetto	15
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)	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

ANTIPASTO

SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO CON GIARDINIERA
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)

PRIMO

TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ

SECONDO

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

CONTORNO

CONTORNI MISTI

DOLCE

CREMA DELLA CASA IN SCODELLA
servita con ciambella di Romagna

Piadina a scottadito, acqua, caffè e coperto inclusi nel prezzo

DOLCI

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

I FINE PASTO

LE NOSTRE PRODUZIONI

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

VINI DOLCI

ALBANA PASSITO - Regina di cuori, Gallegati	8
--	---

GRAPPE E DISTILLATI DI FRUTTA

Pojer e Sandri	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.	