



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 Andrea Spada. Alcuni vini sono proposti a bicchiere (chiedi quali in mescita oggi). Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa. I vini acquistati da asporto hanno il 25% di sconto sul prezzo al tavolo.

Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.

A. Brillat-Savarin

LE BOLLICINE

- Fiori rosa

calice bottiglia
€ 3,00 € 12,00

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

- Prosecco Brut 9.9.9

€ 16,00

Leonardo Acerbi - *Piccolo produttore di qualità.*

- Pignoletto DOC frizzante "Curena" 2017

€ 13,50

Az. Trerè

- Franciacorta Brut "Qblack"

€ 29,00

Az. Quadra - *"Bollicina" fragrante e croccante.*

- Franciacorta Brut Saten 2012

€ 34,00

Az. Quadra - *Solo uva Chardonnay e minore pressione atmosferica.*

- Franciacorta Brut

€ 32,00

Enrico Gatti - *Un punto di riferimento della Franciacorta.*

- Champagne Brut "R. de Ruinart"

€ 76,00

Ruinart

I VINI BIANCHI

ROMAGNA

bottiglia

- Romagna Pagadebit 2017

€ 15,00

Az. Colombarda - *Una delle migliori versioni di sempre.*

- Romagna Albana "Compadrona" 2017

€ 16,00

Podere delle Rocche - *Bella interpretazione di Albana... secco e fruttato.*

- Romagna Albana "A" 2017

€ 16,00

Monticino Rosso - *Costanza e qualità.*

- Romagna Albana "Vitalba" 2017

€ 29,00

Tre Monti - *Bellissima esperienza organolettica. Albana vinificata in anfore georgiane, macerata sulle bucce. Vino estremo, non per tutti... ma da provare!*

- Romagna Albana "Cleonic" 2017

€ 17,00

Az. Fiorentini - *La migliore versione di questo bravo produttore.*

- **Romagna Albana “Corallo Giallo” 2016** € 19,00
Gallegati - *Vino di struttura e di vigore alcolico.*
- **Romagna Albana “Terra” 2016 (Bio)** € 25,00
Villa Papiano - *Prodotta a Modigliana... secco e minerale.*
- **“Bianco del Volture” 2017 (Uva Famoso)** € 16,00
Az. Fiorentini - *Vino bianco aromatico, fresco e fragrante. Ottima alternativa al traminer.*
- **“Nani” 2017 (Sauvignon)** € 18,00
Az. Villa Rovere - *Sauvignon atipico per la Romagna, molto varietale e agrumato.*

DAL NORD AL SUD ITALIA

- **A.A. Bianco “T” 2017 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon)** € 17,00
Cantina Tramin - *Vino bianco fresco, secco e semiaromatico.*
- **A.A. Gewürztraminer “Selida” 2017** € 24,00
Cantina Tramin
- **A.A. Sauvignon “Pepi” 2016** € 26,00
Cantina Tramin - *Per gli amanti del sauvignon... bella esperienza con note di rosa e pesca.*
- **A.A. Bianco “Stoan” 2016** € 33,00
Cantina Tramin - *Grande vino bianco ottenuto da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco e Gewurztraminer. Eleganza e finezza allo stato puro, con bocca lunghissima e colorita!*
- **A.A. Bianco Terlano 2017** € 21,00
Cantina Terlano - *Uno dei vini bianchi italiani piu costanti per qualità negli anni.*
- **A.A. Müller Thurgau 2016** € 23,00
Az. Nals Margreid - *Vino semiaromatico, profumato e intrigante.*
- **A.A. Pinot bianco “Haberle” 2016 (Bio)** € 25,00
Alois Lageder - *Forse la migliore annata di questa etichetta.*
- **Timorasso “Derthona” 2015 (Bio)** € 26,00
La Colombera - *Pietra focaia e salinità.*
- **Soave Classico “Fonte” 2016** € 18,00
Canoso
- **Collio friulano 2016** € 20,00
Gradis’ciutta - *Da uve tocai vinificato in acciaio.*
- **Isonzo Pinot grigio 2016** € 21,00
Lis Neris
- **Friuli Annia Ribolla gialla 2017** € 17,00
Bortolusso - *Vitigno autoctono friulano, secco e fruttato.*
- **Petraie 2015 (Pecorino)** € 19,00
Recchi Franceschini - *Vino di struttura e personalità.*

- **Verdicchio Castelli di Jesi “Barbangelo” 2016** € 17,50
Benforte - *Piccola realtà marchigiana, vino secco e minerale.*
- **Verdicchio di Jesi “Podium” 2014** € 27,00
Garofoli - *Etichetta e azienda storica del verdicchio di Jesi... una certezza!*
- **Verdicchio Di Jesi “S. Antonucci” Ris. 2015** € 29,00
Az. Santa Barbara - *Verdicchio di struttura e complessità, legno ben dosato e grande personalità.*
- **Fiano Irpinia 2017** € 18,00
Rocche dei Principi - *Piccolo e bravo produttore.*
- **Cataratto “Giovanni” 2016** € 18,00
Cuffaro - *Piccolo produttore di vini veri e vibranti.*

I VINI BIANCHI NATURALI

Vini prodotti in agricoltura biodinamica, con lieviti indigeni, con macerazione delle bucce e senza filtrazione.

- **“Tera” 2017 (Trebiano)** € 21,00
Fondi San Giuseppe - *Uno dei migliori trebbiani romagnoli.*
- **“Fiorile” 2017 (Albana)** € 23,00
Fondi San Giuseppe - *Ormai un punto di riferimento nella denominazione.*
- **“16 Anime” 2016 (Riesling)** € 25,00
Vigne dei Boschi - *Bella espressione per questo vitigno insolito per la Romagna.*
- **“Arcaica” 2015 (Albana in anfora)** € 22,50
Paolo Francesconi - *Quasi un “rosso”.*
- **“Vite in fiore” 2015 (Albana)** € 22,00
Paolo Francesconi - *Secco e minerale.*
- **“Rigogolo” 2016 (Albana - lt. 1,5)** € 49,00
Andrea Bragagni - *Prodotto solo in magnum, note sulfuree e “grande bocca”!*

I VINI ROSSI

ROMAGNA

	calice	bottiglia
- Il nostro Sangiovese di Casa Spadoni (0,75 lt) <i>Sangiovese di Romagna fatto con le uve di Palazzo Zattaglia, curato da Andrea Spada e dalla nostra enologa Marisa Fontana.</i>	€ 3,00	€ 9,50
- Romagna Sangiovese “Ceregio” 2017 0,375 lt Fattoria Zerbina		€ 11,00
- Centesimino 2016 Re Merovingio - <i>Vino rosso aromatico secco.</i>		€ 15,00
- Romagna Sangiovese “Rubbio” 2016 Guarini - <i>Produttore storico romagnolo.</i>		€ 15,00
- Romagna Sangiovese “Atto II” 2016 Il Teatro - <i>Piccola azienda tra Brisighella e Modigliana.</i>		€ 18,00
- Romagna Sangiovese “Balitore” 2016 Balìa di Zola - <i>Un succo di uva sangiovese, fresco e fruttato.</i>		€ 20,00
- Romagna Sangiovese “Le Papesse” 2016 Villa Papiano - <i>Uno dei migliori sangiovesi del modiglianese, “vibrante”.</i>		€ 20,00
- Romagna Sangiovese “Scabi” 2016 San Valentino - <i>Sono cambiate tante cose in cantina e si sente!</i>		€ 18,00
- Romagna Sangiovese “Indaco” 2015 Zaccarini - <i>Piccolo e bravo produttore di Bertinoro.</i>		€ 17,50
- Romagna Sangiovese “Girapoggio” 2015 Bissoni		€ 19,00
- Romagna Sangiovese Superiore “Don Pasquale” 2016 Podere Il Palazzo - <i>Per chi ama i vini di impatto e consistenza.</i>		€ 18,00
- Romagna Sangiovese “Colombarone” 2014 Tenuta la Viola		€ 19,00
- Romagna Sangiovese “Limbecca” 2014 (Bio) Paolo Francesconi - <i>Bravissimo artigiano della vigna!</i>		€ 20,00
- Romagna Sangiovese “Crepe” 2017 Cà di Sopra		€ 17,00
- Romagna Sangiovese “Tre Rocche” 2015 Nicolucci - <i>Qui siamo a Predappio, la Montalcino di Romagna.</i>		€ 19,00
- Romagna Sangiovese “Chiara Condello” 2015 Chiara Condello - <i>Personalmente il migliore Sangiovese 2015 in Romagna! Ricorda un vino di Radda in Chianti.</i>		€ 26,00
- Ravenna IGT Sangiovese “300” 2015 Villa Liverzano - <i>300 è l'altitudine, ma c'è anche tanta polpa.</i>		€ 25,00

- **Romagna Sangiovese Riserva 2015** € 29,00
Bissoni - *La migliore annata prodotta da Raffaella.*
- **Sangiovese “Campaglione” 2015 (Bio)** € 21,00
Filippo Manetti - *Articolato e minerale.*
- **Romagna Sangiovese superiore “Le Liti” 2015** € 25,00
I Sabbioni - *Può ricordare un piccolo Pinot nero!*
- **Romagna Sangiovese Ris. 2014** € 22,00
Villa Bagnolo - *Sangiovese che unisce la consistenza alla bevibilità.*
- **Romagna Sangiovese Ris. “Torre di Ceparano” 2014** € 22,00
Fattoria Zerbina
- **Romagna Sangiovese Ris. “Pietramora” 2015** € 35,00
Fattoria Zerbina - *Vigneto ad alberello e grande struttura.*
- **Romagna Sangiovese Ris. “P. Honorii” 2012** € 26,00
Tenuta La Viola
- **Romagna Sangiovese Ris. “Michelangiolo” 2015** € 29,00
Calonga
- **Romagna Sangiovese Ris. “Ombroso” 2013** € 29,00
Giovanna Madonia
- **Romagna Sangiovese Ris. “Vigna del Generale” 2014** € 34,00
Nicolucci
- **Barbarossa 2015** € 18,00
Fattoria Paradiso - *Versione d'annata di questo vitigno autoctono, leggermente aromatico.*
- **Sette Pievi 2013** € 27,00
Vigne dei Boschi
- **“Don” 2012 (Cabernet franc, Carmenere)** € 38,00
Villa Liverzano - *Stile internazionale... un Bordeaux romagnolo.*
- **Pinot Nero 2015** € 27,00
Pertinello - *Il migliore Pinot nero di Romagna.*
- **Forlì Merlot “Pirro” 2015** € 19,00
Villa Rovere - *Merlot prodotto nelle sabbie.*
- **Forlì Merlot “Sterpigno” 2008** € 30,00
Giovanna Madonia - *9 anni e non sentirti! Bellissima espressione di Merlot romagnolo nel pieno della sua espressione.*
- **Ravenna Rosso “Marziano” 2011** € 32,50
Fattoria Zerbina
- **“Guiry” 2014 (Bio)** € 29,50
Tenuta Biodinamica Mara - *Sangiovese di eleganza e purezza.*

- **“MaraMia” 2015 (Bio)** € 59,00
Tenuta Biodinamica Mara - *Il Cru di questa nuova realtà riminese.*

- **Lambrusco Reggiano “All’antica” 2016** € 15,00
Cantina Bertolani

DAL NORD AL SUD ITALIA

- **A.A. Schiava “Rominberg” 2016 (Bio)** € 23,00
Alois Lageder

- **A.A. Pinot nero 2017** € 25,00
Cantina Tramin - *Vino elegante e femminile... ma non banale.*

- **A.A. Lagrein 2016** € 22,00
Cantina Tramin - *Vino rosso secco e fruttato.*

- **Colli Tortonesi Barbera “Vegia Rampana” 2016** € 19,00
La Colombera - *Concentrato e “succoso”.*

- **Colli Tortonesi Croatina “La Romba” 2015** € 20,00
La Colombera - *Bella espressione di Croatina in purezza!*

- **Anthos 2016** € 22,00
Matteo Correggia - *Da uve brachetto vinificate in secco. Aromatico e intrigante.*

- **Barbera d’Alba “Cerreto” 2015** € 37,00
Roberto Voerzio

- **Langhe Nebbiolo 2016** € 24,00
Rocca Albino

- **Roero Riserva 2011** € 27,00
Taliano

- **Barbaresco 2015** € 38,00
Rocca Albino

- **Barbaresco “Ad Altiora” 2011** € 30,00
Taliano

- **Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2016** € 25,00
Villabella - *Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.*

- **Amarone 2011** € 35,00
Villabella

- **Amarone 2013** € 69,00
Allegrini - *Grande produttore e grande Amarone!*

- **Lacrima di Morro d’Alba “Vigna del Pozzo Buono” 2016** € 14,00
Vicari - *Rosso “succoso” e aromatico.*

- **Chianti Classico 2015 (Bio)** € 26,00
Castello di Rampolla - *Un punto di riferimento del Chianti.*

- **Chianti Rufina 2015** € 22,00
Selvapiana
- **Chianti Rufina “Bucerchiale” Riserva 2012** € 34,00
Selvapiana - *La Rufina è una zona storica del Chianti e Selvapiana è la storia di questa denominazione. Stile tradizionale e di grande fascino.*
- **Rosso di Montalcino 2015** € 29,00
Le Chiuse - *Grande sangiovese di Montalcino, eleganza e purezza!*
- **Bolgheri “Bell’Aja” 2015** € 29,00
Az. San Felice - *Cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot.*
- **Altrovino 2014** (Merlot, Cabernet franc - Bio) € 39,00
Due Mani
- **Vigorello 2013** € 38,00
San Felice - *Etichetta storica toscana... bello ritrovarlo così buono!*
- **Rosso di Montefalco 2015** € 24,00
Trabalza - *Piccolissimo artigiano della vigna!*
- **I Mori 2015** (Gaglioppo, Cabernet) € 18,00
Ippolito 1845
- **Nero d’Avola “Saru” 2016** € 19,00
Cuffaro - *Finalmente un Nero d’Avola vero e puro!*
- **Etna Rosso “Capu Ciurma” 2014** (Bio) € 24,00
Az. Grasso - *Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese da una vecchia vigna sull’Etna.*
- **Cannonau “Mamuthone” 2014** (Bio) € 26,00
Az. Sedilesu - *Vino prodotto in biodinamica. In vigna neanche il trattore ma i buoi... vino di struttura, ma anche articolato e intrigante.*

I VINI DA DESSERT

- | | calice | bottiglia |
|---|--------|-----------|
| - Moscato d’Asti 2017
Cascina Fonda | € 4,00 | € 19,00 |
| - Romagna Albana Passito “Scacco Matto” 0,375 lt
Fattoria Zerbina | | € 48,00 |
| - Oro et Laboro (Passito di Albana) 0,75 lt
Leone Conti | € 6,50 | € 32,00 |
| - Verduzzo Friulano 2015 0,5 lt
La Tunella | € 4,00 | € 19,00 |
| - Porto LBV 2012
Ferreira | € 5,50 | € 37,00 |