



# 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. Alcuni vini sono proposti a bicchiere (chiedi quali in mescita oggi). Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa. I vini acquistati da asporto hanno il 25% di sconto sul prezzo al tavolo.

---

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

*A. Brillat-Savarin*

## LE BOLLICINE

- |  | calice | bottiglia |
|--|--------|-----------|
| - <b>Fiori rosa</b>  | € 3,00 | € 12,00   |
| <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>Prosecco Brut 9.9.9</b>   |        | € 16,00   |
| Leonardo Acerbi - <i>Piccolo produttore di qualità.</i>  |        |           |
| - <b>Pignoletto DOC frizzante "Curena" 2016</b>  |        | € 13,50   |
| Az. Trerè  |        |           |
| - <b>Franciacorta Brut "Qblack"</b>  |        | € 29,00   |
| Az. Quadra - <i>"Bollicina" fragrante e croccante.</i>   |        |           |
| - <b>Franciacorta Brut</b>   |        | € 32,00   |
| Enrico Gatti - <i>Un punto di riferimento della Franciacorta.</i>  |        |           |
| - <b>Champagne Brut</b>  |        | € 44,00   |
| Boizel - <i>Piccolo produttore, Chardonnay e Pinot nero.</i>   |        |           |

## I VINI BIANCHI

- |  |  | bottiglia |
|--|--|-----------|
| - <b>Romagna Albana "Compadrona" 2016</b>  |  | € 16,00   |
| Podere delle Rocche - <i>Bella interpretazione di Albana... secco e fruttato.</i>  |  |           |
| - <b>Romagna Albana "Progetto 1" 2016</b>  |  | € 21,50   |
| Leone Conti - <i>Il pioniere dell'Albana secco.</i>  |  |           |
| - <b>Romagna Albana "Vitalba" 2016</b>   |  | € 29,00   |
| Tre Monti - <i>Bellissima esperienza organolettica. Albana vinificata in anfore georgiane, macerata sulle bucce. Vino estremo, non per tutti... ma da provare!</i> |  |           |
| - <b>Romagna Albana "Cleonica" 2016</b>  |  | € 16,00   |
| Az. Fiorentini   |  |           |
| - <b>Romagna Albana "Corallo Giallo" 2016</b>  |  | € 19,00   |
| Gallegati - <i>Vino di struttura e di vigore alcolico.</i>   |  |           |
| - <b>Romagna Albana "Terra" 2016 (Bio)</b>   |  | € 25,00   |
| Villa Papiano - <i>Prodotta a Modigliana... secco e minerale.</i>  |  |           |
| - <b>"ReFamoso" 2016 (Uva Famoso)</b>  |  | € 13,50   |
| Az. Trerè - <i>Vino bianco aromatico, fresco e fragrante. Ottima alternativa al traminer.</i>  |  |           |
| - <b>Rebola "Scabi" 2016</b>   |  | € 19,00   |
| San Valentino - <i>Una delle migliori versioni di questo vitigno autoctono.</i>  |  |           |

## DAL NORD AL SUD ITALIA

- **A.A. Bianco “T” 2016** (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) € 17,00  
Cantina Tramin
- **A.A. Gewürztraminer “Selida” 2016** € 24,00  
Cantina Tramin
- **A.A. Sauvignon “Pepi” 2016** € 26,00  
Cantina Tramin - *Per gli amanti del sauvignon... bella esperienza con note di rosa e pesca.*
- **A.A. Bianco “Stoan” 2015** € 33,00  
Cantina Tramin - *Grande vino bianco ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco e Gewurztraminer. Eleganza e finezza allo stato puro, con bocca lunghissima e colorita!*
- **A.A. Bianco Terlano 2015** € 21,00  
Cantina Terlano - *Uno dei vini bianchi italiani più costanti per qualità negli anni.*
- **A.A. Chardonnay 2016** € 22,00  
Az. Nals Margreid - *Bella espressione di questo vitigno internazionale, secco e fragrante.*
- **A.A. Müller Thurgau 2016** € 23,00  
Az. Nals Margreid - *Vino semiaromatico, profumato e intrigante.*
- **A.A. Pinot bianco “Palladium” 2015** € 23,00  
K. Martini & Sohn - *Vitigno a volte sottovalutato... assaggiate questo!*
- **A.A. Pinot bianco “Haberle” 2016 (Bio)** € 25,00  
Alois Lageder - *Forse la migliore annata di questa etichetta.*
- **Timorasso “Derthona” 2015 (Bio)** € 26,00  
La Colombera - *Pietra focaia e salinità.*
- **Collio friulano 2016** € 20,00  
Gradis’ciutta - *Da uve tocai vinificato in acciaio.*
- **Collio Pinot grigio 2016** € 21,00  
Gradis’ciutta
- **Friuli Annia Ribolla gialla 2016** € 17,00  
Bortolusso - *Vitigno autoctono friulano, secco e fruttato.*
- **Isonzo Bianco “Flor Di Uis” 2014** € 35,00  
Vie Di Romans - *Bianco fermentato in legno piccolo (barrique da uve Malvasia istriana, Friulano e Riesling), bocca cremosa e di grande complessità.*
- **Isidoro 2016 (Pecorino)** € 17,50  
Sant’Isidoro - *Fresco e fruttato.*
- **Petraie 2015 (Pecorino)** € 19,00  
Recchi Franceschini - *Vino di struttura e personalità.*
- **Verdicchio Castelli di Jesi “Barbangelo” 2016** € 17,50  
Benforte - *Piccola realtà marchigiana, vino secco e minerale.*
- **Verdicchio di Jesi “Podium” 2014** € 27,00  
Garofoli - *Etichetta e azienda storica del verdicchio di Jesi... una certezza!*
- **Verdicchio Di Jesi “S. Antonucci” Ris. 2014** € 29,00  
Az. Santa Barbara - *Verdicchio di struttura e complessità, legno ben dosato e grande personalità.*
- **Cataratto “Giovanni” 2016** € 18,00  
Cuffaro - *Piccolo produttore di vini veri e vibranti.*

## I VINI BIANCHI NATURALI

*Vini prodotti in agricoltura biodinamica, con lieviti indigeni, con macerazione delle bucce e senza filtrazione.*

- "Tera" 2016 (Trebiano)	bottiglia
Fondi San Giuseppe - <i>Il migliore trebbiano romagnolo mai assaggiato!</i>	€ 21,00
- "Fiorile" 2016 (Albana)	€ 23,00
Fondi San Giuseppe - <i>Vincitore "Albana Dei" 2017.</i>	
- "Arcaica" 2015 (Albana in anfora)	€ 22,50
Paolo Francesconi - <i>Quasi un "rosso".</i>	
- "Vite in fiore" 2015 (Albana)	€ 22,00
Paolo Francesconi - <i>Secco e minerale.</i>	
- "Not" 2013 (Pinot grigio)	€ 31,00
Paraschos - <i>Piccolo produttore di Oslavia vini estremi ma molto interessanti.</i>	
- "Kaj" 2011 (Friulano)	€ 31,00
Paraschos - <i>Vino estremo un bianco travestito da rosso.</i>	

## I VINI ROSSI

### ROMAGNA

	calice	bottiglia
- <b>Il nostro Sangiovese di Casa Spadoni</b> (0,75 lt)	€ 3,00	€ 9,50
<i>Sangiovese di Romagna fatto con le uve di Palazzo Zattaglia, curato da Andrea Spada e dalla nostra enologa Marisa Fontana.</i>		
- <b>Sangiovese superiore "Ceregio" 2016</b> 0,375 lt		€ 11,00
Fattoria Zerbina		
- <b>Romagna Sangiovese "A Virgilio" 2014</b>		€ 16,00
Terre della Pieve - <i>Sangiovese fresco e fruttato.</i>		
- <b>Romagna Sangiovese "Le Papesse" 2016</b>		€ 20,00
Villa Papiano - <i>Succoso e "vibrante".</i>		
- <b>Romagna Sangiovese "Scabi" 2016</b>		€ 18,00
San Valentino - <i>Sono cambiate tante cose in cantina e si sente!</i>		
- <b>Romagna Sangiovese "Indaco" 2015</b>		€ 17,50
Zaccarini		
- <b>Romagna Sangiovese Superiore "Don Pasquale" 2015</b>		€ 18,00
Podere Il Palazzo - <i>Per chi ama i vini di impatto e consistenza.</i>		
- <b>Romagna Sangiovese "Colombarona" 2014</b>		€ 19,00
Tenuta la Viola		
- <b>Romagna Sangiovese "Limbecca" 2014</b>		€ 20,00
Paolo Francesconi		
- <b>Romagna Sangiovese "Crepe" 2016</b>		€ 17,00
Cà di Sopra		
- <b>Romagna Sangiovese "Tre Rocche" 2015</b>		€ 19,00
Nicolucci - <i>Qui siamo a Predappio la Montalcino di Romagna.</i>		
- <b>Romagna Sangiovese "Assiolo" 2014</b>		€ 19,50
Costa Archi - <i>Uno dei migliori sangiovesi superiore di questa difficile annata.</i>		
- <b>Ravenna IGT Sangiovese "300" 2015</b>		€ 25,00
Villa Liverzano - <i>300 è l'altitudine ma c'è anche tanta polpa.</i>		

- Romagna Sangiovese “Pertinello” 2015	€ 22,00
Pertinello - <i>La migliore annata prodotta.</i>	
- Sangiovese “11-12-13” 2015	€ 22,00
Marta Valpiani - <i>Da un errore di cantina nasce questo sangiovese</i>	
- Sangiovese “Campaglione” 2015 (Bio)	€ 21,00
Filippo Manetti - <i>Articolato e minerale.</i>	
- Romagna Sangiovese superiore “Le Liti” 2015	€ 25,00
I Sabbioni- <i>Può ricordare un piccolo Pinot nero!</i>	
- Romagna Sangiovese Oriolo “Oriolo” 2015	€ 31,00
I Sabbioni- <i>Finezza e eleganza allo stato puro!</i>	
- Romagna Sangiovese Ris. 2014	€ 22,00
Villa Bagnolo - <i>Sangiovese che unisce la consistenza alla bevibilità.</i>	
- Romagna Sangiovese Ris. “Torre di Ceparano” 2013	€ 22,00
Fattoria Zerbina	
- Romagna Sangiovese Ris. “Pietramora” 2013	€ 35,00
Fattoria Zerbina	
- Romagna Sangiovese Ris. “P. Honorii” 2012	€ 26,00
Tenuta La Viola	
- Romagna Sangiovese Ris. “Michelangiolo” 2013	€ 29,00
Calonga	
- Romagna Sangiovese Ris. “Ombroso” 2013	€ 29,00
Giovanna Madonia	
- Romagna Sangiovese Ris. “Vigna del Generale” 2014	€ 34,00
Nicolucci	
- “Don” 2012 (Cabernet franc, Carmenere)	€ 38,00
Villa Liverzano - <i>Stile internazionale... un Bordeaux romagnolo.</i>	
- Pinot Nero 2015	€ 27,00
Pertinello - <i>Il migliore Pinot nero di Romagna.</i>	
- Forlì Sangiovese “Tito” 2014	€ 19,00
Villa Rovere - <i>Sangiovese prodotto nelle sabbie, elegante e articolato.</i>	
- Forlì Merlot “Sterpigno” 2008	€ 30,00
Giovanna Madonia - <i>9 anni e non sentirli! Bellissima espressione di Merlot romagnolo nel pieno della sua espressione.</i>	
- “Antitesi” 2015 (Merlot, Sangiovese)	€ 27,00
Fattoria Zerbina - <i>Ultimo nato in casa Zerbina, di struttura e beva.</i>	
- Ravenna Rosso “Marziano” 2010	€ 32,50
Fattoria Zerbina	
- “Giury” 2014 (Bio)	€ 29,50
Tenuta Biodinamica Mara - <i>Sangiovese di eleganza e purezza.</i>	
- “MaraMia” 2015 (Bio)	€ 59,00
Tenuta Biodinamica Mara - <i>Il Cru di questa nuova realtà riminese.</i>	
- Lambrusco Reggiano “All’antica” 2016	€ 15,00
Cantina Bertolani	

## DAL NORD AL SUD ITALIA

- **A.A. Schiava “Rominberg” 2016 (Bio)** € 23,00  
Alois Lageder
- **A.A. Pinot nero 2015** € 25,00  
Cantina Tramin - *Vino elegante e femminile... ma non banale.*
- **A.A. Lagrein 2015** € 22,00  
Cantina Tramin - *Vino rosso secco e fruttato.*
- **Colli Tortonesi Barbera “Vegia Rampana” 2016** € 19,00  
La Colombera - *Concentrato e “succoso”.*
- **Colli Tortonesi Croatina “La Romba” 2015** € 20,00  
La Colombera - *Bella espressione di Croatina in purezza!*
- **Barbera d’Asti “Vigna Lina” 2012** € 21,00  
Tenuta Santa Caterina
- **Maggiorina 2014 (Croatina, Nebbiolo ed altre varietà autoctone)** € 22,00  
Le Piane
- **Roero Riserva 2011** € 27,00  
Taliano
- **Barbaresco “Ad Altiora” 2011** € 30,00  
Taliano
- **Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2015** € 23,00  
Villabella - *Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.*
- **Amarone 2010** € 35,00  
Villabella
- **Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2015** € 25,00  
Villabella - *Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.*
- **Palazzo della Torre (Corvina, Molinara e Sangiovese) 2014** € 28,00  
Allegrini - *Pugno d’acciaio in guanti di velluto!*
- **Amarone 2013** € 69,00  
Allegrini - *Grande produttore e grande Amarone!*
- **Chianti Classico 2015 (Bio)** € 26,00  
Castello di Rampolla - *Un punto di riferimento del Chianti.*
- **Chianti Rufina 2015** € 22,00  
Selvapiana
- **Chianti Rufina “Bucerchiale” Riserva 2012** € 34,00  
Selvapiana - *La Rufina è una zona storica del Chianti e Selvapiana è la storia di questa denominazione. Stile tradizionale e di grande fascino.*
- **Bolgheri “Villa Donoratico” 2014** € 32,00  
Tenuta Argentiera - *In questa annata non è stato prodotto il primo vino e ne ha giovato questa etichetta.*
- **Cifra 2016 (Cabernet franc - Bio)** € 34,00  
Due Mani - *Gran bel vino da questa nuova realtà toscana.*

- <b>Altrovino 2014</b> (Merlot, Cabernet franc - Bio) Due Mani	€ 39,00
- <b>Vigorello 2013</b> San Felice - <i>Eichetta storica toscana... bello ritrovarlo così buono!</i>	€ 38,00
- <b>Rosso di Montefalco 2014</b> Trabalza - <i>Piccolissimo artigiano della vigna!</i>	€ 24,00
- <b>Rosso Molise 2013</b> (Montepulciano) Borgo di Colloredo - <i>Vino concentrato ma di grande beva.</i>	€ 19,00
- <b>I Mori 2015</b> (Gaglioppo, Cabernet) Ippolito 1845	€ 18,00
- <b>Nero d'Avola "Saru" 2016</b> Cuffaro - <i>Finalmente un Nero d'Avola vero e puro!</i>	€ 19,00
- <b>Nero d'Avola "Rossojbleo" 2016</b> (Bio) Gulfi - <i>Siamo a Pachino zona di origine di questo vitigno.</i>	€ 23,00
- <b>Cannonau "Mamuthone" 2014</b> (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
- <b>Moscato D'asti 2016</b> Cascina Fonda	€ 4,00	€ 19,00
- <b>Romagna Albana Passito "Scacco Matto" 0,375 lt</b> Fattoria Zerbina		€ 48,00
- <b>Oro et Laboro</b> (Passito di Albana) 0,75 lt Leone Conti	€ 6,50	€ 32,00
- <b>Verduzzo Friulano 2015</b> 0,5 lt La Tunella	€ 4,00	€ 19,00
- <b>Porto LBV 2012</b> Ferreira	€ 5,50	€ 37,00

## I LIQUORI ED I DISTILLATI

---

- <b>Grappa Merlot di Nonino</b>	€ 4,00
- <b>Grappa Chardonnay di Nonino</b>	€ 4,00
- <b>Grappa Nonino 100% Artigianale</b>	€ 4,00
- <b>Grappa di Moscato distilleria Sibona</b>	€ 4,00
- <b>Grappa di Barolo distilleria Sibona</b>	€ 5,00
- <b>Grappa riserva affinata in botti da Porto distilleria Sibona</b>	€ 4,00
- <b>Cognac Frapin Vsop</b>	€ 8,00
- <b>Brandy Italiano Poli</b>	€ 5,00
- <b>Rhum El Dorado 12 Anni</b>	€ 7,00
- <b>Whisky Cragganmore 12 Anni</b>	€ 8,00
- <b>Whisky Islay Bowmore 12 Anni</b>	€ 6,00



# CASA SPADONI

---

## LA SPECIALE SELEZIONE DI DISTILLATI ED AMARI “LEONARDO SPADONI”

---

**- Rhum Jamaica** € 5,00

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** € 6,00

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)** € 4,00

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** € 4,00

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** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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