



CASA SPADONI

GRIGLIA ROMAGNOLA

PIZZA MADRE

SPACCIO GASTRONOMICO

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.



-  - *Le nostre proposte vegetariane*
-  - *Le nostre proposte vegane*
- S.G.** - *Le nostre proposte senza glutine*

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. Vengono preparati in apposite e separate stoviglie da personale formato.

Per correttezza nei confronti della clientela, ci preme ricordare che all'interno della cucina vengono lavorati anche prodotti con glutine, 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.

COPERTO E SERVIZIO

a pranzo li offriamo noi

Comprensivo di cestino dei nostri Pani che variano quotidianamente (Pane Sciocco, ai 7 cereali, Focaccia classica e ai 7 cereali, La Romana che scrocchia "La Beatrice" con Farina di Tipo 2 e ai 7 cereali, Panino ai 7 cereali) tutti preparati con le nostre farine 100% italiane.

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.

Portiamo noi il conto al tavolo, chiedi al nostro personale!

Se desiderate fattura vi preghiamo di farcelo sapere prima dell'emissione del conto e di indicarci i dati.

La divisione del conto per i gruppi è possibile, tuttavia da richiedere al nostro personale prima della preparazione del conto.

Grazie

Scoprite il nostro itinerario di gusto!
www.casaspadoni.it

IL PIATTO UNICO

Con il “Piatto unico” Vi proponiamo una gustosa
combinazione di assaggi, ogni giorno differente.

Chiedete al nostro personale la odierna proposta della cucina

(acqua microfiltrata e caffè compresi) € 14,00

GLI ANTIPASTI E TAGLIERI



Abbiamo iniziato più di un secolo fa con un mulino, che esiste dal 1445, a Coccolia. Ne abbiamo aggiunti altri nel tempo, tra questi uno al 100% per il biologico ed uno per la sola macinazione a pietra. Oggi produciamo oltre 200 referenze, tra farine e miscele speciali, che utilizziamo per le nostre paste, le piadine, le pizze ed il pane. Dalla sapiente lavorazione delle carni di Mora Romagnola della nostra Fattoria di Brisighella e dai migliori capi bovini ed ovini, vengono lavorati all'interno delle nostre Officine Gastronomiche. Facciamo tutto noi, dal Ragù ai Sahumi, dai Formaggi al Pane alla Pasta.

- **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione € 6,50
con fichi caramellati e Piadina

🍷 - **Polenta frita** con il nostro Squacquerone di Romagna DOP € 6,50

- **Radicchio&Bruciatini** € 7,00
Radicchio rosso e insalatina con Bruciatini e
Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni

🍷 - **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** € 8,50
su crema di Carciofi

- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di** € 4,50
Mora Romagnola allevata a Brisighella
Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo.
Il tutto accompagnato con Piadina.

- **Grande antipasto misto di Casa Spadoni** (min. per 2 persone) € 18,00
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi,
Piadina, Giardiniera fatta in casa

I PRIMI *

LA PASTA FATTA IN CASA... SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- Strozzapreti con Ragù di Salsiccia Matta	€ 8,50
- Tagliolino alla Romagnola con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola	€ 8,50
- Tagliolino Ragù e piselli	€ 8,50
- Le nostre Tagliatelle: al Ragù bolognese	€ 9,00
al Ragù rosso di Mora Romagnola	€ 10,50
- Ravioli di Patate con pesto leggero di basilico e Guanciale croccante di Mora Romagnola	€ 9,50
- Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi di nostra produzione con Ragù bolognese	€ 12,00
 - Passatelli con crema di formaggio e Tartufo di stagione	€ 13,00

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta	€ 9,00
- Cappelletti all'uso di Romagna	€ 11,00

LE ZUPPE *

- Brodo matto con "manfrigul"	€ 7,00
S.G. - Crema o zuppa del giorno chiedi al nostro personale	€ 6,50
S.G.  - Pasta e fagioli tiepida	€ 7,50

S.G. I PRIMI GLUTEN FREE

- Tagliatelle di mais ^{S.G.} o Caserecce di mais ^{S.G.} di nostra produzione (senza uovo e senza glutine):	
 al Ragù vegano	€ 8,00
al Ragù bolognese	€ 9,00
al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno	€ 11,50

LA GRIGLIA ALLA BRACE DI CARPINO

- **Coppa ai ferri** € 9,00
- **Petto di Pollo ai ferri** con misticanza € 9,50
- **Pancetta di Mora Romagnola** sfumata agli aceti (Trucioletto Leonardo Spadoni & aceto balsamico) su crostone di "Pane Sciocco" abbrustolito € 8,50
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 12,00
- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola) € 13,00
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino accompagnato da patate arrosto € 16,50
- **Filetto di Manzo di Razza Romagnola** alla griglia olio extravergine di oliva di Brisighella*, rosmarino e sale grosso di Cervia € 18,00

I SECONDI DALLA CUCINA

- **Filetto di maiale cotto a bassa temperatura** € 13,50
arrotolato nella Pancetta di Mora Romagnola con riduzione di Sangiovese, accompagnato da patate al forno
- **VegBurger gourmet** € 13,50
Hamburger di Seitan, verdure, il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 14,00
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.
Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.

I CONTORNI

- ✔ - **Misticanza di stagione** € 4,00
- ✔ - **Patate al forno** € 4,00
- ✔ - **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 4,50
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella*
- ✔ - **Friggione alla romagnola** € 5,00
- ✔ - **Verdure alla griglia** € 6,50

LA PIZZA AL TEGAMINO *

Tutte preparate con le nostre farine e lievitate con pasta madre!

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.

-  - **Focaccia semplice** con sale grosso e rosmarino € 4,50
-  - **Margherita** € 6,50
(Pomodoro Bio 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
-  - **“Margherita leggera”** € 6,50
(Squacquerone di Romagna di nostra produzione, Pomodoro Bio 100% italiano)
- **Amatriciana _ rossa** € 7,50
(Pomodoro Bio 100% italiano, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
-  - **Verdure** € 7,50
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)
- **Acciughina** € 7,50
(Pomodoro Bio 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi di Pantelleria)
-  - **Ai formaggi _ bianca** € 8,00
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti)
- **Salsiccia di Mora Romagnola** € 8,50
(Pomodoro Bio 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola)
-  - **“VegPizza” - Verza e Bruciatini di Seitan _ rossa** € 8,50
(Pomodoro Bio 100% italiano, Verza brasata all'Aceto di mele e Bruciatini di Seitan al nostro Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni)
-  - **Squacquerone e rucola _ bianca** € 8,50
(Il nostro Squacquerone di Romagna DOP e rucola)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ rossa** € 9,00
(Pomodoro Bio 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ bianca** € 9,50
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola)

🌿 LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Cheese cake artigianale** con frutta di stagione € 5,50
- **Mantecato di Ricotta** con Rosolio di Cedro € 5,50
- **Il gelato di Marco** fatto in casa quotidianamente € 5,50
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00
accompagnata da un bicchiere di Passito Verduzzo friulano della cantina La Tunella
- **Panna cotta al Cardamomo** € 6,00
- **Zuppa inglese** al Rosolio di Rose € 6,00
- **Cassata Romagnola con frutta fresca** € 6,50
fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP

L'ACQUA E LE BIBITE

- **Acqua microfiltrata (75 cl) Naturale & Frizzante** € 1,00
Ottenuta con moderni impianti di microfiltrazione, regolarmente controllati, che la rendono pura e freschissima (le acque microfiltrate da noi somministrate sono a norma di legge in base al Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181)
- **Acqua Minerale Plose (75 cl) Naturale & Frizzante** € 2,50
- **Bibite Plose (25 cl) Cedrata, Chinotto, Cola** € 3,00
- **Succhi di frutta Plose (20 cl)** € 3,00
- **Coca Cola, Fanta (33 cl)** € 3,00

LE BIRRE ALLA SPINA

Birrificio artigianale La Mata

- **Dora** piccola (28 cl) € 4,00
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc. media (50 cl) € 6,00
- **Mora** piccola (28 cl) € 4,50
rossa, morbida, sfiziosa - 6% alc. media (50 cl) € 6,50

Birrificio artigianale Theresianer

- **Premium Lager** piccola (28 cl) € 3,00
lager, bassa fermentazione, fresca - 4,8% alc. media (50 cl) € 4,50
- **Vienna** piccola (28 cl) € 3,50
bassa fermentazione, malti tostati, media (50 cl) € 5,50
note fruttate - 5,3% alc.

LA CAFFETTERIA

- **Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,10

IL VINO

LE NOSTRE BOLLICINE

	calice	bottiglia
- Fiori rosa	€ 4,00	€ 17,00

Dai nostri vigneti sulle colline di Brisighella, nella splendida cornice della "Fattoria Palazzo di Zattaglia", bollicina rosè da uve Sangiovese, fruttato e fragrante.

- Riccioli d'oro (Spumante Brut)	€ 4,50	€ 22,00
---	--------	---------

Ottenuto da antiche varietà locali di uve a bacca bianca, raccolte a mano. Prolungato affinamento sui lieviti, rifermentato in bottiglia.

I VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
- Romagna Albana "A" 2015	€ 4,00	€ 15,00

Monticino Rosso

- Romagna Albana "Cleonice" 2016		€ 16,00
---	--	---------

Az. Fiorentini

- A.A. Bianco "T" 2015	€ 4,00	€ 16,00
-------------------------------	--------	---------

(Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon)

Cantina Tramin

- Vermentino "Chiaranotte" 2015	€ 4,00	€ 17,00
--	--------	---------

Ribusieri

- Verdicchio di Jesi "Pignocco" 2014	€ 4,00	€ 17,00
---	--------	---------

Santa Barbara

I VINI ROSSI

	calice	bottiglia
- "Sfusone" di Casa Spadoni	€ 2,50	€ 9,00

Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada

- Romagna Sangiovese Tenentino 2015	€ 4,00	€ 15,00
--	--------	---------

Giovanna Madonia

- Romagna Sangiovese "Indaco" 2015	€ 4,00	€ 15,00
---	--------	---------

Zaccarini

- Romagna Sangiovese Superiore "Don Pasquale" 2014		€ 18,00
---	--	---------

Podere Il Palazzo

* 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 e surgelati all'origine. 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.

I menu di Casa Spadoni sono realizzati grazie alla sapiente e preziosa collaborazione del nostro executive chef **Marco Cavallucci**.