
COPERTO, SERVIZIO E CORTESIA *li offriamo noi*

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.

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.



RAVENNA

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

BOLOGNA

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

FAENZA

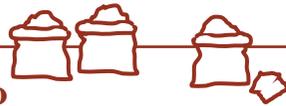
Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711
faenza@casaspadoni.it

www.casaspadoni.it



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

COMPONI IL TUO PANINO



Nel cuore del Molino

In Molino Spadoni si producono qualità, ricerca e risultati eccellenti. Gli impianti molitori sono tecnologia d'avanguardia, così da poter produrre le farine a temperature più basse e senza il rischio di scottarle. In questo modo, tutti i principi vitaminici e proteici si conservano integri, ottenendo una farina di qualità superiore, più lavorabile e dal gusto più dolce.

LE NOSTRE PANIFICAZIONI*

a vostra scelta - cad. € 1,50

- "Pane Sciocco" (a fette come una volta)

Solo farina, acqua e lievito; senza sale. Oltre 24 ore di lievitazione; con la nostra pasta madre (pasta acida).

- Focaccia classica

Stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore, con la nostra pasta madre (pasta acida), per una migliore digeribilità, più gustosa e saporita; con olio E.V.O. 100% italiano.

- Focaccia ai 7 cereali

Una accurata miscela di farine di mais, segale, riso, farro, avena, orzo con semi di girasole, miglio, sesamo e lino; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore, con la nostra pasta madre (pasta acida), per una migliore digeribilità, più gustosa e saporita; con olio E.V.O. 100% Italiano.

- La Romana che scrocchia "La Beatrice" con Farina Tipo 2

Stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore, con la nostra pasta madre (pasta acida), per una migliore digeribilità, più gustosa e saporita; con olio E.V.O. 100% italiano.

- La Romana che scrocchia "La Beatrice" ai 7 cereali

Una accurata miscela di farine di mais, segale, riso, farro, avena, orzo con semi di girasole, miglio, sesamo e lino; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore, con la nostra pasta madre (pasta acida), per una migliore digeribilità, più gustosa e saporita; con olio E.V.O. 100% Italiano.

- Panino ai cereali

Con farina di segale e farina integrale di frumento; arricchito con semi di girasole, di lino, di miglio, di sesamo e fiocchi d'avena.

- Panino alla Quinoa ^{S.G.}

Con farina di Quinoa; con olio E.V.O. 100% italiano; senza olio di palma.

GLI INGREDIENTI

Scegli il tuo Pane preferito farciscilo a tuo gusto con:

Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi	+ € 4,00
Pancetta di Mora Romagnola	+ € 3,00
Salame Gentile di Mora Romagnola	+ € 3,50
Lardo di Mora Romagnola	+ € 3,20
Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione	+ € 2,50
Squacquerone di Romagna DOP	+ € 2,50
Caciotta di Brisighella	+ € 2,50
Lo Stanco (simile al Taleggio)	+ € 2,50
Pomodoro	+ € 0,50
Rucola	+ € 0,50
Radicchio	+ € 0,50
Lattuga	+ € 0,50
Carciofini selezionati per voi	+ € 1,00

Le nostre Salse fatte in casa

comprese

(BBQ - Ketchup - Senape - Maionese leggera senza uova)

Le nostre proposte speciali

a vostra scelta - cad. € 6,50

B - Panino ai cereali con Salmone marinato, pomodoro e rucola

R - "Pane Sciocco" con Caciotta di Brisighella, Roast beef e maionese tartufata

E - Focaccia classica con salsa tonnata, Vitello e insalata

A - Schiacciata bianca con Squacquerone, Prosciutto di Mora Romagnola e fichi caramellati

D - Panino alla Quinoa con petto di Pollo, scaglie di Parmigiano e olio extravergine di oliva di Brisighella*

^{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.