



TENUTA SALANO

menu autunno

Con l'incedere delle stagioni
cambiano le foglie
e a loro si adattano le nostre pagine.

I piatti si adeguano ai prodotti
che la natura ci mette a disposizione.

È di nuovo autunno a Saiano
aria di zucche, porcini, topinambur e tartufi

Tenuta Saiano, 100 ettari di aria pura in Valmarecchia

La Tenuta

L'intento su cui si fondano i **100 ettari** di Tenuta Saiano, comune a tutte le anime dell'azienda, è la **valorizzazione di una terra di cultura e tradizioni antiche, incise sul gesso** dei terreni, su quella stessa roccia che è il **marchio distintivo dei paesaggi di "Scorticata"** - così si chiamava la collina di Torriana prima del 1938 - e che si ritrova nella **mineralità dei vini, nella freschezza dell'olio** e dei **terreni** su cui razzolano gli animali allevati qui allo stato semibrado.

Gli animali

Nati in azienda, cresciuti grufolando le ghiande dei boschi, il favino e l'orzo autoprodotti, alleviamo **maiali** allo **stato semibrado**. Negli ampi spazi **pascolano capre e pecore**, mentre **nell'aia razzolano polli, galletti, galline, capponi, quaglie, piccioni e faraone** e le anatre starnazzano nello stagno. L'intero ciclo naturale si compie in azienda, le **carni e i salumi** sono lavorati nel piccolo laboratorio certificato, con la sola aggiunta di **sale e spezie** selezionate.

I prodotti agricoli: vini, vermouth, liquori e olio

La cura per tutti gli aspetti della filiera interessa anche le produzioni dell'azienda agricola: la **vite, coltivata in biologico** lungo i pendii della vallata, è raccolta a mano e trasformata in vino nella **cantina della Tenuta**. Sono sei le referenze che produciamo: **L'Animo**, la Rebola; il **Rosanita**, lo spumante brut rosè di Sangiovese; **L'Animo Rosato**, il Sangiovese rosato fermo; il **Gianciotto**, il Sangiovese Superiore; il **Saiano**, il blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet; il **Montebello**, la riserva di Sangiovese.

I vini sono la base per la produzione di **vermouth agricoli**, mentre da spezie ed erbe selezionate sono ottenuti i nostri **liquori**. Anche gli **ulivi** sono coltivati in **biologico**: le olive, raccolte a mano, sono portate di giorno in giorno al frantoio vicino per produrre il nostro meraviglioso **olio extravergine**.

Le camere

L'accoglienza si completa con **quattro camere** arredate con gusto, che affacciano alternativamente sulle vigne e sulla Valmarecchia. La **colazione**, al mattino, è curata dalla cucina del ristorante, a partire dalle materie prime prodotte qui.

I vermouth di Tenuta Saiano

I **vermouth** dell'**Olfattorio di Tenuta Saiano** sono prodotti **agricoli**, ottenuti da un'infusione alcolica nei **vini della nostra cantina** di **erbe e spezie naturali** selezionate da terre vicine e remote. Le ricette sono tutte diverse, ciascuna muove su accordi aromatici unici. Il **vermouth** è la bevanda ideale per cominciare e terminare il pasto, si beve liscio con ghiaccio o in miscelazione per drink dal carattere inconfondibile.

Demos - Vermouth Rosso 5

Vino base: Saiano - IGT Rosso Rubicone

Sentori principali: assenzio, china, rosa, fava tonka, bergamotto, liquirizia

Clementino - Dry Vermouth Bianco 5

Vino base: Rebola

Sentori principali: assenzio, bergamotto, chinotto, mandarino, arancia, mirra

Aperitivo Saiano - Vino Aromatizzato 5

Vino base: Saiano - IGT Rosso Rubicone

Sentori principali: pepe, cardamomo, liquirizia, giaggiolo, vaniglia, cannella

Arrangiato - Vino Aromatizzato 5

Vino base: Saiano - IGT Rosso Rubicone

Sentori principali: fava tonka, cannella, liquirizia, pepe, cardamomo, vaniglia

Spritz Arrangiato 7

Vino aromatizzato Arrangiato, Rosanita Brut Rosè, scorza d'arancia

Demos Americano 7

Vermouth Demos, Campari, soda, scorza d'arancia

Sweet Clementino 7

Vermouth Clementino, gazzosa, scorza di limone

Antipasti

Selezione di salumi di Tenuta Saiano  15
con i nostri sott'oli e la piadina

Selezione di formaggi delle valli romagnole 15
con le nostre confetture e saba

Quaglia di Tenuta Saiano 12
uva, topinambur infornato

Ovetto barzotto di Tenuta Saiano 12
pan brioches, spinaci e tartufo nero



I nostri maiali nascono in azienda e vengono portati al peso di macellazione rispettandone i ritmi naturali di crescita. Sono nutriti con granaglie coltivate qui e crescono allo stato semi brado, in ampi spazi recintati a loro dedicati. I tagli del maiale vengono prevalentemente destinati alla norcineria: i salumi prodotti con le nostre carni sono lavorati con le spezie e le aromatiche selezionate anche per vermouth e liquori, e sono poi stagionati in azienda. I nostri salumi sono totalmente privi di conservanti, additivi e coloranti.

Nel cestino del pane trovate la piadina biologica all'olio, il pane del nostro Chef Paolo cotto nel forno a legna e le sfogliatine ai semi. Tutti gli impasti sono lavorati con farine da grani antichi della Valmarecchia

Primi

- Lasagne** 14
con anatra di Tenuta Saiano in salmì, radicchio
e fonduta erborinata
- Passatelli asciutti** 14
con porcini, bietole rosse e squacquerone
- Stringhetti** 14
con guancialetto croccante di Tenuta Saiano,
crema d'uovo e formaggio di fossa
- Vellutata di zucca e curcuma** 12
con cavolo nero e sfoglie di mais

Secondi

Costine di Tenuta Saiano laccate salsa BBQ e patate al forno	16
Coniglio di Tenuta Saiano al forno con cipolla caramellata, olive e sedano rapa	16
Piccione di Tenuta Saiano rosolato con zucca al cartoccio, porro affumicato e fegatini	18
Pecorino piastrato con porcini, radicchio e saba	12

Alleviamo in azienda polli, galline, capponi, faraone, piccioni, anatre, conigli, maiali, pecore e capre. Tutti gli animali nascono in azienda, crescono allo stato semi brado, pascolano liberi negli spazi ampi a loro dedicati e sono nutriti con granaglie, cereali e vegetali coltivati in prevalenza qui.

Menu Tenuta Saiano

Calice di benvenuto - Rosanita Spumante Brut Rosè

Selezione di salumi di Tenuta Saiano

con i nostri sott'oli e la piadina

Quaglia di Tenuta Saiano

uva, topinambur infornato

Stringhetti

con guanciale croccante di Tenuta Saiano,
crema d'uovo e formaggio di fossa

Coniglio di Tenuta Saiano al forno

con cipolla caramellata, olive e sedano rapa

Zuppa inglese

all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano

Piadina biologica all'olio e pane dal nostro forno | Coperto

45,00

Menu Vegetariano

Calice di benvenuto - Rosanita Spumante Brut Rosè

Selezione di formaggi delle valli romagnole
con le nostre confetture e saba

Ovetto barzotto di Tenuta Saiano
pan brioches, spinaci e tartufo nero

Passatelli asciutti
con porcini, bietole rosse e squacquerone

Pecorino piastrato
con porcini, radicchio e saba

Crema bruciata al cioccolato
pere e zenzero

Piadina biologica all'olio e pane dal nostro forno | Coperto

42,00

Dessert

Zuppa inglese all'Alkermes ambrato di Tenuta Saiano	7
Ciambella di ricotta e crema gialla	7
Crema bruciata al cioccolato pere e zenzero	7
Cheesecake allo squacquerone e composta di more del nostro bosco	7

Liquori fine pasto di Tenuta Saiano

I **liquori** dell'**Olfattorio di Tenuta Saiano**, proprio come i vermouth, sono **prodotti agricoli**, ottenuti da un'infusione alcolica di **erbe e spezie naturali** selezionate, dove possibile, da terre vicine - come i carciofi moretti che coltiviamo o gli anici di Romagna. Le ricette sono tutte diverse, ciascuna muove su accordi aromatici unici.

Spinoso amaro al carciofo	4
Yersinia anice di Romagna	4
Nocino liquore ai malli di noce	4
Zrisa liquore di ciliegie marasche	4
Prunis liquore di prugnone selvatiche	4

Bevande

Acqua minerale	2
Bibite	3,5
Caffè	2
Caffè d'orzo	2
Caffè corretto	3

GLI ANIMALI NASCONO IN
AZIENDA E CRESCONO IN LIBERTÀ,
ALIMENTANDOSI CON I CEREALI E
LE VERDURE CHE COLTIVIAMO

ANTONIO, IL FATTORE



LA VITE, COLTIVATA IN BIOLOGICO,
È RACCOLTA A MANO. I VINI,
DAI GESSI DI QUESTE ALTITUDINI,
HANNO UNA BEVA ELEGANTE

*L'enologo
Francesco Bordini*

QUATTRO CAMERE ARREDATE CON
GUSTO, IMMERSE NEL PAESAGGIO.
DORMIRE IN TENUTA SIGNIFICA
ACCOVACCIARSI IN UN NIDO DI
NATURA CRISTALLIZZATA.

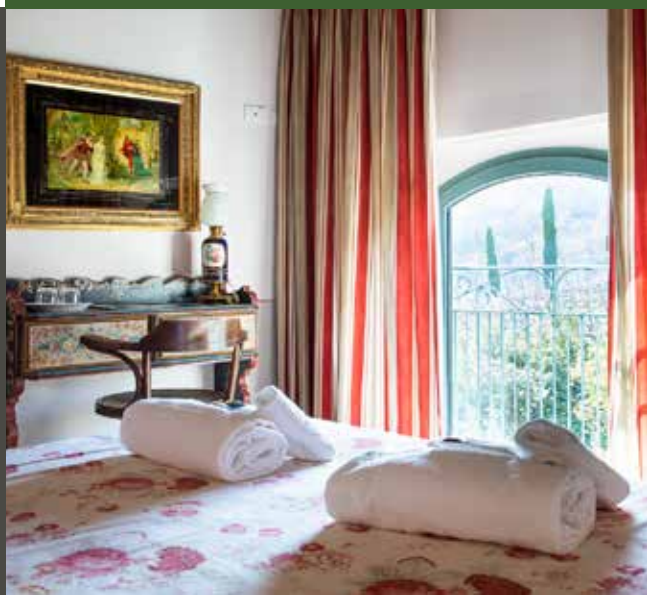


Tabella allergeni

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

piadina; pane; sfogliatine; tagliatelle; ovetto barzotto; lasagne; passatelli; stringhetti; cheesecake; ciambella; zuppa inglese

Uova e prodotti derivati

tagliatelle; passatelli; ovetto barzotto; lasagne; stringhetti; cheesecake; ciambella; zuppa inglese;

Frutta a guscio

selezione di formaggi

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

selezione di formaggi; ovetto barzotto; lasagne; passatelli; stringhetti; pecorino piastrato; cheesecake; ciambella; zuppa inglese;

Sedano e prodotti derivati

selezione di salumi; tagliatelle; costicce alla griglia; lasagne; coniglio

Senape e prodotti derivati

costicce

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; selezione di formaggi; tagliatelle; lasagne; pecorino piastrato; piccione; zuppa inglese

* In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore



Ai sensi del Reg. UE 1169/11, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, 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. Il responsabile HACCP





La Sangiovesa
Historia di Santarcangelo





Tenuta Saiano

Via Casone, 35 Montebello di Poggio Torriana (RN)
0541 675515 |   | www.tenutasaiano.it | info@tenutasaiano.it

La Sangiovesa

Palazzo Nadiani - Piazza Beato Simone Balacchi, 14
Santarcangelo di Romagna (RN)
0541 620710 |   | www.sangiovesa.it | sangiovesa@sangiovesa.it
shop.sangiovesa.it

Vermuteria Teatro Condomini

Via Aurelio Saffi, 42 Santarcangelo di Romagna (RN)
0541 622236 |   | teatrocondomini@vermuteria.it
www.sangiovesa.it/la-vermuteria