

Siamo un'osteria che propone da oltre trent'anni una cucina classica della tradizione attraverso piatti che rappresentano la nostra gente, il paesaggio, nostra azienda agricola Tenuta Saiano.

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*



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. La rete è formata dai locali che Slow Food seleziona e inserisce nella sua guida "Osterie d'Italia".



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.

---

*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.*

## La Sangiovesa

*Le storie di Santarcangelo*

**La Sangiovesa è un sogno realizzato**, quello di creare un luogo che potesse custodire e proteggere l'identità romagnola nel suo viaggio verso il futuro. La lingua, il gusto, gli oggetti, la cucina. Tutto l'immaginario della Romagna, e la bellezza, in un unico luogo. La Sangiovesa non è solo cucina, è anima.

**La Sangiovesa è un luogo** dove si può gustare una grande cucina di tradizione e vivere la convivialità circondati dalla poesia e dalla cultura di Romagna, nel cuore del nostro mondo.

**La tradizione non è passato**, è un presente fatto di classicità e rigore. La nostra cucina lavora per esprimere i sapori con nitidezza e precisione, per avere cotture perfette e i dettagli che possono portare la cucina popolare a livelli assoluti.

**Le materie prime sono il cuore della nostra cucina.**

Per questo nel 2003 a Montebello è nata Tenuta Saiano, la nostra azienda agricola che produce carni, salumi, uova, vino e olio per La Sangiovesa.

**Lo spirito che anima la squadra de La Sangiovesa è lo stesso che anima la Romagna:** accogliere chi arriva con il calore di chi condivide e l'esperienza che si può fare qui è una testimonianza sincera di quello che siamo. Solo così il tempo passato a La Sangiovesa diventa memorabile, è un momento che resta nel vostro cuore e anche nel nostro.

## 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	<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

---

Coperto € 3,50 con la piadina scottadito servita durante tutto il pasto

## ANTIPASTI

<b>SELEZIONE DI SALUMI DI TENUTA SAIANO</b> Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	18
<b>POLPETTE DI LESSO DI BOVINA DI SCOTTONA AL CARTOCCIO</b> con pomodoro tardivo	16
<b>CEFALO DELL'ADRIATICO SOTTOLIO</b> con cipolla di Santarcangelo marinata e fagioli della Valmarecchia	10
<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 cipolla dell'acqua di Santarcangelo	8
<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> secondo stagionalità	7
<b>I CASSONI</b> - alle erbe di campo - con zucca, patate e pecorino di fossa	7

---

Coperto € 3,50 con la piadina scottadito servita durante tutto il pasto

## PASTA FRESCA

<b>TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE AL RAGÙ</b>	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 DELLA MINGHINA</b> con ragù di verdure e pomodoro San Marzano fresco	15
<b>STROZZAPRETI</b> con guanciale di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo e pomodoro tardivo	15
<b>GNOCCHI DI RICOTTA</b> con crema di pecorino di fossa, zucca e saba	15
<b>RAVIOLI RIPIENI AI PORCINI</b> con ragù di pecora di Tenuta Saiano	16

---

Coperto € 3,50 con la piadina scottadito servita durante tutto il pasto

## SECONDI

<b>POLLAISTRA 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®	28
<b>SCAMONE BRASATO AL SANGIOVESE "GIANCIOTTO"</b> con purè di castagne	25
<b>SCORTICHINO DI FILETTO ALLA CONTE NADIANI</b> con cipolla dell'acqua di Santarcangelo, misticanza e salsa all'aceto dolce	25
<b>ZUPPA DI CIPOLLA DELL'ACQUA DI SANTARCANGELO</b> con focaccia croccante, Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi e olio alle erbe	16
<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

---

Coperto € 3,50 con la piadina scottadito servita durante tutto il pasto

## CONTORNI

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	6
PATATE DORATE AL FORNO	6
CIPOLLA DELL'ACQUA DI SANTARCANGELO 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 / 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

POLLAстра 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

---

Coperto € 3,50 con la piadina scottadito servita durante tutto il pasto

Tutta la maestria del nostro  
pasticciere Andrea Marconi  
prende vita nel laboratorio  
di ViaSaffi32, dove ogni giorno  
sfora golosi dolci e lievitati

## 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	
PERE UBRIACHE AL SANGIOVESE "GIANCIOTTO"	7,5
con uvetta e prugne essiccate	
COPPA DI GELATO	7,5
a scelta: crema, cioccolato, nocciola, pistacchio, fiordilatte, limone (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.