



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. Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa con te. Puoi acquistare le etichette presso il nostro spaccio gastronomico (il prezzo per l'acquisto è del 25% inferiore rispetto al prezzo in carta).

Per i vini al calice consultare il sommelier per la proposta del giorno a bicchiere.

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

A. Brillat-Savarin

LE BOLLICINE

	calice	bottiglia
- Pignoletto “sui lieviti” (metodo ancestrale - bio) Orsi	€ 5,00	€ 23,00
- Franciacorta Brut Facchetti	€ 6,00	€ 30,00
- Champagne Brut Reserve Boizel		€ 45,00
- Fiori rosa	€ 4,00	€ 17,00

Dai nostri vigneti sulle colline di Brisighella, nella splendida cornice della “Fattoria Palazzo di Zattaglia”, bollicina rosè da uve Sangiovese, fruttato e fragrante.

I VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
- Romagna Albana "A" 2015 Monticino Rosso	€ 4,00	€ 15,00
- Romagna Albana Corallo Giallo 2015 Gallegati	€ 4,00	€ 17,00
- Uait 2015 (Chardonnay e Sauvignon) Cà di Sopra	€ 4,00	€ 16,00
- Tèra 2015 (Trebiano - Bio) Fondo San Giuseppe		€ 18,00
- Ciarla 2015 (Riesling - Bio) Fondo San Giuseppe		€ 19,00
- Fiorile 2015 (Albana - Bio) Fondo San Giuseppe		€ 19,00
- Arcaica 2015 (Albana in anfora) Paolo Francesconi		€ 18,00
- Fior di vite 2015 (Bio) Paolo Francesconi		€ 17,00
- A.A. Bianco "T" 2015 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Tramin		€ 16,50
- A.A. Sauvignon "Pepi" 2015 Cantina Tramin		€ 22,00
- A.A. Gewürtztraminer Selida 2015 Cantina Tramin		€ 19,00
- A.A. Bianco "Terlaner" 2015 Cantina Terlano		€ 21,00
- A.A. Sauvignon "Quarz" 2014 Cantina Terlano		€ 39,00
- Friuli Annia Friulano 2015 Bortolusso		€ 16,00
- Friuli Annia Ribolla gialla 2015 Bortolusso		€ 16,00
- Verdicchio di Matelica 2015 (Bio) ColleStefano		€ 17,00
- Vermentino "Chiaranotte" 2014 Ribusieri		€ 17,00

I VINI ROSSI

- “Sfusone” di Casa Spadoni	bottiglia € 9,00
<i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>	
- Romagna Sangiovese RossoMagenta 2015 Zaccarini	€ 15,00
- Romagna Sangiovese Tenentino 2015 Giovanna Madonia	€ 15,00
- Romagna Sangiovese “D’la Cà Storta” 2014 (Bio) Maria Galassi	€ 15,00
- Romagna Sangiovese “Limbecca” 2014 (Bio) Paolo Francesconi	€ 17,00
- Romagna Sangiovese “Tre Rocche” 2015 Nicolucci	€ 17,50
- Sangiovese Pertinello 2013 Pertinello	€ 19,00
- Romagna Sangiovese riserva “Torre di Ceparano” 2012 Fattoria Zerbina	€ 22,00
- Romagna Sangiovese riserva “Pietramora” 2012 Fattoria Zerbina	€ 35,00
- Romagna Sangiovese riserva Ombroso 2009 Giovanna Madonia	€ 29,00
- Romagna Sangiovese riserva “Vigna del generale” 2013 Nicolucci	€ 35,00
- Romagna Sangiovese riserva Corallo Nero 2010 Gallegati	€ 26,00
- A.A. Rosso “T” 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Cantina Tramin	€ 15,00
- A.A. Pinot nero 2015 Cantina Tramin	€ 19,00
- Roero riserva 2011 Taliano	€ 26,00

- Rosso Conero “Campofiorito” 2012 Fattoria Lucesole	€ 19,00
- Montecucco Rosso “Le Maciole” 2014 Ribusieri	€ 19,00
- Colli Euganei rosso “Calaone” 2012 (Bio) Ca’ Orologio	€ 24,00
- Marche Rosso “Arshura” 2013 (Bio) Valter Mattoni	€ 28,00
- Cannonau di Sardegna “Mamuthone” 2013 (Bio) Giuseppe Sedilesu	€ 28,00

I VINI DA DESSERT

	calice	bottiglia
- Moscato D’asti 2014 Cascina Fonda	€ 4,00	€ 17,00
- Verduzzo Friulano 2013 0,50 lt La Tunella	€ 4,00	€ 19,00
- Oro et Laboro (Passito di Albana) 0,75 lt Leone Conti	€ 4,50	€ 25,00
- Scacco Matto 2013 (Passito di Albana) 0,375 lt Fattoria Zerbina		€ 42,00
- Porto LBV 2011 Niepoort	€ 5,00	€ 35,00

I LIQUORI ED I DISTILLATI

- Grappa di Moscato distilleria Sibona € 4,00
- Grappa di Barolo distilleria Sibona € 5,00
- Grappa riserva affinata in botti da Porto distilleria Sibona € 4,00
- Cognac Frapin Vsop € 8,00
- Brandy Italiano Poli € 5,00
- Rhum El Dorado 12 Anni € 7,00
- Whisky Cragganmore 12 Anni € 8,00
- Whisky Islay Bowmore 12 Anni € 6,00

LA SPECIALE SELEZIONE DI DISTILLATI ED AMARI “LEONARDO SPADONI”

- **Rhum Jamaica** € 5,50

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** € 6,50

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)** € 4,50

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** € 4,50

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** € 4,50

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)** € 4,50

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)** € 4,50

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)** € 4,50

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)** € 4,50

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” € 2,00



**CASA
SPADONI**
