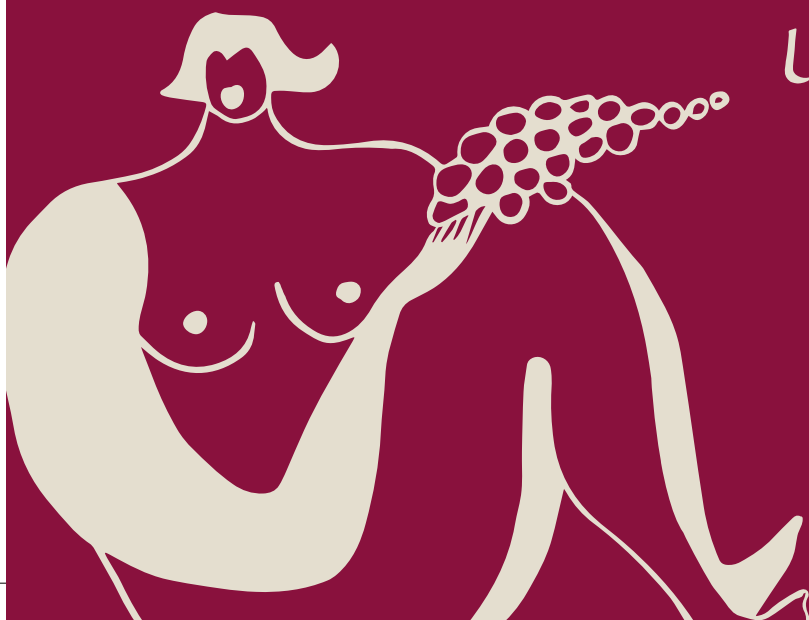


Siamo un'osteria che propone da oltre trent'anni una cucina classica della tradizione attraverso piatti che rappresentano la nostra gente, il paesaggio, la nostra azienda agricola Tenuta Saiano.

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.



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.

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. 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

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

Antipasti

Selezione di salumi di Tenuta Saiano alcuni dei quali di mora romagnola	22
Prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pancetta tesa, lardo condito, goletta e testarda (secondo disponibilità)	
Polpette di lesso di bovina di scottona	18
servite con salsa verde	
Terrina di coniglio di Tenuta Saiano	18
con insalatina di liscari	
Salamino di salsiccia passita di Tenuta Saiano	12
Coppa di testa di Tenuta Saiano	10
Frittatine	10
con verdure miste di stagione	
Squacquerone DOP	10
servito con rucola e fichi caramellati	
Ricotta di pecora del Buon Pastore (secondo disponibilità)	9
servita con confettura di pera cocomerina	
Sottoli e giardiniera di nostra produzione	9
Cassone alle erbe di campo	8

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

Pasta fresca

Tagliatelle della tradizione al ragù	16
Lasagne verdi al forno con besciamella e ragù cotto pian piano	18
Pasta e fagioli all'antica con patate, pancetta e gambuccio	16
Stringhetti della minghina con ragù di verdure e pomodoro San Marzano fresco	16
Strozzapreti con ragù di cortile di Tenuta Saiano e pesto di stridoli	16
Gnocchi di ricotta con crema di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, asparagi e tartufo bianchetto	18
Cappellacci di borragine ed erbe di campo con pomodoro e piselli	18

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	20
con cipolla stufata e patate dorate al forno	
Trippa di scottona alla contadina	20
trippa in umido, brunoise di verdure e odori	
Porcaccia di Tenuta Saiano	25
lombo di maiale impanato cotto alla griglia e carciofo	
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*	
Uovo fondente di Tenuta Saiano	20
con focaccia, asparagi e tartufo bianchetto	
Selezione di formaggi locali	22
<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 (<i>antica ricetta romagnola</i>)	

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
Carciofi al tegame	7,5
Misticanza	5,5

Bevande

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

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	9
 <i>in abbinamento Demos Vermouth rosso</i> _____	13
Zuppa inglese	9
all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	
Ciambella di Romagna	6,5
 <i>in abbinamento Olivia Bitter</i> _____	10
Scroccadenti con mandorle	6,5
 <i>in abbinamento vino Passito</i> _____	12
Torta di ricotta con gelato al cioccolato	9
Torta allo squacquerone	9
con fichi caramellati, croccante di mandorle	
Torta golosa alla crema, cioccolato e mandorle	9
servita con gelato al fiordilatte	
 <i>in abbinamento Alkermes ambrato</i> _____	12
Pere ubriache al Sangiovese “Gianciotto”	9
con uvetta e prugne essiccate	
Coppa di gelato	8,5
a scelta: crema, cioccolato, nocciola del Piemonte IGP, pistacchio di Bronte, fiordilatte, fragola (no latte)	
Coppa di gelato alla crema con amarene	9
Gelato, ciambella e liquore	10
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.

Demos Vermouth rosso	6
--------------------------------	---

Olivia bitter Bitter atipico	6
--	---

Yersinia Anice di Romagna	6
-------------------------------------	---

Nocino Liquore di malli di noce	6
---	---

Alkermes ambrato Liquore dai profumi del Rinascimento	6
---	---

Vini dolci

Vino passito	8
---------------------	---

Grappe e Distillati di frutta

Pojer e Sandri	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.