

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

LosteriadiSantarcangelo

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. Il gusto, gli oggetti, la cucina, la carta vini e i dolci. 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 dell'olfattorio di Tenuta Saiano

I nostri aperitivi sono il modo migliore per cominciare la vostra esperienza a La Sangiovesa. I vini della Tenuta Saiano e le spezie selezionate nel mondo dal nostro alchimista danno origine a prodotti unici e straordinari

Demos Vermouth Rosso	5	Sweet clementino Dry vermouth e sprite	7
Clementino Dry Vermouth bianco	5	Spritz ambrato Alkermes e tonica	7
Olivia bitter Vino bianco aromatizzato	5	Spritz arrangiato Vino aromatizzato e Rosanita Brut Rosè	7
		Duetto Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	7

Antipasti

Selezione di salumi di Tenuta Saiano	19
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	
Polpette di lesso di bovina di scottona al cartoccio	18
con composta di cipolla dell'acqua di Santarcangelo	
Porchetta di maialino semibrado di Tenuta Saiano	15
Salsiccia passita di Tenuta Saiano	10
Frittatine	10
con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	
Coppa di testa di Tenuta Saiano	9
Squacquerone DOP	9
servito con rucola e fichi caramellati	
Ricotta di pecora del Buon Pastore (secondo disponibilità)	8
servita con confettura di cipolla dell'acqua di Santarcangelo	
Sottoli e giardiniera di nostra produzione	8
I Cassoni	8
- alle erbe di campo	
- con salsiccia di Tenuta Saiano, patate e pecorino	

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

Pasta fresca

Tagliatelle della tradizione al ragù	15
Lasagne verdi al forno con besciamella e ragù cotto pian piano	16
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 pecora di Tenuta Saiano e carciofi	15
Gnocchi di ricotta con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi e aceto balsamico tradizionale	15
Ravioli di borragine di Tenuta Saiano con ragù di lepre e stridoli	16

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

Secondi

Pollastra di Tenuta Saiano alla cacciatora	22
pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	
Salsiccia di Tenuta Saiano alla griglia	18
con cipolla stufata e patate dorate al forno	
Trippa di scottona alla contadina	18
trippa in umido, brunoise di verdure e odori	
Lombo di maiale di Tenuta Saiano brasato	25
con erbe di campo e salsa al ginepro	
Piccione di Tenuta Saiano al tegame	25
Costata di scottona	28
cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food*	
Uovo fondente di Tenuta Saiano	18
con focaccia, asparagi e tartufo bianchetto	
Selezione di formaggi locali	18
<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)	

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

Contorni

Erbe di campo saltate in padella	6,5
Patate dorate al forno	6,5
Carciofi al tegame	7,5
Radicchio da taglio e cipolla	6,5
Misticanza	5,5

Bevande

Acqua filtrata in caraffa	2
Caffè espresso	2,5
Caffè d'orzo	2,5

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

Menu dei classici de La Sangiovesa

45 euro a persona

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

Menu per l'intero tavolo



locali e' stato portato grass
ha trattato questi mattoni con
fuoco che si porta per tutto cio'
Comora, d'alt' suoi e dei fatti

scoprire i mille particolari che
hanno come questi, volute, piccoli
e aggraziati, e dato come dialoghi
amano in modo particolare, e
lei e i suoi Rossetti in infanzia

ricorda l'infanzia, tutto quello che
e' stato promiss da un Tante
e' veramente grande.



La giornata de La Sangiovesa
inizia con il rito della sfoglia.
Ogni mattina alle sette, le nostre
sfogline preparano la pasta fresca.

Allergeni

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e **prodotti derivati:**

cassoni, le piadine, tutte le nostre paste fresche, polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, cipolla gratinata, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta sfogliata alle mele caramellate.

Uova e prodotti derivati:

frittatine, tutte le nostre paste fresche (ad eccezione di strozzapreti) polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, cipolla gratinata, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta sfogliata alle mele caramellate, gelati.

Pesce e prodotti derivati:

torta allo squacquerone

Frutta a guscio:

sottoli e giardiniera, polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, cipolla gratinata, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta allo squacquerone, torta golosa, torta sfogliata alle mele caramellate, gelato al pistacchio, gelato alla nocciola.

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio:

selezione di formaggi, squacquerone DOP, ricotta, polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, cipolla gratinata, cassone con salsiccia patate e pecorino, lasagne verdi al forno, gnocchi di ricotta, ravioli di borragine, lombo di maiale, zuppa di cipolle, brodo, crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta sfogliata alle mele caramellate, gelati.

Sedano e prodotti derivati:

pinzimonio fresco, tutte le nostre paste fresche, polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, cipolla gratinata, pollastra, trippa di scottona alla contadina, lombo di maiale brasato, piccione al tegame, zuppa di cipolle, Zuppa di ceci della Valmarecchia con marroni di Marradi

Tracce di anidride solforosa e solfiti in concentrazione minima inferiore a 10mg/kg

Facciamo presente che si considera allergene la presenza di questi alimenti in quantità superiori a 10mg/kg:

selezione di salumi, salsiccia passita, coppa di testa, tagliatelle al ragù, lasagne verdi al forno, stringhetti, strozzapreti, gnocchi di ricotta, ravioli, pollastra alla cacciatora, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, lombo di maiale, piccione al tegame, carciofi al tegame, zuppa di cipolle, giardiniera, pere ubriache al Sangiovese, gelatone.

Tabella riferita al menu primavera 2024