



# CASA SPADONI

---

GRIGLIA ROMAGNOLA

---

PIZZA MADRE

---

SPACCIO GASTRONOMICO

---



*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)**

# GLI ANTIPASTI E TAGLIERI



*Abbiamo iniziato più di un secolo fa con un mulino, che esiste dal 1445, a Cocolia. 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, Patè piccante, Salsiccia e Stracchino** € 6,00
- **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione con fichi caramellati e Piadina € 6,50
- **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
- **Focaccia con Porchetta di Mora Romagnola** (per 2 persone) € 9,00
- **Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione** € 13,00  
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, Ricotta)  
accompagnati dalle nostre confetture e dalla Giardiniera fatte in casa e Crostini di Pane ai 7 cereali
- **Grande antipasto misto di Casa Spadoni** (per 2 persone) € 16,50  
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi, Piadina, Polpettine di Ceci e Giardiniera fatta in casa

- **Assaggio di Prosciutto crudo di Mora Romagnola tagliato al coltello**, accompagnato con "Pane Sciocco" € 6,00
- **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** su crema di Carciofi € 8,50
- **Uovo biologico cotto a bassa temperatura** con Guancialetto croccante di Mora Romagnola e crema di Parmigiano Reggiano € 10,00
- **Il Tagliere di solo Prosciutto crudo di Mora Romagnola** 36 mesi accompagnato con Piadina € 13,00
- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di Mora Romagnola** allevata a Brisighella € 14,00  
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

- **Le nostre Tagliatelle:**
  - al Ragù bolognese € 8,50
  - al Ragù rosso di Mora Romagnola € 10,50
  - al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,00
- **Tagliolino alla Romagnola** € 8,50  
con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola
- **Tortelli di Ricotta e spinaci**, burro e salvia € 9,00
- **Ravioli di Patate** con pesto leggero di basilico e Guanciaie croccante di Mora Romagnola € 9,50
- **“Spoja Lorda”** con formaggio Raviggiolo, zucchini e Scalogno di Romagna € 10,00
- **“Curzul”** con Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno di Romagna € 10,50
- **Cappelletti all’uso di Romagna ai Formaggi** di nostra produzione con **Ragù bolognese** € 12,00
- **Pappardelle** al Ragù di Cinghiale € 12,00
- **Passatelli** con Radicchio tardivo e Prosciutto di Mora Romagnola € 12,00
- **Cappelletti di Formaggio Nuvola** di nostra produzione con Porcini e Guanciaie di Mora Romagnola € 13,00

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

- I **Passatelli** come una volta € 9,00
- **“Spoja Lorda”** € 10,00
- **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 rosso di Mora Romagnola	€ 10,50
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
- Crema di zucca con Squacquerone di Romagna di nostra produzione e amaretti	€ 6,50
- Ribollita toscana realizzata secondo la ricetta tradizionale, con cavolo nero, patate, verza, bietola, fagioli cannellini	€ 7,50
- Pasta e fagioli <sup>S.G.</sup> con i nostri Ditalini di mais	€ 7,50
- Crema di finocchio all'Anice stellato con Polpette di Salsiccia di Mora Romagnola	€ 8,50

## LA MORA ROMAGNOLA SPADONI



*La "Mora Romagnola" è probabilmente la migliore razza suina autoctona. Tutti i capi purissimi provengono dalla nostra "Fattoria Palazzo Zattaglia" sulle colline di Brisighella, nel cuore della Romagna, dove corrono liberi e felici e si alimentano principalmente con ghiande e altri prodotti del bosco.*

## LA GRIGLIA ALLA BRACE DI CARPINO

- **Pancetta di Mora Romagnola** sfumata agli aceti € 8,50  
(Trucioleto Leonardo Spadoni & aceto balsamico)  
su crostone di "Pane Sciocco" abbrustolito
- **Fegato di Mora Romagnola nella rete** € 9,50  
con alloro e crostini di polenta alla griglia
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 11,50
- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** € 13,00  
di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e  
Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola)
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura € 15,00  
nella nostra salsa Barbecue e finite in griglia
- **"Il boccone del macellaio"** € 15,50  
(la parte del Manzo che il macellaio assaggiava per valutare la  
qualità della carne) con olio aromatizzato e spezie, accompagnato  
dalla patata cotta sotto sale, come una volta
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 16,50  
accompagnato dalla patata cotta sotto sale, come una volta
- **Filetto di Manzo** alla griglia olio extravergine di oliva di € 18,00  
Brisighella\*, rosmarino e sale grosso di Cervia
- **Costata agli aromi** all'etto € 4,50  
(Rosmarino, Salvia e Origano)

- **Grigliata mista alla romagnola** € 15,00  
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo)
- **Grigliata mista di suino italiano** (*consigliata per 2 persone*) € 22,00  
(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, costine)
- **Grigliata mista di Mora Romagnola** (*consigliata per 2 persone*) € 29,00  
(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, fegato)

# “LE NOSTRE FIORENTINE”

---

## DI RAZZA ROMAGNOLA

Casa Spadoni vi propone una selezione di Fiorentine di scottona di Razza Romagnola, frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

- Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg all'etto € 5,50

frollatura 40/60 gg all'etto € 6,00

---

## DI RAZZA ANGUS

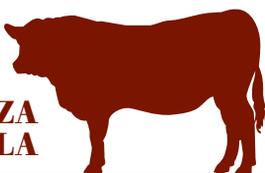
Casa Spadoni vi propone una Fiorentina di scottona di Razza Angus (antichissima razza che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria), frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

- Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg all'etto € 5,00

---

### LA RAZZA ROMAGNOLA



#### ***Origine e zona di diffusione:***

*discende da ceppo Podolico, ha come culla d'origine la Romagna. È considerata la razza da carne meglio conformata al mondo. Carne perciò di grande qualità e grande equilibrio, che primeggia per le sue caratteristiche nutritive, il suo colorito roseo, la fine venatura.*

#### ***Caratteristiche produttive:***

*ottima qualità della carne (tenera e saporita). La scottona è solo femmina, giovane, che non ha mai partorito. Questo conferisce alle carni il massimo di sapore e tenerezza. La Manza presenta comunque un'ottima qualità della carne.*

## I SECONDI DALLA CUCINA

---

- **Fegato di Mora Romagnola alla veneziana** € 9,00
- **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 fritte e ketchup fatto in casa.
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 14,00  
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciaie 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 fritte e ketchup fatto in casa.
- **Pancetta di Mora Romagnola alla Birra** € 15,00  
cotta a bassa temperatura nella Birra, rosolata in padella e servita con verza stufata
- **Filetto di Manzo con Patè di Olive e Cicoria saltata** € 18,00

## 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
- **Cicoria saltata** € 4,50
- **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 4,50  
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella\*
- **Patate fritte di Casa Spadoni** (con ketchup fatto in casa) € 5,00
- **Patate al forno** € 4,00
- **Verdure al forno** € 6,50

### - Selezione di Formaggi dal carrello

di nostra produzione e affinati per noi da Renato Brancaleoni a Roncofreddo, in abbinamento a miele e composta di cipolla

- Piccola degustazione** (3 tipi) € 8,00
- Grande degustazione** (5 tipi) € 13,00

# 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 \*

---

- **Crostata del giorno** con spuma di yogurt € 5,00
- **Mantecato di Ricotta** con Rosolio di Cedro € 5,00
- **Budino frangipane** € 5,00
- **Il gelato di Marco** fatto in casa quotidianamente € 5,50
- **Torta al cioccolato** accompagnata dal nostro  
liquore allo Zabaione € 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** € 6,50  
con cioccolato fondente
- **La Tavolozza di Casa Spadoni** € 7,50  
un assaggio di tre dessert
- **Degustazione dei nostri Rhum** € 9,00  
accompagnata dalla tavolozza dei tre cioccolati

## LA CAFFETTERIA

---

- **Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,10
- **Tisane** € 2,20

## 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.

## IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

---

- **“Sfusone” di Casa Spadoni** (0,75 lt) € 9,00

*Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada*

- **Acqua microfiltrata** (75 cl) Naturale & Frizzante *compresa*

Ottenuta 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

*Consulta la lista dei vini, liquori e distillati per scoprire la selezione di Andrea Spada*



# CASA SPADONI

---

GRIGLIA ROMAGNOLA

---

PIZZA MADRE

---

SPACCIO GASTRONOMICO

---

Pensiamo noi a portarvi il conto al tavolo!  
Se desiderate fattura vi preghiamo di farcelo sapere  
prima dell'emissione del conto e di indicarci i dati.

La divisione del conto per i gruppi è possibile,  
tuttavia da richiedere al nostro personale  
prima della preparazione del conto.

*Grazie*

## **COPERTO&SERVIZIO**

€ 2,00

Comprensivo di cestino del pane ed acqua microfiltrata.

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.

---

\* 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**.