



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.

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 Trucioletto 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,** € 10,50
misticanza e polvere di capperi

- **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”

- **Lombetto di Mora Romagnola** marinato agli Aromi € 12,00
con crudità di verdure

- **Battuta di Manzo di Razza Romagnola, tuorlo fritto e** € 13,00
la nostra Composta di Cipolle all'Aceto Balsamico

- **Il Tagliere di solo Prosciutto crudo di Mora Romagnola** € 14,00
36 mesi accompagnato con Piadina

- **Il Tagliere misto di salumi artigianali** € 15,50
di Mora Romagnola allevata a Brisighella (Prosciutto crudo,
Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo) e **Mortadella DOP.**
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

 - Strozzapreti con verdure di stagione € 9,00

- Ravioli di Patate con pesto leggero di basilico e
Guancialetto croccante di Mora Romagnola € 10,00

 - "Curzul" con Pomodorino datterino, Basilico fresco e
una pioggia leggera di Ricotta di nostra produzione € 10,50

- Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi € 12,00
di nostra produzione con Ragù bolognese

 - Passatelli con crema di formaggio e Tartufo di stagione € 13,00

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta € 9,50

- Cappelletti all'uso di Romagna € 11,00

S.G. I PRIMI GLUTEN FREE

- Tagliatelle di mais ^{S.G.} o Fusilli nani di Quinoa ^{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

LE ZUPPE

 - Crema di piselli con Squacquerone di Romagna di
nostra produzione e crostini profumati al Timo € 7,00

- Vellutata di zucchine con Bruciatini di Pollo all'Aceto di Mela € 7,50

- Crema di panzanella con filetti di Acciughe di Sicilia € 8,00

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.

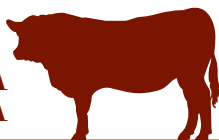
LA GRIGLIA ALLA BRACE DI CARPINO

- **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)
- **Tagliata di Pollo** con misticanza e semi di girasole € 13,00
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra salsa Barbecue e finite in griglia, con fagioli al sugo € 15,00
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 17,00
accompagnato da patate arrosto
- **Filetto di Manzo di Razza Romagnola** alla griglia € 19,00
olio extravergine di oliva di Brisighella*, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato da patate arrosto

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

Le nostre grigliate sono accompagnate da fagioli al sugo.

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.

Le carni non prodotte da noi sono di provenienza esclusiva Lem carni.

I SECONDI DALLA CUCINA

- **La nostra parmigiana di Melanzane leggera** € 7,50
con Pomodoro San Marzano DOP
- **Insalata con petto di Pollo**, formaggio Pecorino di nostra produzione, salsa di verdura e semi di girasole € 9,00
- **Roast beef di Manzo** con salsa di peperone dolce, misticanza di stagione e Giardiniera della casa € 13,00

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
- ✔ - **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 4,50
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella*
- ✔ - **Patate fresche al forno** (vere Patate bolognesi DOP) € 4,50
- ✔ - **Patate fritte** (vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte) € 4,50
- ✔ - **Fricandò romagnolo** € 5,00
- ✔ - **Verdure alla griglia** € 6,50

Le Patate Artusiane (ben più di un contorno!)

- **Patate fritte con Lardo di Mora Romagnola** € 6,50
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola e pepe)

- **Patate fritte alla Cacciatora** € 7,00
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte all'uso di Romagna, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola, accompagnate dal tradizionale Sugo alla Cacciatora)

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.

-  - **Margherita** € 6,00
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
-  - **“Margherita leggera”** € 6,50
(Squacquerone di Romagna di nostra produzione, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughina** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, prezzemolo nano riccio, Acciughe di Sicilia)
- **Amatriciana _ rossa** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)

LA PIADINERIA * (fatte con le nostre farine macinate a pietra)

- **Piadina vuota** € 1,00
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 5,50
di nostra produzione e **rucola**
- **Piadina con Prosciutto crudo e Squacquerone** € 7,50
di Romagna DOP di nostra produzione
- **Piadina all'Acciuga**, pomodorino, ruculetta e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione € 7,50

LA PIZZERIA *

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

L'eccellenza di una Pizza dipende da tantissimi fattori, quello dell'impasto e della lievitazione sono assolutamente i principali. Per i nostri impasti Pizza usiamo solo Farine macinate a pietra, lievitate con vera Pasta Madre viva (la nostra è veramente di un antico ceppo, la rinfreschiamo e teniamo viva sin dagli anni '60), prodotti unici per ottenere pizze croccanti, soffici e leggere! Una lenta e naturale lievitazione, l'impiego di farine speciali, tradizionali, integrali e bio di assoluta qualità, oltre a prodotti eccellenti Italiani, quali la Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Squaquerone, prodotti solo con latte di Alta Qualità, rendono le nostre Pizze uniche e inconfondibili.

-  **- Fornarina rossa** (Solo Pomodoro San Marzano DOP) € 4,00
-  **- Fornarina bianca** (con sale dolce di Cervia e origano del nostro orto) € 3,50
-  **- Margherita** € 5,50
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità)
-  **- “Margherita leggera”** € 6,50
(Squaquerone di Romagna DOP, Pomodoro San Marzano DOP)
- Acciughina** € 6,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia, Olive nere taggiasche)
-  **- Dell'orto** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità e verdure fresche)
-  **- Estiva** € 8,50
(Pomodoro verde fresco, Misticanza, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, basilico)
- Fiori di Zucca e Alici _ bianca** € 8,50
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, fiori di Zucca, Alici)
- Cotto e carciofini** € 9,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto senza conservanti e Carciofini sott'olio)
-  **- Funghi e Stridoli _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Funghi freschi, Stridoli e Scalogno)
- “Mora e friarielli” _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, friarielli, rondelle di Salsiccia di Mora Romagnola)
- Calzone _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto, Funghi, Provola affumicata, basilico)
-  **- La Parmigiana di Casa Spadoni** € 10,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Melanzane, Parmigiano stagionato 24 mesi a scaglie e basilico)

PER I PIÙ PICCOLI

-  **- Baby Margherita** € 3,50
- Baby Salsiccia** € 5,00
- Baby Würstel** € 5,00
- Baby Prosciutto cotto** (senza polifosfati e senza lattosio) € 5,00

IO PIZZAIOLO * (per chi ha gusti incontentabili...)

... oppure puoi comporre la tua Pizza

- Base Rossa € 4,00
- Base Bianca € 4,50
- Margherita € 5,50
- Pizza con impasti speciali del giorno +€ 1,50

(potrai scegliere tra quella al Kamut biologico, integrale al farro, ai 7 cereali o nera al carbone vegetale, in base alla specialità del giorno)

+ *(condimenti pizze)*

Pomodoro	+ € 1,00
Mozzarella	+ € 1,50
Squacquerone di Romagna DOP	+ € 2,00
Caciotta di Brisighella	+ € 2,50
Provola affumicata	+ € 2,50
Scaglie di Parmigiano	+ € 2,50
Capperi	+ € 1,00
Acciughe di Sicilia	+ € 2,00
Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi	+ € 5,50
Prosciutto cotto	+ € 2,50
Würstel	+ € 3,00
Pancetta di Mora Romagnola	+ € 2,50
Salsiccia di Mora Romagnola	+ € 3,00
Pomodorini	+ € 1,00
Rucola	+ € 1,00
Melanzane / Zucchine / Peperoni	+ € 1,00
Scalogno	+ € 1,00
Stridoli	+ € 1,50
Funghi freschi	+ € 1,50
Friarielli	+ € 1,50
Olive nere	+ € 1,00
Carciofini	+ € 1,50
Patate bolognesi DOP al forno	+ € 2,00

LE PIZZE “GOURMET” * *(già tagliate a spicchi)*

- Special (**impasto farro integrale**) € 10,00

(Fornarina bianca con sale dolce di Cervia, Timo origanato, carpaccio di Melone e Prosciutto crudo di Mora Romagnola)

- Pizza Nera (**al carbone vegetale**) € 11,50

(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto crudo di Mora Romagnola, pomodorini Pachino, rucola)

- Casa Spadoni (**impasto farro integrale**) € 13,00

(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, ruculetta, Lombetto di Mora Romagnola, pomodorino Piccadilly, Parmigiano stagionato 24 mesi e la nostra riduzione di Aceto balsamico)

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Cheese cake artigianale** con frutta di stagione € 5,50
- **Mantecato di Ricotta** con Rosolio di Cedro € 5,50
- **Il nostro gelato** 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
- **Frutta fresca di stagione** (*anche per 2 persone*) € 4,50

LA CAFFETTERIA

- **Caffè** € 1,50
- **Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,50
- **The, Cappuccino e Tisane** € 2,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

- Dora (<i>alla spina</i>)	piccola (28 cl) € 4,00
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc.	media (50 cl) € 6,00
- Mora (<i>alla spina</i>)	piccola (28 cl) € 4,50
rossa, morbida, sfiziosa - 6% alc.	media (50 cl) € 6,50
- BHEÈ (<i>bott. 0,33 lt</i>)	€ 5,50
bianca, aromatica, originale - 4% alc.	
- MyALE (<i>bott. 0,33 lt</i>)	€ 6,00
ambrata, rotonda, fragrante - 6,2% alc. (bott. 0,33 lt)	
- LOVA (<i>bott. 0,75 lt</i>)	€ 10,50
bionda ambrata, profumata, ghiotta - 7,8% alc.	

IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

- "Sfusone" di Casa Spadoni (0,75 lt)	€ 9,00
<i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>	
- Acqua microfiltrata (75 cl) Naturale & Frizzante	<i>compresa</i>
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 San Benedetto Prestige (75 cl)	€ 2,50
(Naturale & Frizzante)	
- Succhi di frutta (20 cl)	€ 3,00
(Albicocca, ACE, Pesca)	
- Bibite (33 cl)	€ 3,00
(Coca Cola, Fanta, Sprite)	
- Coca Cola in bottiglia (1 lt)	€ 6,00
- Birra Dolomiti (33 cl)	€ 4,00
- Birra Estrella Daura - senza glutine (33 cl)	€ 4,50

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



COPERTO&SERVIZIO

€ 2,50

Comprensivo 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.

In cucina il nostro chef **Alessandro Rottino**. Un ringraziamento al nostro executive chef **Marco Cavallucci** per la sapiente e preziosa collaborazione nell'elaborazione dei menu di Casa Spadoni.