



# CASA SPADONI

---

GRIGLIA ROMAGNOLA

---

PIZZA MADRE

---

SPACCIO GASTRONOMICO

---

## COPERTO E SERVIZIO

*a pranzo li offriamo noi*

Comprensivo di cestino del pane. Utilizziamo solo sale dolce di Cervia grosso schiacciato al mattarello, che potete trovare in tavola insieme \* all'olio extravergine di oliva del frantoio Ossani di Brisighella.



*A Casa Spadoni proponiamo una cucina vera, fatta di sapori antichi e sinceri nella migliore tradizione Artusiana.*

*Ci piace chiamarla “cucina autarchica”, perchè cerchiamo di fare tutto da soli, nelle nostre aziende.*

*Sappiamo infatti quanta cura serve per fare le cose buone.*

Scoprite il nostro itinerario di gusto!

**[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)**

## IL PIATTO UNICO

Con il “Piatto unico” Vi proponiamo una gustosa  
combinazione di assaggi, ogni giorno differente.

Chiedete al nostro personale la odierna proposta della cucina

(acqua e caffè compresi) € 14,00

## GLI ANTIPASTI E TAGLIERI



*Abbiamo iniziato più di un secolo fa con un mulino, che esiste dal 1445, a Coccolia. Ne abbiamo aggiunti altri nel tempo, tra questi uno al 100% per il biologico ed uno per la sola macinazione a pietra. Oggi produciamo oltre 200 referenze, tra farine e miscele speciali, che utilizziamo per le nostre paste, le piadine, le pizze ed il pane. Dalla sapiente lavorazione delle carni di Mora Romagnola della nostra Fattoria di Brisighella e dai migliori capi bovini ed ovini, vengono lavorati all'interno delle nostre Officine Gastronomiche. Facciamo tutto noi, dal Ragù ai Salumi, dai Formaggi al Pane alla Pasta.*

- **Crostini misti di Mora Romagnola con Patè di Fegato,** € 6,00  
**Patè piccante, Salsiccia e Stracchino**

- **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione € 6,50  
**con fichi caramellati e Piadina**

- **Polenta frita** con il nostro Squacquerone di Romagna DOP € 6,50

- **Radicchio&Bruciatini** € 6,50  
Radicchio rosso e insalatina di campo con Bruciatini e  
Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni

- **Grande antipasto misto di Casa Spadoni** (per 2 persone) € 14,00  
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi, Piadina,  
Polpettine di Ceci e Giardiniera fatta in casa

- **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** € 8,50  
su crema di Carciofi

- **Uovo biologico cotto a bassa temperatura** € 10,00  
con Guanciaie croccante di Mora Romagnola e  
crema di Parmigiano Reggiano

- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di** € 22,50  
**Mora Romagnola** allevata a Brisighella  
Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo.  
Il tutto accompagnato con Piadina.

## I PRIMI \*

---

### LA PASTA FRESCA

è tirata quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- Strozzapreti con Ragù di Salsiccia Matta € 8,00
- Tagliolino alla Romagnola € 8,50  
con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola
- Le nostre Tagliatelle:  
al Ragù bolognese € 8,50  
al Ragù rosso di Mora Romagnola € 10,50
- Ravioli di Patate con pesto leggero di basilico e  
Guanciale croccante di Mora Romagnola € 9,00
- Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi  
di nostra produzione con Ragù bolognese € 12,00
- Passatelli con Radicchio tardivo e  
Prosciutto di Mora Romagnola € 12,00

### Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta € 9,00
- Cappelletti all'uso di Romagna € 11,00

## I PRIMI \* GLUTEN FREE

---

- Tagliatelle di mais<sup>S.G.</sup> o Caserecce di mais<sup>S.G.</sup>  
di nostra produzione (senza uovo e senza glutine):
- al Ragù vegano € 8,00
- al Ragù bolognese € 8,50
- al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,00

### *S.G. Prodotto senza glutine*

*Molino Spadoni ha sviluppato una vasta gamma di prodotti senza glutine, preparati nei nostri stabilimenti dedicati solo alla produzione di alimenti senza glutine ed accomunati da qualità e gusto. Nei nostri ristoranti utilizziamo quasi esclusivamente i prodotti di nostra produzione, con il glutine e senza, pertanto, al momento, non riusciamo a garantire il rispetto del limite di legge del contenuto di glutine inferiore a 20ppm. Segnala al momento dell'ordinazione eventuali intolleranze al glutine e non solo.*

---

## LE ZUPPE \*

---

- **Brodo matto con “manfrigul”** € 6,50
- **Ribollita toscana** realizzata secondo la ricetta tradizionale, con cavolo nero, patate, verza, bietola, fagioli cannellini € 6,50
- **Crema di zucca** con Squacquerone di Romagna di nostra produzione e amaretti € 6,50
- **Crema del giorno** <sup>S.G.</sup> chiedi al nostro personale € 6,50
- **Crema di finocchio** all'Anice stellato con Polpette di Salsiccia di Mora Romagnola € 8,50

## I SECONDI

---

- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 9,00
- **Fegato di Mora Romagnola alla veneziana** € 9,00
- **Filetto di maiale cotto a bassa temperatura** € 11,00  
arrocolato nella Pancetta di Mora Romagnola con riduzione di Sangiovese, accompagnato da patate al forno
- **VegBurger gourmet** € 13,50  
Hamburger di Seitan, verdure, formaggio veg e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate al forno e ketchup fatto in casa.
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 14,00  
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciale croccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate al forno e ketchup fatto in casa.
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 16,50  
accompagnato da misticanza e dalle nostre patate al forno

## I CONTORNI

---

- **Misticanza di stagione** € 4,00
- **Fagioli all'uccelletto** € 4,00  
con olio extravergine di oliva di Brisighella\* e salvia
- **Fagioli bianchi in umido** € 4,00
- **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 4,00  
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella\*
- **Patate al forno** € 4,00
- **Cicoria saltata** € 4,50
- **Verdure al forno** € 6,50

# LA PIZZA AL TEGAMINO \*

Tutte preparate con le nostre farine e lievitate con pasta madre!

---

*È la NOSTRA farina l'ingrediente principale della NOSTRA pizza al tegamino. Dal grano romagnolo scelto accuratamente e trasformato dai nostri mastri mugnai in farina con sapiente cura da quasi 100 anni, alla preparazione dell'impasto, sapientemente e lungamente lievitato con l'utilizzo di vera Pasta Madre viva (la nostra è veramente di un antico ceppo, la rinfreschiamo e teniamo viva sin dagli anni '60).*

*Dal campo di grano alla tavola mettiamo tutto il nostro impegno e tutta la nostra passione, non per somministrare solo del cibo, ma per condividere con i nostri clienti un'antica emozione: l'immagine di un campo di grano illuminato dal sole.*

- **Margherita** € 6,00  
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
- **“Margherita leggera”** € 6,50  
(Squacquerone di Romagna di nostra produzione, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Amatriciana \_ rossa** € 7,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Verdure** € 7,50  
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)
- **Acciughina** € 7,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia e Capperi)
- **Salsiccia di Mora Romagnola** € 8,00  
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola)
- **“VegPizza” - Verza e Bruciatini di Seitan \_ rossa** € 8,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Verza brasata all'Aceto di mele e Bruciatini di Seitan al nostro Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola \_ rossa** € 8,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola \_ bianca** € 9,00  
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)
- **Piccante con 'Nduja e Burrata \_ bianca** € 9,50  
('Nduja calabrese piccante e Burrata aggiunta a fine cottura)

## LA PASTICCERIA & I DOLCI \*

---

- **Torta di zucca** con crema di mosto € 5,00
- **Crostata del giorno** con spuma di yogurt € 5,00
- **Budino frangipane** € 5,00
- **Il gelato di Marco** fatto in casa quotidianamente € 5,50
- **Torta al cioccolato** accompagnata dal nostro VOV € 6,00
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00  
accompagnata da un bicchiere di Passito Verduzzo friulano della cantina La Tunella
- **Cassata Romagnola** € 6,50  
fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP e arance candite
- **Semifreddo al Grand Marnier** con cioccolato fondente € 6,50

## LA CAFFETTERIA

---

- **Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,00

## LE BIRRE ALLA SPINA

---

### *Birrificio artigianale La Mata*

- **Dora** piccola (28 cl) € 3,50  
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc. media (50 cl) € 5,50
- **Mora** piccola (28 cl) € 4,50  
rossa, morbida, sfiziosa - 6% alc. media (50 cl) € 6,50

### *Birrificio artigianale Theresianer*

- **Premium Lager** piccola (28 cl) € 3,00  
lager, bassa fermentazione, fresca - 4,8% alc. media (50 cl) € 4,50
- **Vienna** piccola (28 cl) € 4,50  
bassa fermentazione, malti tostati, media (50 cl) € 6,50  
note fruttate - 5,3% alc.

## L'ACQUA E LE BIBITE

---

- **Acqua microfiltrata (75 cl) Naturale & Frizzante** € 1,00  
Ottenua con moderni impianti di microfiltrazione, regolarmente controllati, che la rendono pura e freschissima (le acque microfiltrate da noi somministrate sono a norma di legge in base al Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181)
- **Acqua Minerale Plose (75 cl) Naturale & Frizzante** € 2,50
- **Bibite Plose (25 cl) Cedrata, Chinotto, Cola** € 2,50

# IL VINO

---

## LE NOSTRE BOLLICINE

	calice	bottiglia
- <b>Fiori rosa</b>	€ 4,00	€ 17,00

*Dai nostri vigneti sulle colline di Brisighella, nella splendida cornice della "Fattoria Palazzo di Zattaglia", bollicina rosè da uve Sangiovese, fruttato e fragrante.*

- <b>Riccioli d'oro</b> (Spumante Brut)	€ 5,00	€ 23,00
---	--------	---------

*Ottenuto da antiche varietà locali di uve a bacca bianca, raccolte a mano.*

*Prolungato affinamento sui lieviti, rifermentato in bottiglia.*

## I VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
- <b>Romagna Albana "A" 2015</b>	€ 4,00	€ 15,00

Monticino Rosso

- <b>A.A. Bianco "T" 2015</b>	€ 4,00	€ 16,50
-------------------------------	--------	---------

(Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon)

Cantina Tramin

- <b>Vermentino "Chiaranotte" 2015</b>	€ 4,00	€ 17,00
--	--------	---------

Ribusieri

- <b>Verdicchio di Jesi "Pignocco" 2014</b>	€ 4,00	€ 17,00
---	--------	---------

Santa Barbara

## I VINI ROSSI

	calice	bottiglia
- <b>"Sfusone" di Casa Spadoni</b>	€ 2,50	€ 9,00

*Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada*

- <b>Romagna Sangiovese Tenentino 2015</b>	€ 4,00	€ 15,00
--	--------	---------

Giovanna Madonia

- <b>Romagna Sangiovese "Indaco" 2015</b>	€ 4,00	€ 15,00
---	--------	---------

Zaccarini

- <b>Maremma Toscana Sangiovese "Solaura" 2013</b>	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

Ribusieri

---

\* Si informa la spettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l'asterisco in menu sono gelo, preparati per Casa Spadoni grazie ad innovative tecniche alimentari, nei numerosi e dedicati stabilimenti e laboratori del Molino Spadoni. Questo ci consente di mantenere inalterati gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo.

Le paste fresche sono tirate a mano, come da tradizione, dalle nostre sfogline.

NB: si informa la spettabile clientela che risulta disponibile, su richiesta, il libro ingredienti/allergeni così come previsto dal Reg. CE 1169/2011. Per ogni ulteriore chiarimento di dettaglio si prega di rivolgersi al nostro personale.

---

I menu di Casa Spadoni sono realizzati grazie alla sapiente e preziosa collaborazione del nostro executive chef **Marco Cavallucci**.