

Menu Inverno

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

Coperto 2,50 | Acqua 2 | Caffè 2

Tenuta Saiano


La Romagna dell'entroterra è un territorio intimo e antico, che coi suoi paesaggi nitidi e rudi rapisce e riempie gli occhi di una bellezza pura. Nella valle scavata dal fiume Marecchia, sulle colline tra Torriana e Montebello dove storicamente si ergeva uno dei complessi dei castelli malatestiani, inerpicati a 400 metri sul livello del mare si sviluppano i 60 ettari scoscesi di vigne, prati, oliveti, sentieri e boschi che danno forma a Tenuta Saiano.

Dal 2003 alleviamo in Tenuta maiali, polli, galline, piccioni, conigli, anatre, pecore e capre. Gli animali pascolano liberi entro ampi recinti o nelle aie, condividendo gli spazi della loro crescita, rispettosa dei tempi naturali di sviluppo. I salumi sono lavorati in un laboratorio di stagionatura interno, certificato. Il controllo sull'intera filiera si replica anche sugli altri settori dell'azienda agricola: la vite, coltivata lungo i pendii della vallata, è raccolta a mano e trasformata in vino nella cantina della Tenuta. Qui stesso sono studiati, a partire dai nostri vini, gli accordi aromatici che danno equilibrio ai vermouth e le ricette segrete dei liquori. Sempre a mano sono raccolte le olive, molite in un frantoio vicino. Negli anni alla produzione si sono aggiunti la ristorazione e un piccolo resort con quattro camere che affacciano alternativamente sulle vigne e sulla vallata. L'intento 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 aperitivi di Tenuta Saiano

Arrangiato - Vino Aromatizzato Liscio con ghiaccio	5
Spritz Arrangiato Arrangiato, Rosanita Brut Rosè, scorza d'arancia	7
Aperitivo Saiano - Vino Aromatizzato Liscio con ghiaccio	5
Demos - Vermouth Rosso Liscio con ghiaccio	5
Demos Americano Demos, Campari, soda, scorza d'arancia	7
Clementino - Dry Vermouth Bianco Liscio con ghiaccio	5
Sweet Clementino Clementino, gazzosa, scorza di limone	7

Antipasti

Selezione di salumi di Tenuta Saiano 	15
con i nostri sott'oli e la piadina	
Selezione di formaggi romagnoli	15
con le nostre confetture e saba	
Uovo barzotto di Tenuta Saiano	12
con porro dolce, spinaci saltati e pan brioche al guanciale	
Polenta alla piastra	12
con stracotto di maiale di Tenuta Saiano e trombette dei morti	



I nostri maiali nascono in loco e vengono portati al peso di macellazione rispettandone i ritmi naturali di crescita. Sono nutriti con granaglie ivi coltivate 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.

Primi

Tagliatelle	14
al ragù tradizionale romagnolo	
Risotto	14
alla zucca violina, broccolo croccante e saba	
Passatelli	14
con crema di pecorino di fossa, cavolo nero e tartufo nero	
Passatelli	14
in brodo di cappone di Tenuta Saiano	
Cappelletti	14
in brodo di cappone di Tenuta Saiano	
Crema di ceci di San Vito	10
con cicoria stufata e pancetta di Tenuta Saiano croccante	

Secondi

Filetto di maiale di Tenuta Saiano arrosto con zucca, radicchio precoce e senape in grani	16
Costicce di maiale di Tenuta Saiano con salsa BBQ e patate al forno	16
Galletto di Tenuta Saiano alla cacciatora con purè di patate	16
Piccione di Tenuta Saiano al forno con cardi e tartufo nero	16
Coniglio di Tenuta Saiano in porchetta con cavolo nero e sedano rapa al cartoccio	16
Polpette di lenticchie rosse con topinambur e spinaci	12

Alleviamo in azienda polli, galline, capponi, piccioni, anatre, conigli, maiali, pecore e capre. Tutti gli animali nascono in loco, crescono allo stato semi brado, pascolando liberi negli ampi recinti a loro dedicati e sono nutriti con granaglie ivi coltivate.

Menu Tenuta Saiano

Selezione di salumi di Tenuta Saiano

con i nostri sott'oli e la piadina

Uovo barzotto di Tenuta Saiano

con porro dolce, spinaci saltati e pan brioche al guanciale

Passatelli

con crema di pecorino di fossa, cavolo nero e tartufo nero

Filetto di maiale di Tenuta Saiano arrosto

con zucca, radicchio precoce e senape in grani

Zuppa inglese all'Alkermes ambrato

oppure

Ciambella di ricotta e crema gialla

Tre calici di vino di Tenuta Saiano a scelta

Rosanita - Spumante Charmat Brut Rosè 2017
sangiovese 100%

L'Animo - IGP 2017
rebola 100%

Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore 2017
sangiovese 100%

Saiano - IGT 2017
sangiovese 60%, merlot 30%, cabernet sauvignon 10%

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

45,00

Menu Vegetariano

Selezione di formaggi romagnoli

con le nostre confetture e saba

Polenta alla piastra

con crema di pecorino di fossa e trombette dei morti

Risotto

con zucca violina, broccolo croccante e saba

Polpette di lenticchie rosse

con topinambur e spinaci

Zuppa inglese all'Alkermes ambrato

oppure

Latte brulée

con composta di arance amare e frollino alle nocciole

Tre calici di vino di Tenuta Saiano a scelta

Rosanita - Spumante Charmat Brut Rosè 2017

sangiovese 100%

L'Animo - IGP 2017

rebola 100%

Gianciotto - Romagna Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%

Saiano - IGT 2017

sangiovese 60%, merlot 30%, cabernet sauvignon 10%

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

42,00

Dessert

Ciambella di ricotta e crema gialla	7
Zuppa inglese all'Alkermes ambrato	7
Morbido al cioccolato fondente con crumble di mandorla e pere caramellate	7
Latte brulée con composta di arance amare e frollino alle nocciole	7

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

Liquori finepasta di Tenuta Saiano

	calice	bottiglia
Spinoso amaro al carciofo	4	35
Yersinia anice di Romagna	4	35
Nocino liquore ai mali di noce	4	35
Zrisa liquore di ciliegie marasche	4	35
Prunis liquore di prugne selvatiche	4	35

Bevande

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

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



I nostri
allevamenti







Le nostre
coltivazioni










Tenuta Saiano

Via Casone, 35 Montebello di Poggio Torriana (RN)
+39 0541 675515 |   | www.tenutasaiano.it | info@tenutasaiano.it

La Sangiovesa

Palazzo Nadiani - Piazza Beato Simone Balacchi, 14 Santarcangelo di Romagna (RN)
+39 0541 620710 |   | www.sangiovesa.it | sangiovesa@sangiovesa.it

   <http://shop.sangiovesa.it/>

Vermuteria Teatro Condomini



Via Aurelio Saffi, 42 Santarcangelo di Romagna (RN)
+39 0541 622236 |   | teatrocondomini@vermuteria.it

Tabella allergeni

Cereali contenenti glutine

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

piadina; pane; sfogliatine; selezione di salumi; uovo barzotto; tagliatelle; passatelli; cappelletti; ciambella di ricotta; zuppa inglese; morbido al cioccolato; latte brulée

Uova e prodotti derivati

uovo barzotto; tagliatelle; passatelli; cappelletti; ciambella di ricotta; zuppa inglese; latte brulée

Frutta a guscio

selezione di formaggi; polpette; morbido al cioccolato; latte brulée

Semi di sesamo e derivati

polpette di lenticchie rosse

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

selezione di formaggi; passatelli; cappelletti; galletto alla cacciatora; ciambella di ricotta; zuppa inglese; latte brulée; morbido al cioccolato

Sedano e prodotti derivati

selezione di salumi; tagliatelle; passatelli; crema di ceci; cappelletti; risotto; coniglio in porchetta; polpette di lenticchie rosse

Senape e prodotti derivati

filetto di maiale

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; polenta alla piastra; selezione di formaggi; tagliatelle; passatelli; costicce; piccione; zuppa inglese