



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

## I VINI BIANCHI

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

## I VINI ROSSI

	calice	bottiglia
- <b>“Sfusone” di Casa Spadoni</b> <i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>	€ 2,50	€ 9,00
- <b>Lambrusco di Sorbara “Come una volta” 2015</b> Bortolotti - <i>Lambrusco tradizionale, secco e fragrante.</i>		€ 15,00
- <b>“Otello NerodiLambrusco” 2015</b> Ceci - <i>Lambrusco in stile moderno... nero impenetrabile e tanta frutta!</i>		€ 17,00
- <b>Romagna Sangiovese Tenentino 2014</b> Giovanna Madonia - <i>Sangiovese fresco e fruttato.</i>		€ 15,00
- <b>Romagna Sangiovese “S” 2015</b> Monticino Rosso - <i>Sangiovese di medio corpo prodotto senza solfiti.</i>		€ 16,00
- <b>Romagna Sangiovese Superiore “Don Pasquale” 2014</b> Podere Il Palazzo - <i>Per chi ama i vini di impatto e consistenza.</i>		€ 19,00
- <b>Romagna Sangiovese Ris. 2013</b> Villa Bagnolo - <i>Sangiovese che unisce la consistenza alla bevibilità.</i>		€ 21,00
- <b>Merlot “Pirro” 2014</b> Villa Rovere - <i>Merlot romagnolo morbido e speziato.</i>		€ 18,00
- <b>Sangiovese “Tito” 2014</b> Villa Rovere - <i>Sangiovese prodotto nelle sabbie, elegante e articolato.</i>		€ 19,00
- <b>A.A. Lagrein 2015</b> Cantina Tramin - <i>Vino rosso secco e fruttato.</i>		€ 21,00
- <b>A.A. Pinot nero 2015</b> Cantina Tramin - <i>Vino elegante e femminile... ma non banale.</i>		€ 23,00
- <b>Sant’Antimo “Sassomagno” 2014</b> Fanti - <i>Sangiovese prodotto nella zona di Montalcino da vigne giovani.</i>		€ 16,00
- <b>Maremma Toscana “Solaura” 2013</b> Ribusieri - <i>Bella espressione di Sangiovese toscano, consistente ma anche di beva.</i>		€ 22,00
- <b>Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2014</b> Villabella - <i>Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.</i>		€ 24,00
- <b>Cannonau “Mamuthone” 2014 (bio)</b> 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
- <b>Moscato D'asti 2014</b> Cascina Fonda	€ 3,50	€ 17,00
- <b>Verduzzo Friulano 2013</b> La Tunella	€ 4,00	€ 19,00
- <b>Oro et Laboro</b> (Passito di Albana) 0,75 lt Leone Conti	€ 5,00	€ 26,00
- <b>Porto LBV 2011</b> 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**

---