CASA SPADONI

GRIGLIA ROMAGNOLA

PIZZA MADRE

SPACCIO GASTRONOMICO

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

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, Patè piccante**, **Salsiccia e Stracchino** € 6,50

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

- **Polenta alla griglia** € 6,50
con Lardo di Mora Romagnola stagionato

- **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)* € 17,00
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi, Piadina 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** € 8,50
su crema di Carciofi

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

- **Il Tagliere di solo Prosciutto crudo di Mora Romagnola** €€13,00
36 mesi accompagnato con Piadina

- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di Mora Romagnola** €€15,50
allevata a Brisighella (Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo) **e Mortadella DOP**.
Il tutto accompagnato con Piadina.

LA PIADINERIA * (fatte con le nostre farine macinate a pietra)

- **Piadina vuota** € 1,00

- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 5,50
di nostra produzione e **rucola**

- **Piadina con Prosciutto crudo e Squacquerone** € 7,50
di Romagna DOP di nostra produzione

- **Piadina con Salsiccia di Mora Romagnola**, € 7,50
cipolla stufata e Caciotta Romagnola di nostra produzione

I PRIMI *

La pasta fresca
è tirata quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- **Le nostre Tagliatelle**:
al Ragù bolognese € 9,00
al Ragù rosso di Mora Romagnola € 10,50
al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,00

- **Tagliolino con crema di Carciofi** € 9,50
ed il nostro Pecorino di Brisighella

- **Ravioli di Patate** con pesto leggero di basilico e € 9,50
Guanciale croccante di Mora Romagnola

- **"Curzul" con Ragù bianco di Mora Romagnola** € 10,50
e Scalogno di Romagna fritto

- **Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi** € 12,00
di nostra produzione con **Ragù bolognese**

- **Pappardelle** al Ragù di Cinghiale € 12,00

- **Passatelli** con Radicchio tardivo e € 12,00
Prosciutto di Mora Romagnola

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- **Cappelletti all'uso di Romagna** € 11,00

I PRIMI * GLUTEN FREE

- **Tagliatelle di mais** S.G o **Fusilli nani di Quinoa** S.G
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

- **Crema di zucca** con Squacquerone di Romagna di nostra produzione e amaretti	€ 7,50
- **Ribollita toscana** realizzata secondo la ricetta tradizionale, con cavolo nero, patate, verza, bietola, fagioli cannellini	€ 7,50
- **Crema di cavolfiore** con Guanciale di Mora Romagnola croccante e Pecorino di nostra produzione	€ 8,00
- **Crema di finocchio** all'Anice stellato con Polpette di Salsiccia di Mora Romagnola	€ 8,50

Tutte le zuppe disponibili anche in variante Senza Glutine!

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

- **Fegato di Mora Romagnola nella rete** € 9,50
con alloro e crostini di polenta alla griglia

- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 11,50

- **Coppone di Mora Romagnola** € 11,50
con il nostro "Pane Sciocco" bruschettato e contorno di stagione

- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** € 13,00
di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e
Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola)

- **Tagliata di Pollo nostrano** al sale dolce di Cervia € 13,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella*,
con misticanza e semi di girasole

- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura € 15,00
nella nostra salsa Barbecue e finite in griglia

- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 17,00
contornata con vere Patate bolognesi DOP

- **Grigliata mista alla romagnola** € 15,00
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo)

- **Grigliata mista di Mora Romagnola** *(consigliata per 2 persone)* € 29,00
(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, costine)

I SECONDI DALLA CUCINA

- **Hot Dog Gourmet** senza glutine, con il nostro Pane alla Quinoa, salsiccia di Manzo, Patè di olive nere, Maionese finta (senza uova) ai capperi e pesto di rucola, con pomodori freschi € 13,00

- **VegBurger gourmet** € 13,00
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** € 14,50
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 fritte e ketchup fatto in casa.

- **Pancetta di Mora Romagnola alla Birra** cotta a bassa temperatura nella Birra, rosolata in padella e contorno di Carciofi € 15,00

I CONTORNI

- **Misticanza di stagione** € 4,00

- **Fagioli all'uccelletto** € 4,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella* e salvia

- **Fagioli cannellini bianchi** al profumo di timo e origano € 4,00

- **Purè di Patata bolognese DOP** € 4,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella*

- **Patate fresche fritte** all'uso di Romagna € 4,50
(vere Patate bolognesi DOP)

- **Patate al forno** € 4,50

- **Friarielli ripassati** € 4,50

- **Carciofo mammola** bollito al sale dolce di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella* € 5,00

Le Patate Artusiane (ben più di un contorno!)

- **Patate fritte con Lardo di Mora Romagnola** € 6,50
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola e pepe)

- **Patate fritte alla Cacciatora** € 7,00
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte all'uso di Romagna, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola, accompagnate dal tradizionale Sugo alla Cacciatora)

LA PIZZERIA * Tutte preparate con le nostre farine e lievitate con pasta madre!

L'eccellenza di una Pizza dipende da tantissimi fattori, quello dell'impasto e della lievitazione sono assolutamente i principali. Per i nostri impasti Pizza usiamo solo Farine macinate a pietra, lievitate con vera Pasta Madre viva (la nostra è veramente di un antico ceppo, la rinfreschiamo e teniamo viva sin dagli anni '60), prodotti unici per ottenere pizze croccanti, soffici e leggere! Una lenta e naturale lievitazione, l'impiego di farine speciali, tradizionali, integrali e bio di assoluta qualità, oltre a prodotti eccellenti Italiani, quali la Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Squaquerone, prodotti solo con latte di Alta Qualità, rendono le nostre Pizze uniche e inconfondibili.

- **Fornarina rossa** (Solo Pomodoro San Marzano DOP) € 4,00
- **Fornarina bianca** (con sale dolce di Cervia e origano del nostro orto) € 3,50
- **Margherita** € 5,50
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità)
- **"Margherita leggera"** € 6,50
(Squaquerone di Romagna DOP, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughina** € 6,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia)
- **Acciughe, Capperi e Olive** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia, Capperi di Sicilia, Olive nere nostrane)
- **Dell'orto** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità e verdure fresche)
- **Cotto e carciofini** € 9,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto senza conservanti e Carciofini sott'olio)
- **"Mora e friarielli"** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, friarielli, rondelle di Salsiccia di Mora Romagnola)
- **Ai formaggi** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Ricotta, Caciotta Romagnola da latte Alta Qualità, Erborinato DOP)
- **Calzone** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto, Funghi, Provola affumicata, basilico)
- **Mor.Ketta** € 11,00
(Porchetta di Mora Romagnola, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, rucola e funghi freschi trifolati)

PER I PIÙ PICCOLI

- **Baby Margherita** € 3,50
- **Baby Salsiccia** € 5,00
- **Baby Prosciutto cotto** (senza polifosfati e senza lattosio) € 5,00

IO PIZZAIOLO * (per chi ha gusti incontentabili...)

... oppure puoi comporre la tua Pizza

- **Base Rossa** € 4,00
- **Base Bianca** € 4,50
- **Margherita** € 5,50
- **Pizza con impasti speciali del giorno** +€ 1,50

(potrai scegliere tra quella al Kamut biologico, integrale al farro, ai 7 cereali o nera al carbone vegetale, in base alla specialità del giorno)

\+ *(condimenti pizze)*

Pomodoro	+ € 1,00
Mozzarella	+ € 1,50
Squacquerone di Romagna DOP	+ € 2,00
Caciotta di Brisighella	+ € 2,50
Provola affumicata	+ € 2,50
Scaglie di Parmigiano	+ € 2,50
Formaggio erborinato	+ € 2,50
Capperi	+ € 1,00
Acciughe di Sicilia	+ € 2,00
Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi	+ € 5,50
Prosciutto cotto	+ € 2,50
Pancetta di Mora Romagnola	+ € 2,50
Salsiccia di Mora Romagnola	+ € 3,00
Pomodorini	+ € 1,00
Rucola	+ € 1,00
Scalogno	+ € 1,00
Radicchio	+ € 1,50
Funghi freschi	+ € 1,50
Friarielli	+ € 1,50
Olive nere	+ € 1,00
Carciofini	+ € 1,50
Patate bolognesi DOP al forno	+ € 2,00
Noci	+ € 2,50

LE PIZZE "GOURMET" * *(già tagliate a spicchi)*

- **Casa Spadoni** **(impasto 7 cereali)** € 9,00

(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Pancetta di Mora Romagnola, radicchio e scaglie di Parmigiano Reggiano)

- **Special** **(impasto farro integrale)** € 10,00

(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, crema del nostro Pecorino, sedano crudo e gherigli di Noci Sorrento)

- **Pizza Nera** **(al carbone vegetale)** € 11,50

(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto crudo di Mora Romagnola, pomodorini Pachino, rucola).

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)

- **Acciughina** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, prezzemolo nano riccio, Acciughe di Sicilia)

- **Amatriciana _ *rossa*** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)

- **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)

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Mantecato di Ricotta** con Rosolio di Cedro € 5,50

- **Mascarpone** fatto in casa con bisquit senza glutine e noci € 5,50

- **Torta al cioccolato tenera** con mousse di yogurt € 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

- **Degustazione dei nostri Rhum** € 9,00
accompagnata dalla tavolozza dei tre cioccolati

LE BIRRE ARTIGIANALI

- **Dora** *(alla spina)* — piccola (28 cl) € 4,00 / media (50 cl) € 6,00
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc.

- **Mora** *(alla spina)* — piccola (28 cl) € 4,50 / media (50 cl) € 6,50
rossa, morbida, sfiziosa - 6% alc.

- **BHEÈ** *(bott. 0,33 lt)* € 5,50
bianca, aromatica, originale - 4% alc.

- **MyALE** *(bott. 0,33 lt)* € 6,00
ambrata, rotonda, fragrante - 6,2% alc. (bott. 0,33 lt)

- **LOVA** *(bott. 0,75 lt)* € 10,50
bionda ambrata, profumata, ghiotta - 7,8% 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 San Benedetto Prestige** (75 cl) € 2,50
(Naturale & Frizzante)

- **Succhi di frutta** (20 cl) € 3,00
(Albicocca, ACE, Pesca)

- **Bibite** (33 cl) € 3,00
(Coca Cola, Fanta, Sprite)

- **Coca Cola in bottiglia** (1 lt) € 6,00

- **Birra Dolomiti** (33 cl) € 4,00

- **Birra Estrella Daura** - senza glutine (33 cl) € 4,50

LA CAFFETTERIA

- **Caffè** € 1,20

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

- **The, Cappuccino e Tisane** € 2,00

CASA SPADONI

GRIGLIA ROMAGNOLA

PIZZA MADRE

SPACCIO GASTRONOMICO

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.

In cucina il nostro chef **Alessandro Rottino.** Un ringraziamento al nostro executive chef **Marco Cavallucci** per la sapiente e preziosa collaborazione nell'elaborazione dei menu di Casa Spadoni.