



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.

Scoprite il nostro itinerario di gusto!
www.casaspadoni.it

GLI ANTIPASTI

- **Lardo di Mora Romagnola** con “Pane Sciocco” bruschettato € 5,00
 - **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione con fichi caramellati e Piadina € 6,50
 - ❖ - **Polenta frita** con il nostro Squacquerone di Romagna DOP € 7,00
 - **Gnocco fritto** Lardo e Squacquerone € 7,00
 - **Radicchio di campo e Bruciatini** € 7,00
Radicchio e insalatina con Bruciatini di Pancetta di Mora Romagnola ed Aceto Trucioletto Leonardo Spadoni
 - ❖ - **Terrina tiepida di verdure** con spuma di Ricotta € 7,50
 - **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 Porchetta di Mora Romagnola** (*per 2 persone*) € 10,00
 - **Acciughe del Mar Cantabrico** con burro salato € 13,00
accompagnati dai crostini di pane (confezione da 50g)
- ❖ - **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP** € 9,00
con crema dei nostri formaggi e Tartufo nero di stagione
 - **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

I TAGLIERI



- **Assaggio del nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola** € 7,00
tagliato al coltello, accompagnato con “Pane Sciocco”
- **Il Tagliere di solo Prosciutto Crudo di Mora Romagnola** € 15,50
36 mesi accompagnato con Piadina
- ❖ - **Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione** € 14,50
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, “Lo Stanco” a latte crudo)
accompagnati dalle nostre confetture e dalla Giardiniera
fatte in casa e Crostini del nostro Pane
- **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

- 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** cotto nel brodo, € 9,00
poi servito con il nostro Prosciutto di Mora Romagnola

🌸 - **Tortelli di Ricotta e spinaci**, burro e salvia € 9,00

🌸 - **Strozzapreti** con verdure di stagione € 9,00

- **Strozzapreti** al Ragù di Salsiccia matta € 9,00

🌸 - **Gnocchetti di Patata** con crema “Stanca” e Pistacchi € 9,00

- **Ravioli di Patate** con pesto leggero di basilico e € 9,50
Guancialetto croccante di Mora Romagnola

🌸 - **“Spoja Lorda”** con formaggio Ravviggiolo, € 10,00
zucchine e Scalogno di Romagna

- **“Curzul”** con Ragù bianco di Mora Romagnola € 11,00
e Scalogno di Romagna

- **Cappelletti all’uso di Romagna ai Formaggi** € 12,50
di nostra produzione con Ragù bolognese

- **Cappelletti di Formaggio Nuvola** di nostra produzione € 13,00
con Asparagi e Guancialetto di Mora Romagnola

🌸 - **Passatelli** con crema di formaggio e Tartufo nero di stagione € 14,00

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I **Passatelli** come una volta, secondo la ricetta artusiana € 10,00

- **“Spoja Lorda”**, una ricetta delle colline faentine, € 11,00
il formaggio prodotto da noi avvolto dalla sfoglia

- **Cappelletti all’uso di Romagna** secondo la ricetta artusiana € 11,50

S.G. I PRIMI GLUTEN FREE

- Tagliatelle di mais ^{S.G.} o Caserecce di mais ^{S.G.} o Fusilli mais e riso ^{S.G.}
di nostra produzione (senza uovo e senza glutine):

-  al Ragù * vegano (soya e verdure) € 8,50
 - al Ragù * bolognese (ricetta artusiana) € 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

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

PIADINA AL TESTO E FRITTA

- La nostra Piadina € 1,10
- Il nostro Gnocco fritto € 1,50

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
- **Fegato di Mora Romagnola nella rete** € 10,00
con alloro e crostini di polenta alla griglia
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 12,50
- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** € 13,50
di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e
Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola)
- **"Il boccone del macellaio"** € 16,00
(la parte del Manzo che il macellaio assaggiava per valutare la
qualità della carne) con olio aromatizzato e spezie, accompagnato
con crostini di Polenta
- **Tagliata di Manzo di Razza Romagnola** al sale dolce di € 18,00
Cervia e rosmarino 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, con patata nella buccia e crema acida
- **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)*

- **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

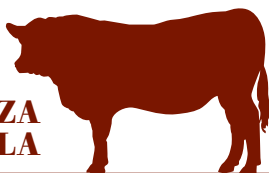
Casa Spadoni vi propone una Fiorentina di scottona di Razza Angus (antichissima razza che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria), frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

- 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.

I SECONDI DALLA CUCINA

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

- **Spuntatura di Costine in umido** con polenta € 10,00
- **Cinghiale in salmì** con chips di Polenta € 13,00
- **Filetto di Suino italiano cotto a bassa temperatura** € 14,00
al Sangiovese con Patate al forno
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra € 15,00
salsa Barbecue, con fagioli al sugo
- **Filetto di Manzo** alla Senape con Cicoria e uvetta sultanina € 20,00

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

 - **VegBurger gourmet** € 13,50

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.

- **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 con 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 toscani 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** (ricetta artusiana) € 5,00

 - **Patate fresche al forno** € 4,00
all'Olio extravergine di oliva di Brisighella*

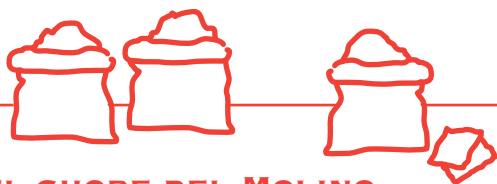
- **Patate fresche al forno** cotte con lo € 5,00
strutto di Mora Romagnola

 - **Cicoria saltata con Peperoncino** € 5,50

 - **Patate fritte di Casa Spadoni** (con ketchup fatto in casa) € 5,50

 - **Verdure fresche del contadino alla griglia** € 6,50

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)

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.

I NOSTRI FORMAGGI

- **Ricotta:** Formaggio fresco, prodotto con latte vaccino di alta qualità per affioramento. La sua granulometria a fiocco (non omogeneizzato) lo rende un formaggio pastoso.

- **“Nuvola”:** Formaggio fresco, prodotto con latte intero di alta qualità. Grazie ai minerali con i quali lo si lavora, l'affioramento è ricco di calcio e panna, creando un fiocco pastoso, quasi mantecato.

- **“Antico formaggio nel sacco”:** Formaggio tipico della Bassa Romagna (tradizionalmente chiamato “il formaggio del compenso” poichè, grazie alla sua cremosità, compensava i formaggi vecchi e saporiti rimasti nella credenza). Dopo una maturazione breve (24 ore) riposa in tele di cotone, appesi all'aria corrente. Delicato e cremoso, si presta per vocazione ad essere spalmabile.

- **Raviggiolo:** Formaggio tipico dell'appennino toscano-emiliano (tradizionalmente prodotto nei mesi freddi, da Novembre a Marzo), è un formaggio ad affioramento e raffreddamento rapidi, in modo da interrompere il processo di fermentazione e della conseguente fuoriuscita dei liquidi (umidità), atti a renderlo compatto, ma allo stesso tempo morbido.

- **Squacquerone di Romagna DOP:** Lo Squacquerone è una delle tipologie tipiche della Romagna, luogo in cui gli animali vengono tradizionalmente alimentati con foraggio della Pianura Padana; ciò ci fornisce un latte delicato ed erbaceo, ottimo per la produzione di questo formaggio tenero e cremoso. Ed abbiamo la DOP! La nostra DOP ha una maturazione entro le 36-48 ore, creando così fiocchi grossi che tendono a spappolarsi... ossia: squacquerare! Ottimo abbinato ai Fichi caramellati, alla composta di Cipolle di Casa Spadoni e con un'immane Piadina.

- **Mozzarella Fiordilatte:** Formaggio non di origine vocata, tuttavia grazie alla qualità del nostro latte produciamo un'ottima pasta filata, seguendo i dettami della tradizione.

- **Caciotta di Brisighella:** Grazie alla nostra materia prima delicata (ossia il nostro latte) e al nostro straordinario bouquet di fermenti lattici, la tradizione ci riporta questo formaggio che matura 3-4 giorni, per renderlo compatto, ma al contempo morbido, cremoso e dolce. Ottimo per accompagnare le Piadine.

- **Caciotta “La Montanara”:** Formaggio tenero tipico della Romagna con sottile abbuccatura esterna, con pasta di colore paglierino. La stagionatura di 30 giorni fornisce una pasta al contempo cremosa e morbida.

- **“2 lattì”**: Formaggio di latte ovino e vaccino, entrambe di alta qualità. Formaggio tipico della zona toscano-emiliana, con pasta bianca e morbida. Viene trattata dopo 20 giorni di maturazione con concentrato di pomodoro sulla crosta, per rendela più protetta e migliorarne la maturazione stessa.

- **Pecorino:** 100% latte ovino di alta qualità delle nostre colline. Struttura dalla pasta delicata, ma al contempo strutturata ed intensa nei profumi. Riposa per 70-80 giorni su assi di legno stagionato.

- **“Lo Stanco di Brisighella”**: è un formaggio a crosta fiorita a latte crudo. La salubrità del nostro latte di Alta Qualità ci permette di realizzare un formaggio a crudo in modo tale da recuperare quei profumi e quei batteri lattici che non perdiamo nella pastorizzazione. Ha una maturazione in celle separate dove sviluppa la sua microflora in superficie completamente bianca. Buccia sottile gusto cremoso e delicato, nella maturazione tende ad deformare la sua forma originale e per questo ne ricaviamo la denominazione “stanco”.

- La nostra selezione di Formaggi dal carrello
in abbinamento a miele e composta di cipolla

€ 7,50

i nostri:

**Caciotta “La Montanara” / “Lo Stanco di Brisighella” /
Caciotta “Gran Premio”**

€ 13,00

i nostri:

**Caciotta “La Montanara” / “Lo Stanco di Brisighella” /
Caciotta “Gran Premio”**

da “La Fossa dell’Abbondanza”:

Pecorino di Fossa (il nostro Pecorino affinato in fossa da Renato Brancaleoni a Roncofreddo) /

Blu Montefeltro (erborinato a latte crudo di mucca)

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

IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

- Il nostro Sangiovese di Casa Spadoni (0,75 lt)	€ 9,50
<i>Sangiovese di Romagna fatto con le uve di Palazzo Zattaglia, curato da Andrea Spada e dalla nostra enologa Marisa Fontana.</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 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
- Crodino / Bitter	€ 3,00

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

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Mantecato di Ricotta** di nostra produzione € 5,50
con Rosolio di Cedro

- **Il gelato di Marco** fatto in casa quotidianamente € 5,50

- **Riso al latte tiepido** al profumo di Vaniglia con Cannella € 5,50

- **Cremoso al Gianduja** con Croccante € 6,50

- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00
accompagnata da un bicchiere di Passito

S.G. - **Pera stufata nell'Albana** € 6,00
con gelato alla Crema e Mandorle tostate

- **Zuppa inglese** al Rosolio di Rose € 6,00

- **Tiramisù** € 6,50

- **Torta di Pane della nonna** con crema Chantilly € 6,50

S.G. - **Cheese cake artigianale** al Formaggio nel sacco € 6,50
con composta di frutti di bosco

S.G. - **Cassata Romagnola con frutta fresca** € 6,50
fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP

- **Tenerina al cioccolato** con mascarpone € 6,50

- **La Tavolozza di Casa Spadoni** € 7,50
un assaggio di tre dessert

- **Degustazione dei nostri Rhum** € 9,00
accompagnata dalla nostra sorpresa di cioccolato artigianale

LA CAFFETTERIA

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

- **Tisane** € 2,50



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

COPERTO&SERVIZIO

€ 2,70

Comprensivo di **cestino dei nostri Pani** che variano quotidianamente tutti preparati con le nostre farine ed **acqua microfiltrata naturale o frizzante** a piacimento.

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.

* 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**.