

Piadina e salsiccia, il binomio perfetto per la fiera di San Martino di Santarcangelo

Attualità - 08 novembre 2019 - 13:59



Torna puntuale come ogni anno la Fiera di San Martino di Santarcangelo di Romagna, conosciuta come “La Festa dei Becchi” e **La Sangiovesa**, ristorante storico di Santarcangelo accoglierà gli ospiti della “fiera” con le sue eccellenze enogastronomiche che l’hanno resa uno dei locali più conosciuti e amati della Romagna.

La Sangiovesa sarà infatti presente con una bancarella in Via Saffi, proprio davanti al ristorante con le sue specialità: dalla **Piadina con Salsiccia di Tenuta Saiano** e Cipolla di Santarcangelo. Sicuramente un classico della festa, ma proposto da **La Sangiovesa** con prodotti di alta qualità, provenienti da **Tenuta Saiano, l’azienda agricola della Sangiovesa**. Anche la **Piadina con la Porchetta di Tenuta Saiano** accompagnata da insalata e senape al cetriolo è la classica proposta della festa, ma con un tocco gourmet al quale sarà difficile rinunciare. E per accontentare tutti i palati sarà preparato un classico piatto romagnolo: maltagliati e ceci. Non poteva mancare il dolce e **La Sangiovesa** per l’occasione propone una specialità santarcangiolese: la Luveria di San Martino, un bignè con crema al vermouth Demos.

Il tutto potrà essere accompagnato da un calice di vino Sangiovese Doc Superiore di Tenuta Saiano oppure con Rosanita Spumante Rosè sempre di Tenuta Saiano, infine, Cagnina e Vin Brulè.

Oltre alle proposte culinarie, saranno in vendita i prodotti di Tenuta Saiano: Vini, vermouth, liquori, salumi, olio, saba, piadina.

Il ristorante della Sangiovesa sarà comunque aperto, per chi non vorrà rinunciare all’atmosfera del palazzo Nadiani: sabato 9 novembre aperto a pranzo e cena. Domenica 10 novembre aperto a pranzo e cena. Lunedì 11 novembre, giorno della Festa di San Martino, patrono di Santarcangelo di Romagna, il locale sarà aperto a cena.