



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.

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 e caffè compresi) € 14,00

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.

- **Crostini misti** con il nostro **Patè di Fegato di Mora Romagnola** e funghi Porcini italiani €€6,50
- **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione con **fichi caramellati** e Piadina € 6,50
- **Radicchio&Bruciatini** € 6,50
Radicchio rosso e insalatina di campo con Bruciatini e Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni
- **Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione** €€2,00
(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, Ricotta) accompagnati dalle nostre confetture fatte in casa e Crostini di Pane ai 7 cereali

- **Assaggio di Prosciutto crudo di Mora Romagnola tagliato al coltello**, accompagnato con “Pane Sciocco” €€6,00
- **Tortino di Squacquerone di Romagna DOP**, crema di formaggio e Tartufo Scorzone € 9,50
- **Il Tagliere di solo Prosciutto crudo di Mora Romagnola** €€2,00
36 mesi accompagnato con Piadina
- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di Mora Romagnola** €€6,50
allevata a Brisighella (Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro e Lardo) e **Mortadella DOP**. Il tutto accompagnato con Piadina.

I PRIMI *

LA PASTA FRESCA

è tirata quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- 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
Guanciaie croccante di Mora Romagnola € 9,50

- **Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi**
di nostra produzione con Ragù bolognese € 12,00

I PRIMI * GLUTEN FREE

- Tagliatelle di mais^{S.G.}

di nostra produzione (senza uovo e senza glutine):

al Ragù vegano € 8,00

al Ragù bolognese € 8,50

^{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. 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 ZUPPE

- **Ribollita toscana** realizzata secondo la ricetta tradizionale, € 7,00
con cavolo nero, patate, verza, bietola, fagioli cannellini

- **Crema di zucca** con Squacquerone di Romagna € 7,00
di nostra produzione e amaretti

- **Pasta e fagioli**^{S.G.} con i nostri Ditalini di mais € 7,50

I SECONDI DALLA CUCINA

- **Fegato alla veneziana** € 9,00
- **Guancia di Manzo** brasata al Sangiovese e Purè di Patata DOP Bologna con olio extravergine di oliva di Brisighella* € 13,00
- **VegBurger gourmet** € 13,50
Hamburger di Seitan, verdure, formaggio veg e il nostro Pane 100% 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, Guancia croccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre.
Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.
- **Tagliata di manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino € 16,50
con vere Patate bolognesi DOP al forno

I CONTORNI

- **Misticanza di stagione** € 4,00
- **Patate al forno** € 4,00
- **Purè di Patata bolognese DOP** € 4,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella*
- **Friarielli ripassati** € 4,00

LA PIADINERIA * (fatte con le nostre farine macinate a pietra)

- **Piadina vuota** € 1,00
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 5,50
di nostra produzione e **rucola**
- **Piadina con Prosciutto crudo e Squacquerone** € 6,50
di Romagna DOP di nostra produzione
- **Piadina con Salsiccia di Mora Romagnola,** € 7,00
cipolla stufata e Caciotta Romagnola di nostra produzione

LA PIZZA AL TEGAMINO *

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

È la NOSTRA farina l'ingrediente principale della NOSTRA pizza al tegamino. Dal grano romagnolo 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** € 6,00
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
- **“Margherita leggera”** € 6,50
(Squacquerone di Romagna di nostra produzione, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughina** € 7,00
(Pomodoro San Marzano DOP, prezzemolo nano riccio, Acciughe di Sicilia)
- **Amatriciana _ rossa** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Tortino di farina di castagne** con cuore di cioccolato fondente e panna soffice al Flauto Magico “Leonardo Spadoni” € 6,00
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00
accompagnata da un bicchiere di Passito Verduzzo friulano della cantina La Tunella
- **Cassata Romagnola** € 6,50
fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP e arance candite

LE BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio artigianale La Mata

- Dora (<i>alla spina</i>)	piccola (28 cl) € 4,00
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc.	media (50 cl) € 6,00
- Mora (<i>alla spina</i>)	piccola (28 cl) € 4,50
rossa, morbida, sfiziosa - 6% alc.	media (50 cl) € 6,50
- BHEÈ (<i>bott. 0,33 lt</i>)	€ 5,00
bianca, aromatica, originale - 4% alc.	
- MyALE (<i>bott. 0,33 lt</i>)	€ 5,50
ambrata, rotonda, fragrante - 6,2% alc. (bott. 0,33 lt)	
- LOVA (<i>bott. 0,75 lt</i>)	€ 10,00
bionda ambrata, profumata, ghiotta - 7,8% alc.	

IL VINO

I VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
- Fiori rosa	€ 4,00	€ 17,00
<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>		
- Blanc de Blanc Extra-Brut	€ 3,50	€ 15,00
Villa Sandi		
- Romagna Albana "A" 2015	€ 3,50	€ 16,00
Monticino Rosso		
- Friuli Annia Ribolla gialla 2015	€ 4,00	€ 17,00
Bortolusso		
- Uait 2015 (Chardonnay e Sauvignon)	€ 4,00	€ 18,00
Cà di Sopra		

I VINI ROSSI

	calice	bottiglia
- "Sfusone" di Casa Spadoni	€ 2,50	€ 9,00
<i>Sangiovese di Romagna selezionato da Andrea Spada</i>		
- Romagna Sangiovese Tenentino 2014	€ 3,50	€ 14,00
Giovanna Madonna		
- "Otello Nero di Lambrusco" 2015	€ 4,00	€ 17,00
Ceci		
- A.A. "T" Rosso (Schiava, Merlot e Pinot nero)	€ 4,00	€ 17,00
Cantina Tramin		

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 San Benedetto Prestige** (75 cl) € 2,50
(Naturale & Frizzante)
- **Succhi di frutta** (20 cl) € 3,00
(Albicocca, ACE, Pesca)
- **Bibite** (33 cl) € 3,00
(Coca Cola, Fanta, Sprite)
- **Coca Cola in bottiglia** (1 lt) € 5,00
- **Birra Dolomiti** (33 cl) € 3,50
- **Birra Estrella Daura** - senza glutine (33 cl) € 4,50

LA CAFFETTERIA

- **Caffè** € 1,20
- **Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 1,20
- **The, Cappuccino e Tisane** € 2,00

COPERTO&SERVIZIO

a pranzo lo offriamo noi

Comprensivo di cestino del pane.

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. 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.

In cucina il nostro chef **Alessandro Rottino**. Un ringraziamento al nostro executive chef **Marco Cavallucci** per la sapiente e preziosa collaborazione nell'elaborazione dei menu di Casa Spadoni.