

Frühlingsmenü

Eine Geschichte voller Exzellenz



Sangiovesa ist eines der 5 Restaurants in der Emilia Romagna, die mit den 3 Gamberi ausgezeichnet wurden Führer zu Gambero Rosso-Restaurants. Es ist eine Anerkennung unserer Küche, im Dienste unserer Tenuta Saiano-Lieferkette und Treue zur Tradition.



Notre restaurant rejoint l'Alliance des Cuisiniers Slow Food, un pacte entre chefs et petits producteurs pour promouvoir le bon, alimentation propre et équitable du territoire et sauvegarder la biodiversité.



Unser Küchenchef Massimiliano Mussoni ist Mitglied von Chef to Chef, der Vereinigung exzellenter Köche der Emilia-Romagna, einer Gemeinschaft, die Wissen austauscht und die Leidenschaft für die Produkte und die außergewöhnliche Lieferkette unserer Region teilt.

Wir laden Gäste ein, die an Nahrungsmittelallergien, -unverträglichkeiten oder anderen Erkrankungen leiden, um unsere Mitarbeiter zu informieren und die Liste der Zutaten und Allergene einzusehen.

DIE APERITIFS VON TENUTA SAIANO

Unsere Aperitifs sind der beste Weg, um Ihr Erlebnis bei La Sangiovesa zu beginnen. Die Weine von Tenuta Saiano und die weltweit ausgewählten Gewürze unseres Alchimisten ergeben einzigartige und außergewöhnliche Produkte.

Demos 7

Roter Wermut

Olivia bitter 7

Aromatisierter Weißwein

Duetto 8

Roter Wermut und Olivia Bitter

Spritz ambrato 8

Alkermes und Tonic Water

VORSPEISEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| AUSWAHL AN WURSTWAREN VON TENUTA SAIANO | 22 |
| EINIGE DAVON VON “MORA ROMAGNOLA” | |
| Schinken, Salami, Salsiccia Passita (getrocknete Wurst), gereifte coppa (Schweinenacken), pancetta tesa (Bauchspeck), lardo condito (gereifter Speck), goletta (Schweinebacke) und Testarda (Schweinekopf) - <i>nach Verfügbarkeit</i> | |
| GEKOCHTE, IN FOLIE GEBACKENE | 18 |
| SCOTTONA-RINDERFLEISCHBÄLLCHEN | |
| serviert mit grüner Sauce | |
| KANINCHENTERRINE VON TENUTA SAIANO | 18 |
| mit einem kleinen Agretti-Sala | |
| GETROCKNETE WURST VON TENUTA SAIANO | 12 |
| KOPFSCHINKEN VON TENUTA SAIANO | 10 |
| SQUACQUERONE (FRISCHKÄSE) G.U. | 10 |
| serviert mit Rucola und karamellisierten Feigen | |
| SCHAFSMILCHRICOTTA VOM “BUON PASTORE” | 9 |
| (nach Verfügbarkeit) | |
| serviert mit Konfitüre aus Cocomerina-Birnen | |
| KLEINE OMELETTE | 10 |
| mit gemischtem Gemüse der Saison | |
| GEMÜSE-ANTIPASTI IM ÖL AUS EIGENE PRODUKTION | 9 |
| CASSONE (TEIGTASCHEN) MIT WILDKRÄUTER | 8 |

Gedeckt 3,50 € mit der Piadina Scottadito, die während der Mahlzeit zubereitet und serviert wird

FRISCHE PASTA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| TRADITIONELLE TAGLIATELLE MIT RAGÙ | 16 |
| STRINGHETTI DELLA “MINGHINA” saisongemüse, frische San-Marzano-Tomaten | 16 |
| GRÜNE LASAGNE AUSDEM OFEN bechamelsoße, Ragù | 18 |
| NUDELN MIT NOHNEN kartoffeln, Pancetta und Gambuccio (Schweinefleisch) | 16 |
| STROZZAPRETI mit gemischtem Ragù aus weißem Fleisch von Tenuta Saiano und Stridoli-Pesto | 16 |
| RICOTTA-GNOCCHI mit Creme aus 24 Monate gereiftem Vacche Rosse Parmigiano Reggiano, Spargel und Bianchetto-Trüffel | 18 |
| CAPPELLACCI MIT BORRETSCH UND WILDKRÄUTERN GEFÜLLT mit Tomate und Erbsen | 18 |

Gedeckt 3,50 € mit der Piadina Scottadito, die während der Mahlzeit zubereitet und serviert wird

HAUPTSPEISEN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| HUHN VON TENUTA SAIANO “ALLA CACCIATORA” | 24 |
| Huhn aus Bodenhaltung, mariniert und angebraten in Tomatensauce | |
| GEGRILLTE TENUTA SAIANO WURST | 20 |
| Gedünste Zwiebeln, Ofenkartoffeln | |
| REGIONALES KUTTELGERICHT | 20 |
| Gemüsebrunoise, aromatische Kräuter | |
| SCOTTONA-RINDFLEISCH | 30 |
| Gezüchtet auf dem Bauernhof Gemmiano (Poggio Torriana), wobei ausschließlich lokales Getreide und Heu verwendet werden Steilsalz aus Saline “Camillone di Cervia” | |
|  Presidio Slow Food® | |
| PORCACCIA VON TENUTA SAIANO | 25 |
| paniertes, gegrilltes Schweinelende und Artischocke | |
| EI MIT FLÜSSIGEM KERN VON TENUTA SAIANO | 20 |
| mit Focaccia, Spargel und Bianchetto-Trüffel | |
| REGIONALE KÄSEAUSWAHL | 22 |
| <i>Caseificio Buon Pastore:</i> Schafskäse | |
| <i>Caseificio Pascoli:</i> Caciotta, Fossa-Pecorino-Käse | |
| <i>Azienda Agricola Olivia:</i> Ziegenkäse | |
| Begleitet von Tenuta Saiano und Savour Blütenhonig (<i>altes romagnolisches Rezept</i>) | |

Gedeckt 3,50 € mit der Piadina Scottadito, die während der Mahlzeit zubereitet und serviert wird

BEILAGEN

| | |
|-------------------------------------------|-----|
| GEBRATENE WILDKRÄUTER | 6,5 |
| OFENKARTOFFELN | 6,5 |
| IN DER PFANNE GEGARTE ARTISCHOCKEN | 7,5 |
| MISTICANZA-SALAT | 5,5 |

GETRÄNKE

| | |
|--------------------------------------|-----|
| GEFILTERTES WASSER IN KARAFFE | 2 |
| ESPRESSO | 2,5 |
| MALZKAFFEE | 2,5 |

Gedeckt 3,50 € mit der Piadina Scottadito, die während der Mahlzeit zubereitet und serviert wird

Desserts - Digestif

DESSERTS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| HAUSGEMACHTE CREME IN EINER SCHÜSSEL mit einem Ciambella di Romagna | 9 |
|  <i>In Begleitung des Demos roter Wermut</i> | 13 |
| ZUPPA INGLESE Mit dem bernsteinfarbenen Alkermes von Tenuta Saiano | 9 |
| CIAMBELLA DI ROMAGNA (KRANZKUCHEN)  <i>In Begleitung des Olivia Bitter</i> | 6,5 10 |
| SCROCCADENTI MIT MANDELN  <i>In Begleitung des Passito-Wein</i> | 6,5 12 |
| RICOTTA-KUCHEN mit Schokoladencreme | 9 |
| SQUACQUERONE-KUCHEN mit Karamellisierten Feigen und Mandelstreusel | 9 |
| KUCHEN MIT KONDITORCREME, SCHOKOLADE MANDELN mit Fior di latte Eis  <i>In Begleitung des Alkermes Ambrato</i> | 9 12 |
| BETRUNKENE BIRNEN IN "GIANCIOTTO" SANGIOVESE mit Rosinen und getrockneten Pflaumen | 9 |
| EISBECHER creme, Schokolade, Fior di Latte, Haselnuss, Pistazien | 8,5 |
| EISBECHER MIT KIRSCHEN | 9 |
| EIS, CIAMBELLA UND LIKÖR Eis mit in Olivia Bitter getränkter Ciambella | 10 |

DIGESTIF

UNSERE EIGENPRODUKTIONEN

OLIVIA BITTER 6
ungewöhnlicher Bitter

DEMOS 6
roter Wermut

YERSINIA 6
Romagna-Anis

NOCINO 6
Walnusslikör

ALKERMES AMBRATO 6
Likör mit Düften der Renaissance

SÜSSWEINE

PASSITO-WEIN 8

GRAPPA UND OBSTBRÄNDE

POJER E SANDRI 7,5

Mario Pojer destilliert die Trester seines Unternehmens am selben Tag, an dem sie geerntet werden, eine einzigartige Wahl in Italien, die ein einzigartiges Produkt mit Klarheit und Duft verleiht. Die Mengen sind jedoch begrenzt, und es ist daher schwierig, die Kontinuität in den Tresterbränden einer einzelnen Rebsorte zu garantieren. Daher bitten wir Sie, mit dem Servicepersonal zu sprechen, um Ihre Auswahl zu treffen.



spring 2026

(printed on 19/03/2026)