



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!

Puoi pagare direttamente al tavolo se lo desideri.

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)

Piatto unico € 14,00

Piatto unico vegetariano € 13,00

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 Salumi, 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 di campo e Bruciatini** € 7,00
Radicchio e insalatina con Bruciatini e
Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni

♥ - **Terrina tiepida di verdure** con spuma di Ricotta € 7,50

- **Insalatina di Carciofi** con scaglie di Parmigiano 30 mesi € 9,00

♥ - **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** € 8,50
con crema di nostri formaggi di nostra produzione

♥ - **Uovo biologico cotto a bassa temperatura,** € 9,50
con crema di formaggi

- **Lombetto di Mora Romagnola** € 11,00
Lombetto marinato agli Aromi con crudità di verdure

- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di** € 16,50
Mora Romagnola allevata a Brisighella
Prosciutto crudo, Morettine, Salame Moro, Lardo, Pancetta e Mortadella.
Il tutto accompagnato con Piadina. *(Consigliato anche per 2 persone)*

- **Grande antipasto misto di Casa Spadoni** € 21,00
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi,
Piadina, Giardiniera fatta in casa, Crostini. *(Minimo per 2 persone)*

I PRIMI *

LA PASTA FATTA IN CASA... SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

-  - **Strozzapreti** con verdure di stagione € 9,00
-  - **Gnocchetti di Patata** con crema "Stanca" e Pistacchi € 9,00
- **Tagliolino alla Romagnola** € 9,00
con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola
- **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 € 9,50
Guanciale croccante di Mora Romagnola
- **Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi** € 12,50
di nostra produzione con **Ragù bolognese**
-  - **Passatelli** con crema di formaggio e Tartufo di stagione € 13,00
- **Cappelacci di Formaggio Nuvola** di nostra produzione € 13,00
con Radicchio tardivo e Guanciale di Mora Romagnola

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I **Passatelli** come una volta € 10,00
- **Cappelletti all'uso di Romagna** € 11,50

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

LE INSALATONE

-  - **Insalata Spadoni** Lattuga, Carote, Finocchio, Mozzarella € 7,50
Fior di Latte di nostra produzione, Pomini e Cipollotto
-  - **Insalata Fagiolini e Farro** Fagiolini, Giardiniera, la nostra € 7,50
Caciotta di Brisighella, Farro, Uova, Basilico e granella di Pistacchio
- **Insalata di Pollo campese antibiotic free** condita con € 8,50
vinaigrette al limone Lattuga, Radicchio, Pollo, Carote e semi di Sesamo
-  - **Insalata Cheese&Veg** (il nostro formaggio **Lo Stanco**, € 8,50
Valeriana, Misticanza, semi di girasole, albicocche secche)

LE ZUPPE

-  - **Crema di zucca** con Squacquerone di Romagna di nostra produzione e amaretti € 7,00
- **Brodo matto con “manfrigul”** Brodo di Verdure arricchito con un cucchiaino del nostro Ragù e pezzetti di sfoglia tirata a mano € 7,00
- S.G.**  - **Crema di Ceci** con crostini alla Quinoa, cialda di Parmigiano e olio extravergine di oliva di Brisighella* € 7,50
-  - **Ribollita toscana** realizzata secondo la ricetta tradizionale, con Cavolo nero, Patate, Verza, Bietola, Fagioli cannellini € 7,50
- S.G.**  - **Pasta e fagioli** con i nostri Ditalini di mais € 7,50

I SECONDI DALLA CUCINA

- **Filetto di Suino italiano cotto a bassa temperatura** al Sangiovese con Patate al forno € 14,00
- S.G.** - **“Hot Dog”** Würstel artigianale di Mora Romagnola prodotto da noi con Pane alla Quinoa, senape e patate arrosto € 10,00
- **Gulasch di Manzo** con crostini € 13,00
- **Cinghiale in salmì** con chips di Polenta € 13,00
-  - **VegBurger gourmet** 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. € 13,50
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** 100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guancialetto croccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa. € 14,00
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra salsa Barbecue, con fagioli al sugo € 15,00

I CONTORNI

-  - **Misticanza di stagione** € 4,00
-  - **Patate al forno** € 4,00
-  - **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella* € 4,50
-  - **Finocchio gratinato** € 4,50
-  - **Cicoria saltata con Peperoncino** € 5,50
-  - **Verdure al forno** € 6,50

-
- **La nostra Piadina** € 1,10

LA MORA ROMAGNOLA

**LA MORA
ROMAGNOLA
SPADONI**



È una delle 6 razze suine autoctone italiane che ha rischiato l'estinzione, ma oggi cresce allo stato semibrado nel nostro allevamento a Zattaglia di Brisighella, in oltre 90 ettari.

Grazie all'impegno e passione di Emilio e Leonardo, gli animali vivono in spazi aperti, dove sono controllati, ma liberi.

Si muovono molto, mangiano ghiande e coltivazioni dei boschi, bevono acqua di sorgente. Rispettiamo i loro cicli di riproduzione naturale: allattamento, svezzamento e accrescimento hanno tempi mediamente tripli rispetto al suino bianco.

La condizione di movimento e benessere naturale in cui vive la nostra Mora Romagnola le consente una durata di vita doppia rispetto al suino bianco, di circa 15 mesi: per questo la sua carne diventa più saporita ed ha bisogno della metà del sale che si utilizza normalmente nella stagionatura, che, nei nostri Prosciutti, dura da un minimo di 24 sino a 36 mesi.

Per tutte queste ragioni, le caratteristiche organolettiche della carne presentano parametri di salubrità decisamente superiori: è una carne particolarmente gustosa, sana e digeribile, con grassi insaturi in percentuale del 42 % contro 0% del suino bianco, quindi maggior colesterolo "buono" e minore percentuale di quello "cattivo".

È inoltre particolarmente ricca di ferro, che le conferisce il caratteristico colore più scuro. Un'ulteriore garanzia di valore viene dalla filiera di lavorazione, corta e chiusa. Chiusa perché si vendono solo prodotti provenienti dall'allevamento di Zattaglia. Corta perché ci sono soltanto 7 km tra l'allevamento e lo stabilimento di lavorazione.

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

Le nostre carni sono tutte fresche e non subiscono alcun trattamento di congelazione o surgelazione.

- **Pancetta di Mora Romagnola** sfumata agli aceti € 9,00
(Trucioleto Leonardo Spadoni & aceto balsamico)
su crostone di "Pane Sciocco" abbrustolito
- **Petto di Pollo campese antibiotic free** con misticanza € 9,50
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 12,50
- **"Il boccone del macellaio"** (la parte del Manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità della carne) con € 16,00
olio aromatizzato e spezie, accompagnato con crostini di Polenta
- **Costata di Manzo di Razza Romagnola agli aromi** *all'etto* € 4,50
condita con un emulsione di Olio con Rosmarino e Salvia (*a partire da 500g*)
- **Tagliata di Manzo di Razza Romagnola** al rosmarino, € 18,00
sale dolce di Cervia e accompagnato con patata nella buccia e crema acida
- **Filetto di Manzo di Razza Romagnola** alla griglia € 19,50
olio extravergine di oliva di Brisighella*, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato con patata nella buccia e crema acida

- **Grigliata mista della tradizione romagnola** € 15,50
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo campese antibiotic free)
- **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 € 6,50

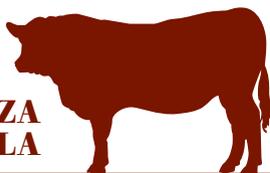
DI RAZZA ANGUS

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 € 5,50

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

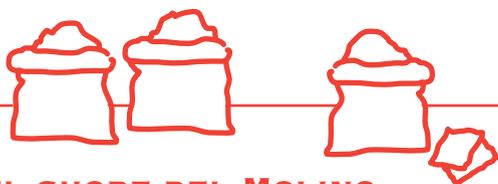
La Blackgold di Nigrande è allevata nei verdissimi pascoli bagnati dal fiume Venta, che costeggia tutta la pianura ed attraversa i boschi di Lettonia e Lituania.

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.

C'ERA UNA VOLTA



NEL CUORE DEL MOLINO

Abbiamo iniziato più di un secolo fa con un mulino, che esiste dal 1445, a Coccolia. Ne abbiamo acquistato un altro che lavora 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.

Gli impianti molitori sono tecnologia d'avanguardia, così da poter produrre le farine a temperature più basse e senza il rischio di scottarle. In questo modo, tutti i principi vitaminici e proteici si conservano integri, ottenendo una farina di qualità superiore, più lavorabile e dal gusto più dolce.

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).

LA PIZZA AL TEGAMINO *

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

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.

-  - **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)
-  - **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)
- **Amatriciana _ rossa** € 8,00
(Pomodoro Bio 100% italiano, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
-  - **Ai formaggi _ bianca** € 8,50
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti)
-  - **“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)
- **Salsiccia di Mora Romagnola** € 9,00
(Pomodoro Bio 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola)
-  - **Squacquerone e rucola _ bianca** € 9,00
(Il nostro Squacquerone di Romagna DOP e rucola)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ rossa** € 9,50
(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** € 10,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola)

🌸 LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Ananas al naturale** € 4,00
- **Mantecato di Ricotta** di nostra produzione
con Rosolio di Cedro € 5,50
- **Il gelato di Marco** fatto in casa quotidianamente € 5,50
- **Creoso al Gianduja** con Croccante € 5,50
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa**
accompagnata da un bicchiere di Passito € 6,00
- **Zuppa inglese** al Rosolio di Rose € 6,00
- **Tiramisù** € 6,50
- S.G.** - **Cheese cake artigianale** al Formaggio nel sacco
di nostra produzione con composta di frutti di bosco € 6,50
- **Torta di Pane della nonna** con crema Chantilly € 6,50
- **Tenerina al cioccolato** con mascarpone € 6,50

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,
note fruttate - 5,3% alc. media (50 cl) € 5,50

LA CAFFETTERIA

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

IL VINO

(Per la carta completa chiedi con il nostro personale)

LE NOSTRE BOLLICINE

	calice	bottiglia
- Il nostro Fiori rosa	€ 3,00	€ 12,00
<i>Dai nostri vigneti della "Fattoria Palazzo di Zattaglia" - bollicina rosè da uve Sangiovese, fruttato e fragrante.</i>		

I VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
- Bianco "Casa Spadoni"	€ 3,00	€ 9,50
<i>Fattoria Palazzo di Zattaglia - Dalle nostre uve di Zattaglia.</i>		
- Pignoletto frizzante "Re Lieto"	€ 3,50	€ 13,00
<i>Az. La Siesta</i>		
- Petraie 2015 (Pecorino)	€ 4,50	€ 19,00
<i>Recchi Franceschini - Vino di struttura e personalità.</i>		
- Collio friulano 2016	€ 4,50	€ 20,00
<i>Gradis'ciutta - Da uve tocai vinificato in acciaio.</i>		

I VINI ROSSI

	calice	bottiglia
- "Sfusone" di Casa Spadoni	€ 3,00	€ 9,50
<i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>		
- Romagna Sangiovese "Crepe" 2016	€ 4,00	€ 17,00
<i>Cà di Sopra</i>		
- Costa toscana "Tageto" 2015	€ 4,00	€ 17,00
<i>Az. Donna Olimpia - Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit verdot.</i>		
- Nero d'Avola "Rossojbleo" 2016 (Bio)	€ 5,00	€ 23,00
<i>Gulfi - Siamo a Pachino zona di origine di questo vitigno.</i>		

* 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**.