

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.

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.

I TAGLIERI

- Il Tagliere misto di Salumi artigianali di Mora Romagnola allevata a Brisighella

Per una persona € 13,50

Prosciutto crudo, Salame Gentile e Lardo.

Il tutto accompagnato con Piadina e "Pane Sciocco".

- Tagliere di Prosciutto Crudo di Mora Romagnola 36 mesi accompagnato dalla nostra Piadina € 15,50

- Lo Squacquerone di Romagna di nostra produzione € 6,50 con fichi caramellati, composta di cipolle e la nostra Piadina

- Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione € 14,50 (Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, "Lo Stanco" a latte crudo) accompagnati dalle nostre confetture, Crostini di Pane e Piadina



I NOSTRI FORMAGGI

I nostri Formaggi, sia freschi che stagionati, tipici della Romagna, nascono nello stabilimento delle Officine Gastronomiche Spadoni, situato a Pontenono di Brisighella, ai piedi delle colline. Utilizziamo solo latte italiano freschissimo di Alta Qualità proveniente da allevamenti selezionati, per la salvaguardia del benessere dell'animale, ossia dell'elemento che crea la qualità del prodotto. Il latte così ottenuto viene lavorato con tecnologie produttive d'avanguardia e con la competenza della grande tradizione artigianale romagnola. Così nascono i formaggi freschi tradizionali delle Officine Gastronomiche Spadoni, perfetti per i piatti più ricercati, gli spuntini sfiziosi o gustati in purezza con un buon pane croccante. Genuini e sani, senza conservanti né additivi.

COPERTO E SERVIZIO AL TAVOLO

€ 1,00

Comprensivo di: cestino del pane (con pane e panini fatti da noi) e cortesia. Nei nostri piatti utilizziamo solo *Olio extravergine di oliva del frantoio Ossani e sale dolce di Cervia grosso. Potete richiederli al tavolo.

* 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. Questo ci consente di mantenere inalterati gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo. Le paste fresche sono tirate a mano, come da tradizione, dalle nostre sfogline.

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.



CASA SPADONI

RAVENNA

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455
sanvitale@casaspadoni.it

BOLOGNA

San Giacomo del Martignone (BO)
Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259
sangiacomo@casaspadoni.it

FAENZA

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711
faenza@casaspadoni.it

www.casaspadoni.it



CASA SPADONI

BAR, ENOTECA & COCKTAILS
PIZZE, PIADINE E SPUNTINI
SPACCIO GASTRONOMICO

MENÙ DEL MESE DI
FEBBRAIO 2018

LA PIADINERIA *

Non ci sarebbe la Romagna senza la Piadina e quella Vera come la nostra è fatta con Farina macinata a pietra del Molino Spadoni, secondo l'antica ricetta tradizionale. Da accompagnare con un buon salume appena affettato o un tagliere di "Mora Romagnola", o da provare con lo Squacquerone di Romagna D.O.P. delle "Officine Gastronomiche Spadoni" realizzato solo con latte fresco Alta Qualità.

- **Piadina vuota** € 1,00
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 6,00
di nostra produzione e **rucola**
- **Piadina con Salame Gentile di Mora Romagnola** € 6,50
- **Piadina con Pancetta di Mora Romagnola e Caciotta Romagnola** di nostra produzione € 6,50
- **Piadina con Prosciutto crudo di Mora Romagnola, rucola e Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione € 7,00

I PANINI (con il pane di "Casa... Spadoni", con farine di prima qualità e lievito madre)

- **Schiacciata ai 7 cereali / Panino ai 7 cereali / Focacce / "Pane Sciocco"**

li puoi trovare esposti al banco e farciti al momento con Salumi e Formaggi di nostra produzione

da € 4,00 a € 6,00

Chiedi al nostro personale il "Menù Panini" per comperlo come vuoi tu!

LE INSALATE

- **Insalata di Pollo (Misticanza, semi misti tostati, Pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano e salsa mille verdure)** € 9,00
- **Insalata Cheese&Veg (il nostro formaggio Lo Stanco, Valeriana, Misticanza, semi di girasole, albicocche secche)** € 8,50

LE SFIZIOSITÀ DI CASA SPADONI *

- **Crostone di Polenta con Ragù di nostra produzione** € 7,00
- **Uovo biologico cotto a bassa temperatura,** € 10,00
su crostone di Pane Sciocco, con crema di Parmigiano reggiano
- **Acciughe del Mar Cantabrico con burro salato** € 13,50
della Normandia, accompagnati dai crostini di pane



- **Crema di zucca con Squacquerone di Romagna** € 7,00
di nostra produzione e amaretti
- **Ribollita toscana** € 7,50
realizzata secondo la ricetta tradizionale, con Cavolo nero, Patate, Verza, Bietola, Fagioli cannellini



- **Strozzapreti al Ragù di Salsiccia matta** € 8,50



- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 13,00
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, con ketchup fatto in casa.
- **In versione MiniBurger** € 8,00
- **VegBurger gourmet** € 10,00
Hamburger di Seitan, verdure, il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.

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. Nei nostri ristoranti utilizziamo quasi esclusivamente i prodotti di nostra produzione, con il glutine e senza, 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 PIZZE AL TEGAMINO *

È la nostra farina l'ingrediente principale della pizza al tegamino di Casa Spadoni. Dal grano 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** € 6,50
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
- **"Margherita Romagnola leggera"** € 6,50
(il nostro Squacquerone di Romagna, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Cotto e carciofini** € 7,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Prosciutto cotto e carciofini)
- **Acciughina** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia e Capperi)
- **Verdure** € 7,50
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)
- **Amatriciana _ rossa** € 8,00
(Pomodoro Bio 100% italiano, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Squacquerone e rucola _ bianca** € 8,50
(Il nostro Squacquerone di Romagna DOP e rucola)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ bianca** € 10,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)

LA NOSTRA PASTICCERIA

- **Biscotteria della Casa (cookies o scroccadenti o altro)** € 3,00
- **Crostata del giorno** € 4,50
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00
accompagnata da un assaggio di Passito
- **Cheese cake artigianale** al Formaggio nel sacco € 6,00
con composta di frutti di bosco
- **Semifreddo al Grand Marnier** con cioccolato fondente € 6,00