



# CASA SPADONI

---

GRIGLIA ROMAGNOLA

---

PIZZA MADRE

---

SPACCIO GASTRONOMICO

---

# LA CARTA DEI VINI

---

*La carta dei vini varia periodicamente ed è curata dal nostro esperto sommelier. Alcuni vini sono proposti a bicchiere (chiedi quali in mescita oggi). Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa. I vini acquistati da asporto hanno il 25% di sconto sul prezzo al tavolo.*

---

*Un pasto senza vino  
è come un giorno senza sole.*

A. Brillat-Savarin

## LE BOLLICINE

- |  | calice | bottiglia |
|--|--------|-----------|
| - <b>Fiori rosa</b>  | € 4,00 | € 17,00   |
| <i>Dai nostri vigneti sulle colline di Brisighella, nella splendida cornice della "Fattoria Palazzo di Zattaglia", bollicina rosè da uve Sangiovese, fruttato e fragrante.</i> |        |           |
| - <b>Riccioli d'Oro</b>  | € 4,50 | € 22,00   |
| <i>Ottenuto da antiche varietà locali di uve a bacca bianca, raccolte a mano. Prolungato affinamento sui lieviti, rifermentato in bottiglia.</i>                               |        |           |
| - <b>Pignoletto "sui lieviti"</b> (metodo ancestrale - Bio) Orsi   | € 5,00 | € 23,00   |
| - <b>Franciacorta Brut "Qblack"</b> Az. Quadra - "Bollicina" fragrante e croccante.  | € 6,00 | € 29,00   |
| - <b>Champagne Brut</b> Boizel - Piccolo produttore, Chardonnay e Pinot nero.  |        | € 42,00   |

## I VINI BIANCHI

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| <b>ROMAGNA</b>  |  | bottiglia |
| - <b>Romagna Albana "A" 2015</b> Monticino Rosso - <i>Bella interpretazione di Albana... secco e fruttato.</i>  |  | € 15,00   |
| - <b>Romagna Albana "Progetto 1" 2015</b> Leone Conti   |  | € 20,00   |
| - <b>Romagna Albana "Vitalba" 2016</b> Tre Monti - <i>Bellissima esperienza organolettica. Albana vinificata in anfore georgiane, macerata sulle bucce. Vino estremo, non per tutti... ma da provare!</i> |  | € 26,00   |
| - <b>Romagna Albana "Cleonice" 2016</b> Az. Fiorentini  |  | € 16,00   |
| - <b>"Bianco Delle Volture"</b> (Uva Famoso) 2016 Az. Fiorentini - <i>Vino bianco aromatico, fresco e fragrante. Ottima alternativa al traminer.</i>  |  | € 16,00   |

## DAL NORD AL SUD ITALIA

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| - <b>A.A. Bianco "T" 2016</b> (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Tramin |  | € 16,00 |
| - <b>A.A. Gewürztraminer "Selida" 2016</b> Cantina Tramin                           |  | € 21,00 |

- **A.A. Sauvignon “Pepi” 2015** € 23,00  
Cantina Tramin - *Per gli amanti del sauvignon... bella esperienza con note di rosa e pesca.*
- **A.A. Bianco “Stoan” 2015** € 33,00  
Cantina Tramin - *Grande vino bianco ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco e Gewurztraminer. Eleganza e finezza allo stato puro, con bocca lunghissima e colorita!*
- **A.A. Sauvignon “Quarz” 2014** € 40,00  
Terlano
- **A.A. Chardonnay 2016** € 21,00  
Az. Nals Margreid - *Bella espressione di questo vitigno internazionale, secco e fragrante.*
- **A.A. Müller Thurgau 2016** € 22,00  
Az. Nals Margreid - *Vino semiaromatico, profumato e intrigante.*
- **A.A. Pinot bianco “Palladium” 2015** € 23,00  
K. Martini & Sohn
- **Friuli Annia Ribolla gialla 2016** € 17,00  
Bortolusso - *Vitigno autoctono friulano, secco e fruttato.*
- **Isonzo Bianco “Flor Di Uis” 2014** € 30,00  
Vie Di Romans - *Bianco fermentato in legno piccolo (barrique da uve Malvasia istriana, Friulano e Riesling), bocca cremosa e di grande complessità.*
- **Verdicchio Castelli di Jesi “Barbangelo” 2015** € 17,00  
Benforte - *Piccola realtà marchigiana, vino secco e minerale.*
- **Verdicchio Di Jesi “S. Antonucci” Ris. 2014** € 23,00  
Az. Santa Barbara - *Verdicchio di struttura e complessità, legno ben dosato e grande personalità.*

## **I VINI BIANCHI NATURALI**

*Vini prodotti in agricoltura biodinamica, con lieviti indigeni, con macerazione delle bucce e senza filtrazione.*

- ROMAGNA** bottiglia
- **“Tera” 2015 (Trebiano)** € 17,00  
Fondi San Giuseppe
- **“Fiorile” 2015 (Albana)** € 19,00  
Fondi San Giuseppe
- **“Arcaica” 2015 (Albana in anfora)** € 20,00  
Paolo Francesconi
- **“Fior di vite” 2015 (Albana)** € 19,00  
Paolo Francesconi

## **DAL NORD AL SUD ITALIA ED ESTERO**

- **“Not” 2013 (Pinot grigio)** € 29,00  
Paraschos
- **“Kaj” 2011 (Friulano)** € 29,00  
Paraschos
- **Rapatel blanc 2011 (uvaggio del Sud della Francia)** € 24,00  
Domaine de Rapatel

## I VINI ROSSI

### ROMAGNA

	calice	bottiglia
- <b>“Sfusone” di Casa Spadoni</b> <i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>	€ 2,50	€ 9,00
- <b>Romagna Sangiovese “Tenentino” 2015</b> Giovanna Madonia - <i>Sangiovese fresco e fruttato.</i>		€ 15,00
- <b>Romagna Sangiovese “Indaco” 2015</b> Zaccarini		€ 16,00
- <b>Romagna Sangiovese Superiore “Don Pasquale” 2014</b> Podere Il Palazzo - <i>Per chi ama i vini di impatto e consistenza.</i>		€ 18,00
- <b>Romagna Sangiovese “Leggiolo” 2014</b> Calonga		€ 18,00
- <b>Romagna Sangiovese “Limbecca” 2014</b> Paolo Francesconi		€ 19,00
- <b>Romagna Sangiovese “Assiolo” 2014</b> Costa Archi		€ 21,00
- <b>Romagna Sangiovese “300” 2015</b> Villa Liverzano		€ 24,00
- <b>Romagna Sangiovese superiore “I Voli” 2015</b> I Sabbioni - <i>Questa azienda produce Sangiovese nelle sabbie di Oriolo, vini fini ed eleganti.</i>		€ 22,00
- <b>Romagna Sangiovese superiore “Le Liti” 2015</b> I Sabbioni- <i>Può ricordare un piccolo Pinot nero!</i>		€ 25,00
- <b>Romagna Sangiovese Oriolo “Oriolo” 2015</b> I Sabbioni- <i>Finezza e eleganza allo stato puro!</i>		€ 31,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. 2013</b> Villa Bagnolo - <i>Sangiovese che unisce la consistenza alla bevibilità.</i>		€ 22,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. “Torre di Ceparano” 2012</b> Fattoria Zerbina		€ 24,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. “Pietramora” 2013</b> Fattoria Zerbina		€ 32,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. “Michelangiolo” 2013</b> Calonga		€ 27,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. “Ombroso” 2012</b> Giovanna Madonia		€ 29,00
- <b>“Don” 2013 (Cabernet franc, Carmener)</b> Villa Liverzano		€ 38,00

- Forlì Merlot “Pirro” 2014	bottiglia € 17,00
Villa Rovere - <i>Merlot romagnolo morbido e speziato.</i>	
- Forlì Sangiovese “Tito” 2014	€ 18,00
Villa Rovere - <i>Sangiovese prodotto nelle sabbie, elegante e articolato.</i>	
- Forlì Merlot “Sterpigno” 2008	€ 31,00
Giovanna Madonia - <i>9 anni e non sentirli! Bellissima espressione di Merlot romagnolo nel pieno della sua espressione.</i>	
- Ravenna Rosso “Marziano” 2010	€ 33,00
Fattoria Zerbina	
- Lambrusco Reggiano “All’antica” 2015	€ 14,00
Cantina Bertolani	
<b>DAL NORD AL SUD ITALIA</b>	
- A.A. Pinot nero 2015	€ 20,00
Cantina Tramin - <i>Vino elegante e femminile... ma non banale.</i>	
- A.A. Lagrein 2015	€ 18,00
Cantina Tramin - <i>Vino rosso secco e fruttato.</i>	
- Roero Riserva 2011	€ 26,00
Taliano	
- Barbaresco “Ad Altiora” 2011	€ 29,00
Taliano	
- Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2014	€ 23,00
Villabella - <i>Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.</i>	
- Amarone 2010	€ 36,00
Villabella	
- Chianti Rufina 2015	€ 19,00
Selvapiana	
- Chianti Rufina “Bucerchiale” Riserva 2012	€ 33,00
Selvapiana - <i>La Rufina è una zona storica del Chianti e Selvapiana è la storia di questa denominazione. Stile tradizionale e di grande fascino.</i>	
- Sant’Antimo “Sassomagno” 2014	€ 15,00
Fanti - <i>Sangiovese prodotto nella zona di Montalcino da vigne giovani.</i>	
- Maremma Toscana “Solaura” 2013	€ 23,00
Ribusieri - <i>Bella espressione di Sangiovese toscano, consistente ma anche di beva.</i>	
- Cannonau “Mamuthone” 2014 (bio)	€ 26,00
Az. Sedilesu - <i>Vino prodotto in biodinamica, in vigna neanche il trattore ma i buoi... vino di struttura ma anche articolato e intrigante.</i>	

## I VINI DA DESSERT

	calice	bottiglia
- <b>Moscato D'asti 2014</b> Cascina Fonda	€ 4,00	€ 19,00
- <b>Romagna Albana Passito "Scacco Matto" 0,375 lt</b> Fattoria Zerbina		€ 48,00
- <b>Verduzzo Friulano 2014 0,5 lt</b> La Tunella	€ 4,00	€ 19,00
- <b>Porto LBV 2009</b> Niepoort	€ 5,50	€ 37,00

## I LIQUORI ED I DISTILLATI

---

- <b>Grappa Merlot di Nonino</b>	€ 4,00
- <b>Grappa Chardonnay di Nonino</b>	€ 4,00
- <b>Grappa Nonino 100% Artigianale</b>	€ 4,00
- <b>Grappa di Moscato distilleria Sibona</b>	€ 4,00
- <b>Grappa di Barolo distilleria Sibona</b>	€ 5,00
- <b>Grappa riserva affinata in botti da Porto distilleria Sibona</b>	€ 4,00
- <b>Cognac Frapin Vsop</b>	€ 8,00
- <b>Brandy Italiano Poli</b>	€ 5,00
- <b>Rhum El Dorado 12 Anni</b>	€ 7,00
- <b>Whisky Cragganmore 12 Anni</b>	€ 8,00
- <b>Whisky Islay Bowmore 12 Anni</b>	€ 6,00

# LA SPECIALE SELEZIONE DI DISTILLATI ED AMARI “LEONARDO SPADONI”

---

- **Rhum Jamaica** € 5,50

Importato direttamente da una selezione delle migliori partite di rum agricolo Jamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatura del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio

- **Rhum Jamaica Alta gradazione** € 6,50

Questo Rhum giamaicano purissimo è distillato all'antica maniera con alambicco artigianale ed emana profumi esotici ed esuberanti, con sentori primari di vaniglia e di cannella, agrumi, cacao e complesse spezie

- **Flauto Magico (servito freddo)** € 4,50

L'energia pura del Guaranà, il Ginseng elisir di lunga vita, il Muira Puama considerato dagli indigeni dell'Amazzonia un potente afrodisiaco vengono messi in infusione in un liquore d'arancia, insieme a scorze dolci e amare

- **Fernet** € 4,50

Dalla più antica ricetta della “Canforamina” di Padova, nasce questa infusione di ben 19 diversi tipi di erbe di cui si utilizzano radici, fiori o corteccia

- **Nocino** € 4,50

Premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina per la valorizzazione dei prodotti d'eccellenza della tradizione italiana, una sapiente infusione di noci con il mallo

- **China (servito freddo)** € 4,50

Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di “China Peruviana Contusa” con l'aggiunta di scorze d'arancia

## I ROSOLI

- **Rosolio d'Anaci (servito freddo)** € 4,50

Un omaggio alla ricetta originale tramandata da Pellegrino Artusi, dall'infusione di semi del rarissimo Anice di Romagna nelle varietà Stellato e Verde

- **Rosolio Fiore di Rose (servito freddo)** € 4,50

Una lista degli ingredienti da fi ltro magico d'amore: i petali di Rosa Bulgara, i chiodi di garofano, le noci moscate, il macis, il cardamomo di Malabar, il coriandolo, i fiori d'ibisco

- **Rosolio di Cedro (servito freddo)** € 4,50

Si ottiene dalle scorze di Limoni e Cedri a cui si aggiunge il succo limpido e naturale del limone, per esaltare l'intensità del profumo e dele gusto di questo purissimo infuso di agrumi

*Puoi provare i nostri liquori anche in versione “shortino”* € 2,50



**CASA  
SPADONI**

---