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
L'osteria 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 Vermouth Rosso	7
Olivia bitter Vino bianco aromatizzato	7
Duetto Demos vermouth rosso e Olivia Bitter	8
Spritz ambrato Alkermes e tonica	8

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

Battuta di filetto di scottona romagnola **18**
con scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi e giardiniera

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 **18**
con besciamella e ragù cotto pian piano

Pasta e fagioli all'antica **16**
con patate, pancetta e gambuccio

Stringhetti della minghina **16**
con ragù di verdure e pomodoro San Marzano fresco

Strozzapreti **16**
con ragù di stinco e midollo di scottona romagnola
e melanzane fritte

Gnocchi di ricotta **16**
con gambuccio di prosciutto, ceci e erbe aromatiche

Ravioli di porcini freschi **18**
con burro alle erbe e formaggio di fossa

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 con verdure e odori

Costine di maiale di Tenuta Saiano **24**
con patate dorate al forno e salsa di pomodoro agrodolce affumicata

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 di farro monococco **22**
con porcini freschi, caprino az. agr. Olivia e basilico

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 estive	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
sforna golosi dolci e lievitati

Dolci

Crema in scodella con ciambella di Romagna 9

in abbinamento Demos Vermouth rosso 13

Zuppa inglese 9
all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano

Ciambella di Romagna 6,5

in abbinamento Olivia Bitter 10

Scroccadenti con mandorle 6,5

in abbinamento vino Passito 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

in abbinamento Alkermes ambrato 12

Pesche ubriache all'albana 9
con uvetta e albicocche essiccate

Coppa di gelato 8,5
a scelta: crema, cioccolato, nocciola del Piemonte IGP,
pistacchio di Bronte, fiordilatte, pesca nettarina di Romagna (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 6
Vermouth rosso

Olivia bitter 6
Bitter atipico

Yersinia 6
Anice di Romagna

Nocino 6
Liquore di malli di noce

Alkermes ambrato 6
Liquore dai profumi del Rinascimento

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.