



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. Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa con te. Puoi acquistare le etichette presso il nostro spaccio gastronomico (il prezzo per l'acquisto è del 25% inferiore rispetto al prezzo in carta).

Per i vini al calice consultare il sommelier per la proposta del giorno a bicchiere.

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

A. Brillat-Savarin

LE BOLLICINE

- | | calice | bottiglia |
|--|--------|-----------|
| - Fiori rosa | € 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> | | |
| - "Doppio" Bianco Pignoletto frizzante 2016 (Bio) Tre Monti | € 3,50 | € 16,00 |
| - Pignoletto frizzante Tamburello 2016 Monticino Rosso | | € 14,00 |
| - Spumante Extra dry "Bollè" Az. Andreola - <i>Spumante da uve glera, una varietà di prosecco.</i> | | € 16,00 |
| - Franciacorta Brut "Qblack" Az. Quadra - <i>"Bollicina" fragrante e croccante.</i> | | € 29,00 |
| - Champagne Brut Reserve Boizel - <i>Piccolo produttore, Chardonnay e Pinot nero.</i> | | € 45,00 |

I VINI BIANCHI

- | | calice | bottiglia |
|---|--------|-----------|
| - Romagna Albana "A" 2015 Monticino Rosso - <i>Bella interpretazione di Albana... secco e fruttato.</i> | € 3,50 | € 16,00 |
| - "Bianco Delle Volture" (Uva Famoso) 2016 Az. Fiorentini - <i>Vino bianco aromatico, fresco e fragrante. Ottima alternativa al traminer.</i> | € 4,00 | € 17,00 |
| - Romagna Albana 2016 Az. Fiorentini - <i>Grande versione di Albana secca!</i> | | € 16,50 |
| - A.A. Bianco "T" 2016 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Tramin | | € 17,00 |
| - A.A. Chardonnay 2016 Az. Nals Margreid - <i>Bella espressione di questo vitigno internazionale, secco e fragrante.</i> | | € 21,00 |
| - A.A. Müller Thurgau 2016 Az. Nals Margreid - <i>Vino semiaromatico, profumato e intrigante.</i> | | € 22,00 |
| - A.A. Sauvignon "Pepi" 2015 Cantina Tramin - <i>Per gli amanti del sauvignon... bella esperienza con note di rosa e pesca.</i> | | € 24,00 |
| - Verdicchio Castelli di Jesi "Barbangelo" 2015 Benforte - <i>Piccola realtà marchigiana, vino secco e minerale.</i> | | € 17,00 |
| - Friuli Annia Ribolla gialla 2016 Bortolusso - <i>Vitigno autoctono friulano, secco e fruttato.</i> | | € 18,00 |

I VINI ROSSI

| | calice | bottiglia |
|---|--------|-----------|
| - “Sfusone” di Casa Spadoni <i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i> | € 2,50 | € 9,00 |
| - Lambrusco di Sorbara “Come una volta” 2015 Bortolotti - <i>Lambrusco tradizionale, secco e fragrante.</i> | | € 15,00 |
| - “Otello NerodiLambrusco” 2015 Ceci - <i>Lambrusco in stile moderno... nero impenetrabile e tanta frutta!</i> | | € 17,00 |
| - Romagna Sangiovese Tenentino 2014 Giovanna Madonia - <i>Sangiovese fresco e fruttato.</i> | | € 15,00 |
| - Romagna Sangiovese “S” 2015 Monticino Rosso - <i>Sangiovese di medio corpo prodotto senza solfiti.</i> | | € 16,00 |
| - Romagna Sangiovese Superiore “Don Pasquale” 2014 Podere Il Palazzo - <i>Per chi ama i vini di impatto e consistenza.</i> | | € 19,00 |
| - Romagna Sangiovese Ris. 2013 Villa Bagnolo - <i>Sangiovese che unisce la consistenza alla bevibilità.</i> | | € 21,00 |
| - Merlot “Pirro” 2014 Villa Rovere - <i>Merlot romagnolo morbido e speziato.</i> | | € 18,00 |
| - Sangiovese “Tito” 2014 Villa Rovere - <i>Sangiovese prodotto nelle sabbie, elegante e articolato.</i> | | € 19,00 |
| - A.A. Lagrein 2015 Cantina Tramin - <i>Vino rosso secco e fruttato.</i> | | € 21,00 |
| - A.A. Pinot nero 2015 Cantina Tramin - <i>Vino elegante e femminile... ma non banale.</i> | | € 23,00 |
| - Sant’Antimo “Sassomagno” 2014 Fanti - <i>Sangiovese prodotto nella zona di Montalcino da vigne giovani.</i> | | € 16,00 |
| - Maremma Toscana “Solaura” 2013 Ribusieri - <i>Bella espressione di Sangiovese toscano, consistente ma anche di beva.</i> | | € 22,00 |
| - Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2014 Villabella - <i>Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.</i> | | € 24,00 |
| - Cannonau “Mamuthone” 2014 (bio) Az. Sedilesu - <i>Vino prodotto in biodinamica, in vigna neanche il trattore ma i buoi... vino di struttura ma anche articolato e intrigante.</i> | | € 26,00 |

I VINI DA DESSERT

| | calice | bottiglia |
|---|--------|-----------|
| - Moscato D'asti 2014 Cascina Fonda | € 3,50 | € 17,00 |
| - Verduzzo Friulano 2013 La Tunella | € 4,00 | € 19,00 |
| - Oro et Laboro (Passito di Albana) 0,75 lt Leone Conti | € 5,00 | € 26,00 |
| - Porto LBV 2011 Niepoort | € 5,50 | € 35,00 |

I LIQUORI ED I DISTILLATI

| | |
|--|--------|
| - Cognac Frapin Vsop | € 8,00 |
| - Brandy Italiano Poli | € 5,00 |
| - Rhum El Dorado 12 Anni | € 7,00 |
| - Whisky Cragganmore 12 Anni | € 8,00 |
| - Whisky Islay Bowmore 12 Anni | € 6,00 |
| - Grappa bianca "Sarpa" distilleria Poli | € 4,00 |
| - Grappa di Moscato distilleria Sibona | € 4,00 |
| - Grappa di Barolo distilleria Sibona | € 5,50 |

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**
