

*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.*

## 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.*

## I TAGLIERI

- Assaggio di Prosciutto crudo di Mora Romagnola tagliato al coltello € 7,00
- Lo Squacquerone di Romagna di nostra produzione con fichi caramellati, composta di cipolle e la nostra Piadina € 7,50
- Tagliere di Prosciutto Crudo di Mora Romagnola 36 mesi accompagnato dalla nostra Piadina € 13,00
- Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione (Squacquerone, Caciotta e TalRegio di Brisighella, 2Latti, Pecorino di Brisighella) accompagnati dalle nostre confetture, Crostini di Pane e Piadina € 16,00
- Il Tagliere misto di Salumi artigianali di Mora Romagnola allevata a Brisighella Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo. Il tutto accompagnato con Piadina e "Pane Sciocco" € 16,50
- Grande antipasto misto di Casa Spadoni Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi, Pane, Piadina e Giardiniera fatta in casa (suggerito per 3 persone) € 20,00

## PIATTI DEL GIORNO

Chiedi al nostro personale le gustose proposte preparate quotidianamente per voi dai nostri chef!

## COPERTO, SERVIZIO E CORTESIA *li offriamo noi*

Comprensivo di: cestino del pane (con pane e panini fatti da noi) e cortesia.

Nei nostri piatti utilizziamo solo \*Olio extravergine di oliva del frantoio Ossani e sale dolce di Cervia grosso. Potete richiederli al tavolo.

\* 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.*



## CASA SPADONI

### RAVENNA

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455  
sanvitale@casaspadoni.it

### BOLOGNA

San Giacomo del Martignone (BO)  
Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259  
sangiaco@casaspadoni.it

### FAENZA

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711  
faenza@casaspadoni.it

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



## CASA SPADONI

BAR, ENOTECA & COCKTAILS  
PIZZE, PIADINE E SPUNTINI  
SPACCIO GASTRONOMICO

## LA PIADINERIA \*

*Non ci sarebbe la Romagna senza la Piadina e quella Vera come la nostra è fatta con Farina macinata a pietra del Molino Spadoni, secondo l'antica ricetta tradizionale. Da accompagnare con un buon salume appena affettato o un tagliere di "Mora Romagnola", o da provare con lo Squacquerone di Romagna D.O.P. delle "Officine Gastronomiche Spadoni" realizzato solo con latte fresco Alta Qualità.*

- **Piadina vuota** € 1,00
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 5,50  
di nostra produzione e **rucola**
- **Piadina con Salame Gentile di Mora Romagnola** € 6,00
- **Piadina con Pancetta di Mora Romagnola e Caciotta Romagnola** di nostra produzione € 6,00
- **Piadina con Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione € 6,50

## I PANINI (con il pane di "Casa... Spadoni", con farine di prima qualità e lievito madre)

- **Schiacciata ai 7 cereali / Panino ai 7 cereali / Focacce / "Pane Sciocco"**  
li puoi trovare esposti al banco e farciti al momento con Salumi e Formaggi di nostra produzione da € 4,00 a € 6,00

*Chiedi al nostro personale il "Menù Panini" per comporlo come vuoi tu!*

## LE INSALATE

- **Insalata di Pollo** € 9,00  
**Misticanza**, semi misti tostati, **Pollo** cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano e salsa mille verdure
- **Insalatona mista** € 5,50
- **Insalata Regia** € 8,50  
Il nostro formaggio **TalRegio**, **Valeriana**, **Misticanza**, semi di girasole, albicocche secche
- **Insalata Caprese** € 8,00  
**Mozzarella Fior di Latte** di nostra produzione, **pomodorini**, basilico fresco

## MENU GOURMAND \*

- **La Pasta del giorno** da € 10,00 a € 14,00  
Pasta fresca tirata al mattarello dalle sfogline di Casa Spadoni
- **Lasagnette di mais S.G.** con verdure di stagione e € 8,00  
**Mozzarella Fior di Latte** di nostra produzione
- **Crema di Ceci S.G.** con crostini profumati al timo, € 7,50  
cialda di Parmigiano e olio extravergine di oliva di Brisighella\*
- **Crema di Piselli S.G.** con fiocchetti di Squacquerone e € 7,00  
crostini alla Quinoa
- **Uovo biologico cotto a bassa temperatura,** € 10,00  
su crostine di Pane Sciocco, Prosciutto crudo di Mora Romagnola, Misticanza, cipolla marinata in Aceto
- **Degustazione di Patè di Mora Romagnola** con Pan Brioche € 8,50
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 10,50  
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guancialetto croccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre, con ketchup fatto in casa.
- **In versione VegBurger** € 9,00
- **Vitello con salsa tonnata leggera,** € 10,50  
misticanza e polvere di capperi
- **Petto di pollo** cotto a bassa temperatura € 10,50  
con insalata di finocchi, crema di zucca e i suoi semi
- **Roast beef di Manzo** € 11,00  
con salsa di peperone dolce e misticanza di stagione
- **Lombetto di Mora Romagnola,** € 12,00  
marinato agli aromi con misticanza di stagione
- **Salmone marinato alle erbe** con bacche di Pepe rosa € 11,00
- **Acciughe del Mar Cantabrico** con burro salato della Normandia, accompagnati dai crostini di pane confezione da 85g (per due persone) € 24,00  
porzione singola € 13,50

### 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 PIZZE AL TEGAMINO \*

*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 Romagnola leggera"** € 6,50  
(il nostro Squacquerone di Romagna, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughina** € 7,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia e Capperi)
- **Verdure** € 7,50  
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)
- **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)
- **Cotto e carciofini** € 7,00  
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Prosciutto cotto e carciofini)

## LA NOSTRA PASTICCERIA

- **Assaggio di biscotti di nostra produzione** € 2,00
- **Crostata o Torte del giorno** € 3,50
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 4,50  
accompagnata da un assaggio di Passito
- **Mantecato di Ricotta** al Rosolio di Cedro € 5,50
- **Semifreddo al Grand Marnier** con cioccolato fondente € 6,00
- **Cassata Romagnola** € 6,50  
fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP con salsa di Fragole
- **Degustazione dei nostri Rhum** € 9,00  
accompagnata dalla tavolozza dei tre cioccolati
- **Insalata di frutta di stagione** € 6,00