



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.

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 Salumi, dai Formaggi al Pane alla Pasta.



-  - *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.

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

GLI ANTIPASTI E TAGLIERI



- **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
 - **Degustazione dei nostri Patè di Mora Romagnola,** € 7,50
classico con Pane ai 7 cereali, **piccante** con Pane Ciabatta,
di Fegato con “Pane Sciocco”
 - **Focaccia con “Salume cotto” di Mora Romagnola** € 10,00
Da provare! (per 2 persone)
 - **Vitello con salsa tonnata leggera,** misticanza e polvere di capperi € 10,50
 - **Acciughe del Mar Cantabrico** € 13,00
con burro salato accompagnati dai crostini di pane
(confezione da 50g)
 - 🌸 - **Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione** € 14,50
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, Ricotta)
accompagnati dalle nostre confetture e dalla Giardiniera
fatte in casa e Crostini di Pane ai 7 cereali
- **Assaggio di Prosciutto crudo di Mora Romagnola** € 7,00
tagliato al coltello, accompagnato con “Pane Sciocco”
 - 🌸 - **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** € 8,50
con crema di formaggio e Tartufo di stagione
 - **Crostone con uovo biologico cotto a bassa temperatura,** € 10,00
Pane Sciocco, Prosciutto crudo di Mora Romagnola,
Misticanza, cipolla marinata in Aceto
 - **Battuta di Manzo di Razza Romagnola, tuorlo fritto e** € 10,00
la nostra Composta di Cipolle all’Aceto Balsamico
 - **Lombetto di Mora Romagnola** marinato agli Aromi € 2,00
con crudità di verdure
 - **Il Tagliere di solo Prosciutto crudo di Mora Romagnola** € 4,00
36 mesi accompagnato con Piadina
 - **Il Tagliere misto di salumi artigianali di** € 14,50
Mora Romagnola allevata a Brisighella
Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo.
Il tutto accompagnato con Piadina. *(Consigliato anche per 2 persone)*
 - **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

- Le nostre Tagliatelle:
 - al Ragù bolognese € 9,00
 - al Ragù rosso di Mora Romagnola € 10,50
 - al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,00
- Tagliolino alla Romagnola € 9,00
con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola e Stridoli
- 🌿 - Tortelli di Ricotta e spinaci, burro e salvia € 9,00
- 🌿 - Strozzapreti con verdure di stagione € 9,00
- Ravioli di Patate con pesto leggero di basilico e Guanciaie croccante di Mora Romagnola € 9,50
- 🌿 - "Spoja Lorda" con formaggio Ravaggiolo, zucchini e Scalogno di Romagna € 9,50
- "Curzul" con Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno di Romagna € 10,50
- 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
- Cappelacci di Formaggio Nuvola di nostra produzione con asparagi e Guanciaie di Mora Romagnola € 13,00

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta € 9,50
- "Spoja Lorda" € 10,00
- Cappelletti all'uso di Romagna € 11,00

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 (soya e verdure) € 8,50
 - al Ragù * bolognese € 9,00
 -  al Ragù * Edamame e Tofu € 9,50
 - al Ragù * bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,50
-

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.

LE ZUPPE

- Brodo matto con “manfrigul” € 7,00
-  - Crema di piselli € 7,00
con Squacquerone di Romagna di nostra produzione e
crostini profumati al Timo
- Crema di panzanella € 7,50
con filetti di Acciughe di Sicilia
- S.G. - Vellutata di zucchine € 7,50
con Bruciatini di Pollo all'Aceto di Mela
-  S.G. - Pasta e fagioli tiepida € 7,50

LA MORA ROMAGNOLA SPADONI



La "Mora Romagnola" è probabilmente la migliore razza suina autoctona. Tutti i capi purissimi provengono dalla nostra "Fattoria Palazzo Zattaglia" sulle colline di Brisighella, nel cuore della Romagna, dove corrono liberi e felici e si alimentano principalmente con ghiande e altri prodotti del bosco.

LA GRIGLIA ALLA BRACE DI CARPINO

- **Pancetta di Mora Romagnola** sfumata agli aceti € 9,00
(Trucioleto Leonardo Spadoni & aceto balsamico)
su crostone di "Pane Sciocco" abbrustolito
- **Fegato di Mora Romagnola nella rete** € 9,50
con alloro e crostini di polenta alla griglia
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 12,00
- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** € 13,00
di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e
Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola)
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra € 15,00
salsa Barbecue e finite in griglia, con fagioli al sugo
- **"Il boccone del macellaio"** € 15,50
(la parte del Manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità
della carne) con olio aromatizzato e spezie, con patate arrosto
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 16,50
accompagnato da patate arrosto
- **Filetto di Manzo di Razza Romagnola** alla griglia € 18,00
olio extravergine di oliva di Brisighella*, rosmarino e
sale grosso di Cervia, accompagnato da patate arrosto
- **Costata agli aromi** (a partire da 500g) all'etto € 4,50

- **Grigliata mista alla romagnola** € 15,00
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo)
- **Grigliata mista di suino italiano** (consigliata per 2 persone) € 22,00
(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, costine)
- **Grigliata mista di Mora Romagnola** (consigliata per 2 persone) € 29,00
(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, fegato)

Le nostre grigliate sono accompagnate da fagioli al sugo e quando consigliate per due persone prevedono due pezzi di ogni tipologia di carne.

Le carni non prodotte da noi sono accuratamente selezionate dai migliori fornitori.

“LE NOSTRE FIORENTINE DI SCOTTONA”

DI RAZZA ROMAGNOLA

Casa Spadoni vi propone una selezione di Fiorentine di scottona di Razza Romagnola, frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

- Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg all'etto € 5,50

frollatura 40/60 gg all'etto € 6,00

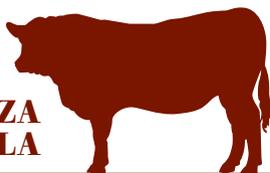
DI RAZZA ANGUS

Casa Spadoni vi propone una Fiorentina di scottona di Razza Angus (antichissima razza che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria), frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

- Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg all'etto € 5,00

LA RAZZA ROMAGNOLA



Origine e zona di diffusione:

discende da ceppo Podolico, ha come culla d'origine la Romagna. È considerata la razza da carne meglio conformata al mondo. Carne perciò di grande qualità e grande equilibrio, che primeggia per le sue caratteristiche nutritive, il suo colorito roseo, la fine venatura.

Caratteristiche produttive:

ottima qualità della carne (tenera e saporita). La scottona è solo femmina, giovane, che non ha mai partorito. Questo conferisce alle carni il massimo di sapore e tenerezza. La Manza presenta comunque un'ottima qualità della carne.

LA RAZZA ANGUS

La Blackgold di Nigrande è allevata nei verdissimi pascoli bagnati dal fiume Venta, che costeggia tutta la pianura ed attraversa i boschi di Lettonia e Lituania.

Si alimenta di erba durante tutto il periodo estivo e di fieno durante l'inverno.

L'animale vive all'interno di un'oasi naturale incontaminata, completamente immerso nella natura, con un clima ideale per la corretta crescita qualitativa delle sue carni.

Le nostre fiorentine delle migliori selezioni sono di provenienza esclusiva Lem carni.

I SECONDI DALLA CUCINA

- **Petto di Pollo tiepido cotto a bassa temperatura** € 9,00
con insalata di Finocchi, crema di Zucca e i suoi semi
- **Roast beef di Manzo** con salsa di peperone dolce, € 13,00
misticanza di stagione e Giardiniera della casa
- **Filetto di Suino cotto a bassa temperatura** al Sangiovese € 13,50
- **Filetto di Manzo** alla Senape con Spinaci e uvetta sultanina € 18,00

S.G.- **“Mora Dog”** Würstel artigianale di Mora Romagnola € 10,00
con Pane alla Quinoa, senape e patate arrosto

 - **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, Guanciale 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
-  - **Fagioli all'uccelletto** € 4,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella* e salvia
-  - **Finocchio gratinato** € 4,50
-  - **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 4,50
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella*
-  - **Friggione alla romagnola** € 5,00
-  - **Patate al forno** € 4,00
- **Patate al forno cotte con lo strutto di Mora Romagnola** € 5,00
-  - **Patate fritte di Casa Spadoni** (con ketchup fatto in casa) € 5,50
-  - **Verdure alla griglia** € 6,50

 - **Selezione di Formaggi dal carrello**
di nostra produzione e affinati per noi da Renato Brancaleoni a Roncofreddo, in abbinamento a miele e composta di cipolla

Piccola degustazione (3 tipi) € 8,00
Grande degustazione (5 tipi) € 13,00

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
- **Semifreddo al Cocco e Lime** € 6,00
- **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
- **Cre moso al cioccolato** con Croccante e frutti rossi € 6,50
- **La Tavolozza di Casa Spadoni** € 7,50
un assaggio di tre dessert

LA CAFFETTERIA

- **Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,10
- **Tisane** € 2,20

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.

IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

- **“Sfusone” di Casa Spadoni** (0,75 lt) € 9,00
Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada
- **Acqua microfiltrata** (75 cl) Naturale & Frizzante *compresa*
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

Consulta la lista dei vini, liquori e distillati per scoprire la selezione di Andrea Spada



COPERTO&SERVIZIO

€ 2,50

Comprendivo di cestino dei nostri Pani che variano quotidianamente tutti preparati con le nostre farine 100% italiane ed acqua microfiltrata.

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.

I NOSTRI PANI

- **“Pane Sciocco”**

Solo pasta madre, farina, acqua e lievito; senza sale. Oltre 24 ore di lievitazione.

- **Focaccia classica**

Con la nostra pasta madre; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore; 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 e olio E.V.O. 100% Italiano.

- **La Romana che scrocchia “La Beatrice” con Farina Tipo 2**

Con la nostra pasta madre; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore; con olio E.V.O. 100% italiano.

- **La Romana che scrocchia “La Beatrice” ai 7 cereali**

Con la nostra pasta madre, stirata a mano; 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 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 come tutti i nostri Pani (come tutti i prodotti del Molino Spadoni).

* 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**.