

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*

# Una storia fatta di eccellenze



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.

**VIA SAFFI 32**  
SANTARCANGELO  
focacceria e bottega de *La Sangiovesa*

Tutta la maestria del nostro pasticciere Andrea Marconi prende vita nel laboratorio di ViaSaffi32, dove ogni giorno si sfornano golosi dolci e lievitati. Li trovate a La Sangiovesa o direttamente nel negozio di ViaSaffi32.

  
**Slow Food®**  
Alleanza dei Cuochi

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".

  
emiliaromagnacuochi®

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 Sant'Arcangelo*

**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** 7  
Vermouth Rosso

**Olivia bitter** 7  
Vino bianco aromatizzato

**Duetto** 8  
Demos vermouth rosso e Olivia Bitter

**Spritz ambrato** 8  
Alkermes e tonica

## Antipasti

<b>Selezione di salumi di Tenuta Saiano alcuni dei quali di mora romagnola</b>	<b>22</b>
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	
<b>Polpette di lesso di bovina di scottona al cartoccio</b>	<b>18</b>
con salsa di yogurt (az. agr. Buon Pastore), cetrioli e finocchietto selvatico	
<b>Tartare di filetto di scottona</b>	<b>24</b>
allevata dalla azienda agricola Gemmiano (Poggio Torriana), usando solo cereali e fieno locali. Con giardiniera e formaggio di capra (az. agr. Olivia)	
<b>Salsiccia passita di Tenuta Saiano</b>	<b>12</b>
<b>Coppa di testa di Tenuta Saiano</b>	<b>10</b>
<b>Frittatine</b>	<b>10</b>
con verdure miste di stagione	
<b>Squacquerone DOP</b>	<b>10</b>
servito con rucola e fichi caramellati	
<b>Ricotta di pecora del Buon Pastore</b> <i>(secondo disponibilità)</i>	<b>9</b>
servita con confettura di cipolla dell'acqua di Santarcangelo	
<b>Sottoli e giardiniera di nostra produzione</b>	<b>9</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>18</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 pomodoro fresco, porcini estivi e olio all'alloro	<b>18</b>
<b>Cappelletti con ripieno di asino di Tenuta Saiano</b> con burro acidulato e formaggio di fossa	<b>18</b>

---

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

## Secondi

- Pollastra di Tenuta Saiano alla cacciatora** 24  
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** 20  
trippa in umido, brunoise di verdure e odori
- Arrosto di cappello del prete di vitello rosa** 25  
allevata dalla azienda agricola Gemmiano (Poggio Torriana),  
usando solo cereali e fieno locali.  
Con salsa al vermouth Demos e fricandò di verdure
- Costata di scottona** 30  
allevata dalla azienda agricola Gemmiano (Poggio Torriana),  
usando solo cereali e fieno locali.  
Cotta senza osso e condita con sale grosso integrale della salina  
Camillone di Cervia,  Presidio Slow Food®
- Crostone** 16  
con pomodoro cuore di bue, ravaggiolo (az. agr. Olivia)  
e zucchine marinate
- Selezione di formaggi locali** 22  
*Caseificio Buon Pastore:* L'Aromatico, Il Gobbo  
*Caseificio Pascoli:* Caciotta del Rubicone, Il Fossa DOP  
*Azienda agricola Olivia:* Caprino  
Accompagnati dal miele millefiori di Tenuta Saiano  
e Savour (*antica ricetta romagnola*)

---

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

## Contorni

Erbette saltate in padella	6,5
Patate dorate al forno	6,5
Fricandò di verdure	7,5
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*

La carta dei dolci de La Sangiovesa  
è curata dal nostro pasticcere  
Andrea Marconi che produce  
quotidianamente torte e lievitati nel  
laboratorio di via Saffi. Trovate gli  
stessi dolci al banco della bottega  
che è a due passi dall'ingresso  
de La Sangiovesa, in ViaSaffi32

## Dolci

<b>Crema in scodella con ciambella di Romagna</b>	8,5
 <i>in abbinamento Demos Vermouth rosso</i> _____	12
<b>Zuppa inglese</b>	8,5
all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	
<b>Ciambella di Romagna</b>	6
 <i>in abbinamento Olivia Bitter</i> _____	10
<b>Scroccadenti con mandorle</b>	6
 <i>in abbinamento vino Passito</i> _____	12
<b>Torta di ricotta con gelato al cioccolato</b>	8,5
<b>Torta allo squacquerone</b>	8,5
con fichi caramellati, croccante di mandorle	
<b>Torta golosa alla crema, cioccolato e pinoli</b>	8,5
servita con gelato al fiordilatte	
 <i>in abbinamento Alkermes ambrato</i> _____	11
<b>Pesche ubriache all'albana</b>	8,5
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>	8,5
<b>Gelato, ciambella e liquore</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	6
--------------------------------	---

---

<b>Olivia bitter</b> Bitter atipico	6
--	---

---

<b>Yersinia</b> Anice di Romagna	6
-------------------------------------	---

---

<b>Nocino</b> Liquore di mali di noce	6
--	---

---

<b>Alkermes ambrato</b> Liquore dai profumi del Rinascimento	6
---	---

---

## Vini dolci

<b>Vino passito</b>	8
---------------------	---

---

## Grappe e Distillati di frutta

<b>Pojer e Sandri</b>	7,5
-----------------------	-----

---

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.