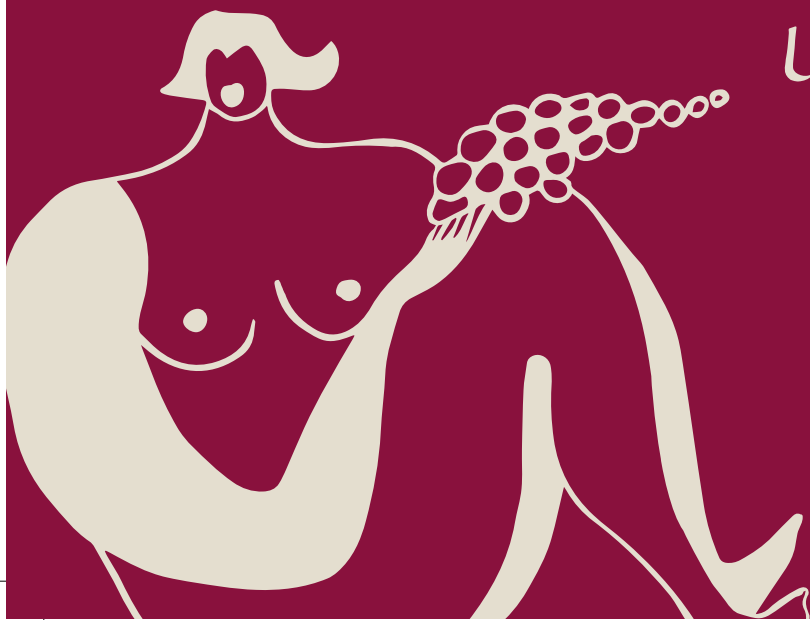


Siamo un'osteria che propone da oltre trent'anni una cucina classica della tradizione attraverso piatti che rappresentano la nostra gente, il paesaggio, la nostra azienda agricola Tenuta Saiano.

Mangiare a La Sangiovesa significa fare un viaggio nel territorio con la guida sicura del nostro personale, di sala e di cucina.



*La Sangiovesa*  
*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

*Losteria 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. 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** 5  
Vermouth Rosso

**Olivia bitter** 5  
Vino bianco aromatizzato

**Duetto** 7  
Demos vermouth rosso e Olivia Bitter

**Spritz ambrato** 7  
Alkermes e tonica

**Montebello - Torriana** 7  
Demos vermouth rosso, Olivia Bitter,  
Spinoso amaro al carciofo

## Antipasti

<b>Selezione di salumi di Tenuta Saiano</b>	<b>20</b>
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	
<b>Tartare di scottona</b>	<b>22</b>
con giardiniera e formaggio di capra az. agr. Olivia	
<b>Salsiccia passita di Tenuta Saiano</b>	<b>10</b>
<b>Coppa di testa di Tenuta Saiano</b>	<b>10</b>
<b>Frittatine</b>	<b>10</b>
con erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione	
<b>Squacquerone DOP</b>	<b>10</b>
servito con rucola e fichi caramellati	
<b>Ricotta di pecora del Buon Pastore</b> (secondo disponibilità)	<b>8</b>
servita con confettura di cipolla dell'acqua di Santarcangelo	
<b>Sottoli e giardiniera di nostra produzione</b>	<b>8</b>
<b>Cassone alle erbe di campo</b>	<b>8</b>

---

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

## Pasta fresca

<b>Tagliatelle della tradizione al ragù</b>	<b>16</b>
<b>Lasagne verdi al forno</b> con besciamella e ragù cotto pian piano	<b>16</b>
<b>Pasta e fagioli all'antica</b> con patate, pancetta e gambuccio	<b>16</b>
<b>Stringhetti della minghina</b> con ragù di verdure e pomodoro San Marzano fresco	<b>16</b>
<b>Strozzapreti</b> con salame di mora romagnola di Tenuta Saiano e melanzane fritte	<b>16</b>
<b>Gnocchi di ricotta</b> con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, porcini e olio all'alloro	<b>16</b>
<b>Cappelletti d'asino di Tenuta Saiano</b> con burro da panna d'affioramento del Parmigiano Reggiano e maggiorana	<b>18</b>

---

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

## Secondi

<b>Pollastra di Tenuta Saiano alla cacciatora</b>	<b>24</b>
pollastra ruspante allevata a terra, marinata e rosolata in rosso	
<b>Salsiccia di Tenuta Saiano alla griglia</b>	<b>18</b>
con cipolla stufata e patate dorate al forno	
<b>Trippa di scottona alla contadina</b>	<b>20</b>
trippa in umido, brunoise di verdure e odori	
<b>Arrosto di cappello del prete di vitello</b>	<b>25</b>
con salsa al vermouth Demos e fricandò di verdure	
<b>Cotoletta della Sangiovesa</b>	<b>18</b>
coppa di testa di Tenuta Saiano con pomodori cuore di bue e maionese all'aglio	
<b>Costata di scottona</b>	<b>28</b>
cotta senza osso al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food*	
<b>"Parmigiana" di zucchine</b>	<b>16</b>
<b>Selezione di formaggi locali</b>	<b>20</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)	

---

*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
Fricandò di verdure	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

50 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

---



gli locali e' stato possibile grazie  
chi ha trattato questi malumori con  
Amore che si porta per tutto ciò  
a memoria delle cose e dei fatti  
no.

u. scoprire i mille particolari che  
a scanso come questi, volute, possono  
mao aggronate, e dato come dialoghi  
che amano in modo particolare, e  
Voci e i suoi Racconti in infanzia  
124.

di nicola litonga, tutto quello che  
vede dunque proviene da un Tempo  
con i ornamenti suoi.



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, cotoletta, 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, strozzapreti, cotoletta, 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, cremolata.

### **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio:**

selezione di formaggi, squacquerone DOP, ricotta, polpette di lesso di scottona, zuppa di cipolla, tartare di scottona, lasagne verdi al forno, gnocchi di ricotta, cappelletti d'asino, arrosto di cappello del prete, parmigiana di zucchine, 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 (esclusa cremolata di pesche)

### **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, arrosto di cappello del prete, piccione al tegame, zuppa di cipolle, fricandò di verdure.

### **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, cappelletti d'asino, pollastra alla cacciatore, salsiccia alla griglia, trippa di scottona alla contadina, arrosto di cappello del prete, piccione al tegame, fricandò di verdure, zuppa di cipolle, giardiniera, pere ubriache al Sangiovese, gelatone.

*Tabella riferita al menu estate 2024*

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

## Dolci

<b>Crema in scodella con ciambella di Romagna</b>	8
 <i>in abbinamento Demos Vermouth rosso</i> _____	12
<b>Zuppa inglese</b>	8
all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	
 <i>in abbinamento Alkermes Ambrato</i> _____	12
<b>Ciambella di Romagna</b>	6
 <i>in abbinamento Olivia Bitter</i> _____	10
<b>Ciambella rustica</b>	8
con mandorle, uvetta, confettura di albicocca	
<b>Scroccadenti con mandorle</b>	6
 <i>in abbinamento vino Passito</i> _____	12
<b>Torta di ricotta con gelato al cioccolato</b>	8
<b>Torta allo squacquerone</b>	8
con fichi caramellati, crumble di mandorle	
<b>Torta golosa alla crema, cioccolato e pinoli</b>	8
servita con gelato al fiordilatte	
 <i>in abbinamento Alkermes ambrato</i> _____	11
<b>Pesche ubriache all'albana</b>	8
con uvetta e albicocche essiccate	
<b>Coppa di gelato</b>	8
a scelta: crema, cioccolato, nocciola del Piemonte IGP, pistacchio di Bronte, fiordilatte, cremolata di pesche nettarine di Romagna (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

Queste delizie nascono nell'olfattorio di Tenuta Saiano, dall'arte imperscrutabile dell'alchimista profumiere Baldo Baldinini. Il vino prodotto dalle nostre mani si profuma delle aromatiche che selezioniamo per affinità di animi, con la stessa delicatezza scegliamo gli ingredienti che compongono i liquori.

<b>Demos</b> Vermouth rosso	5	<b>Spinoso</b> Liquore di carciofo Moretto	5
<b>Olivia bitter</b> Bitter atipico	5	<b>Caffettone</b> Liquore al caffè	5
<b>Yersinia</b> Anice di Romagna	5	<b>Alkermes ambrato</b> Liquore dai profumi del Rinascimento	5
<b>Nocino</b> Liquore di malli di noce	5		

## Vini dolci

<b>Vino passito</b>	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.

## Allergeni

### **Cereali contenenti glutine**

*(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)  
e prodotti derivati.*

Crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta tiramisù da forno, crostata.

### **Uova e prodotti derivati**

crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta tiramisù da forno, crostata, gelati.

### **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**

crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta di ricotta, torta allo squacquerone, torta golosa, torta tiramisù da forno, gelati.

### **Frutta a guscio**

*(mandorle, noci, pistacchi e nocciole)*

crema della casa in scodella, zuppa inglese, ciambella di Romagna, ciambella rustica, scroccadenti, torta allo squacquerone, torta golosa, torta tiramisù da forno, crostata, gelati, cremolata.

### **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* Pesche ubriache all'albana.