





**CASA
SPADONI**



*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 E TAGLIERI



- **Crostino caldo** con Lardo di Mora Romagnola € 5,00
- **Polenta alla griglia** con rose di Lardo di Mora Romagnola € 6,00
- **Radicchio&Bruciatini** € 7,00
Radicchio rosso e insalatina con Bruciatini di Pancetta di Mora Romagnola ed Aceto Trucioleto Leonardo Spadoni
- **Degustazione dei nostri Patè di Mora Romagnola, classico** con Pane ai 7 cereali, **piccante** con Pane Ciabatta, **di Fegato** con “Pane Sciocco” e crostino con il pomodoro concassé € 7,50
- **Polentina fritta** € 8,50
con i nostri Ragù bianco e rosso di Mora Romagnola ed il nostro Squacquerone di Romagna DOP
- ♥ - **Sformatino di Verdure** € 9,00
con Pomodoro San Marzano DOP e cialda di Parmigiano
- **Uovo biologico cotto a bassa temperatura** € 10,00
con Funghi di bosco e Pancetta di Mora Romagnola
- **Assaggio del nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola tagliato al coltello**, accompagnato con “Pane Sciocco” € 7,00
- **Il Tagliere di Prosciutto Crudo di Mora Romagnola** € 15,50
36 mesi accompagnato con Piadina
- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di Mora Romagnola** allevata a Brisighella € 16,50
(Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro, Lardo, Mortadella)
Il tutto accompagnato con Piadina. *(Consigliato per 2 persone)*
- ♥ - **Il Tagliere di Formaggi tutti di nostra produzione** € 17,50
(Squacquerone, Caciotta di Brisighella, 2Latti, “Lo Stanco” a latte crudo e crosta edibile, Pecorino affinato nel fieno e Formaggio di Fossa)
accompagnati dalle nostre confetture e dalla Giardiniera fatta in casa
(Consigliato per 2 persone)
- **Grande antipasto misto di Casa Spadoni** € 21,00
(min. per 2 persone)
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Formaggi, Piadina, Giardiniera fatta in casa

I PRIMI *

LA PASTA FATTA IN CASA... SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- 🌿 - Pasta e fagioli di Casa Spadoni € 8,00
- Le nostre Tagliatelle:
 - al Ragù bolognese € 10,00
 - al Ragù rosso di Mora Romagnola € 11,00
 - al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,50
- 🌿 - Tagliolini con crema di Cavolfiore e scaglie del nostro Pecorino romagnolo € 9,00
- Strozzapreti al Ragù di Salsiccia matta di Mora Romagnola € 9,00
- Ravioli di Patate con pesto leggero al basilico e Guanciale croccante di Mora Romagnola € 11,00
- 🌿 - Passatelli asciutti con riduzione di Sangiovese e salsa al Radicchio tardivo € 12,00
- 🌿 - Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi con crema di Formaggio e lacrime di pesto al basilico € 12,50

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta, secondo la ricetta artusiana € 10,00
- Cappelletti all'uso di Romagna secondo la ricetta artusiana € 13,00
- 🌿 - Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi in brodo bianco di Parmigiano € 13,00

S.G. I PRIMI GLUTEN FREE

- 🌿 - Tagliatelle di mais ^{S.G.} di nostra produzione € 8,50
(senza uovo e senza glutine) al Ragù* vegano (soya e verdure)
- Paccheri al Teff ^{S.G.} di nostra produzione (senza uovo e senza glutine)
al Ragù* bolognese (ricetta artusiana) € 9,00
- al Ragù* bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 11,50
- Spaghetti ^{S.G.} allo Zenzero e Curcuma alla gricia romagnola € 11,00
(Guanciale di Mora Romagnola ed il nostro Pecorino romagnolo)

LE ZUPPE

- 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
- 🌿 - Crema di Zucca con Squacquerone e polvere di Capperi € 7,50

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


- **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** € 13,00
di Mora Romagnola, di Manzo, di Castrato e Tricolore (arricchita con pomodoro, formaggio e scarola)
- **Costine BBQ** cotte a bassa temperatura nella nostra salsa Barbecue e finite in griglia, con fagioli al sugo € 13,00
- **Tagliata di Pollo** contornata con Funghi trifolati € 13,00
- **Tagliata di Manzo** al sale dolce di Cervia e rosmarino, accompagnato da Patate al forno € 18,00

- **Grigliata mista alla romagnola** € 15,50
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo)
- **Lo Spiedo di Casa Spadoni** € 16,00
(Salsiccia, Castrato, Pollo, Manzo, Mora e verdure)
con Patata intera al forno con buccia e Sale di Cervia
- **Grigliata mista di Mora Romagnola** (*consigliata per 2 persone*) € 29,00
(Salsiccia, pancetta, costine, coppone c/o, braciola c/o, salame ai ferri)






La nostra grigliata è accompagnata da fagioli al sugo.



I SECONDI DALLA CUCINA

- S.C. - "Hot Dog"** € 10,00
Würstel di Mora Romagnola prodotto artigianalmente da noi con Pane alla Quinoa e senape, accompagnato da patate arrosto
- **Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura** € 13,00
con salsa al Sangiovese e contornata di purè di vere Patate bolognesi DOP
- **Tagliata di Pollo cotto a bassa temperatura** in padella € 13,00
con riduzione di salsa di arrosti e Radicchio trifolato
-  - **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, Guancia c 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
-  - **Cicoria piccante** € 4,00
-  - **Fagioli toscani all'uccelletto** € 4,00
-  - **Patate fresche al forno** (vere Patate bolognesi DOP) € 4,50
-  - **Friarielli saltati in padella** € 5,00
- **Patate fresche fritte** € 5,50
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte)

Le Patate Artusiane (ben più di un contorno!)

- **Patate fritte con Lardo di Mora Romagnola** € 6,50
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola e pepe)
- **Patate fritte alla Cacciatora** € 7,00
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte all'uso di Romagna, con sale dolce di Cervia e rosmarino, ricoperte di sottili fettine di Lardo di Mora Romagnola, accompagnate dal tradizionale Sugo alla Cacciatora)

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 tosco-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 abbucciatura esterna, con pasta di colore paglierino. La stagionatura di 30 giorni fornisce una pasta al contempo cremosa e morbida.

- **Caciotta “Gran Premio”**: Caciotta di latte vaccino di alta qualità con stagionatura di 60-70 giorni, che le fornisce una pasta bianca compatta e sgranata. L'affinamento avviene con Fieno spontaneo di montagna, dentro a Barrique; ciò regala naturalmente al formaggio note erbacee.

- **“2 lattì”**: Formaggio di latte ovino e vaccino, entrambe di alta qualità. Formaggio tipico della zona tosco-emiliana, con pasta bianca e morbida. Viene trattato dopo 20 giorni di maturazione con concentrato di pomodoro sulla crosta, per renderla 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”.

.....

Prodotti da noi ed affinati da Renato Brancaleoni
a Roncofreddo nella antica “Fossa”:

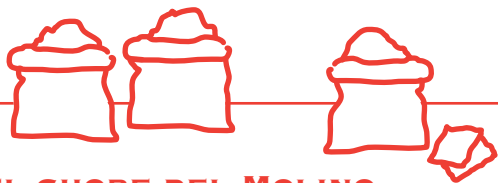
- **Pecorino nel fieno**

- **Formaggio di Fossa**

.....

Provali nei nostri Taglieri

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 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.

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



- **Piadina vuota** € 1,50
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 6,00
di nostra produzione e rucola
- **Piadina con Salame e Caciotta di Brisighella** € 7,00
di nostra produzione
- **Piadina con Prosciutto crudo di Mora Romagnola e Squacquerone di Romagna DOP** € 7,50
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 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.


-  - **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** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, prezzemolo nano riccio, Acciughe di Sicilia)
- **Amatriciana _ rossa** € 8,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Prosciutto crudo di Mora Romagnola _ bianca** € 9,50
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Mora Romagnola, provenienti dai nostri allevamenti)

LA PIZZERIA * Tutte preparate con le nostre farine e lievitate con pasta madre!

L'eccellenza di una Pizza dipende da tantissimi fattori, quello dell'impasto e della lievitazione sono assolutamente i principali. Per i nostri impasti Pizza usiamo solo Farine macinate a pietra, lievitate con vera Pasta Madre viva (la nostra è veramente di un antico ceppo, la rinfreschiamo e teniamo viva sin dagli anni '60), prodotti unici per ottenere pizze croccanti, soffici e leggere! Una lenta e naturale lievitazione, l'impiego di farine speciali, tradizionali, integrali e bio di assoluta qualità, oltre a prodotti eccellenti Italiani, quali la Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e il nostro Squaquerone, prodotti solo con latte di Alta Qualità, rendono le nostre Pizze uniche e inconfondibili.

-  - **Fornarina rossa** (Solo Pomodoro San Marzano DOP) € 4,00
-  - **Fornarina bianca** (con sale dolce di Cervia e origano del nostro orto) € 3,50
-  - **Margherita** € 6,00
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità)
-  - **“Margherita leggera”** € 7,00
(Squaquerone di Romagna DOP, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughe, Capperi ed Olive** € 8,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia, Olive nere taggiasche)
-  - **Dell'orto** € 8,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità e verdure fresche)
-  - **Funghi e rucoletta _ bianca** € 8,50
(Mozzarella, funghi freschi, rucoletta e scalogno)
- **Cotto e carciofini** € 9,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto senza conservanti e Carciofini sott'olio)
- **Salsiccia di Mora Romagnola** € 9,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Salsiccia di Mora Romagnola)
- **“Mora e friarielli” _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, friarielli, rondelle di Salsiccia di Mora Romagnola)
- **Calzone _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto, Funghi, basilico)
-  - **Pizza Nera ai 5 Formaggi _ bianca** € 10,00
(Mozzarella Fior di Latte, Caciotta di Brisighella, Lo Stanco, Pecorino romagnolo, Ricotta)

PER I PIÙ PICCOLI

-  - **Baby Margherita** € 4,00
- **Baby Würstel** € 5,00
- **Baby Prosciutto cotto** (senza polifosfati e senza lattosio) € 5,00
- **Baby Salsiccia** € 6,00

IO PIZZAIOLO * (per chi ha gusti incontentabili...)

... oppure puoi comporre la tua Pizza

- Base Rossa	€ 4,00
- Base Bianca	€ 4,50
- Margherita	€ 5,50
- Pizza con impasti speciali del giorno	+€ 1,50

(potrai scegliere tra quella integrale al farro, ai 7 cereali o nera al carbone vegetale, in base alla specialità del giorno)

+ (condimenti pizze)

Pomodoro	+ € 1,00
Mozzarella	+ € 1,50
Squacquerone di Romagna DOP	+ € 2,00
Caciotta di Brisighella	+ € 2,50
Scaglie di Parmigiano	+ € 2,50
Capperi	+ € 1,00
Acciughe di Sicilia	+ € 2,00
Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi	+ € 5,50
Prosciutto cotto	+ € 2,50
Würstel di Mora Romagnola	+ € 3,00
Pancetta di Mora Romagnola	+ € 2,50
Salsiccia di Mora Romagnola	+ € 3,00
Pomodorini	+ € 1,00
Rucola	+ € 1,00
Radicchio	+ € 1,00
Scalogno	+ € 1,00
Funghi freschi	+ € 1,50
Friarielli	+ € 1,50
Olive nere	+ € 1,00
Carciofini	+ € 1,50
Patate bolognesi DOP al forno	+ € 2,00

LE PIZZE "GOURMET" * (già tagliate a spicchi)

- La Regionale (impasto con farina Emilia Romagna) condita con ingredienti di stagione	€ 10,00
- La Sfiziosa (impasto farro integrale) _ bianca (Mozzarella Fior di Latte, Carciofini, Salame di Mora Romagnola, Pecorino romagnolo, polvere di Capperi)	€ 11,00
- Casa Spadoni (impasto ai 7 cereali) (Mozzarella Fior di Latte, Pancetta di Mora, Radicchio, riduzione al balsamico, Scaglie di Parmigiano)	€ 11,00
- Pizza Nera (al carbone vegetale) (Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto crudo di Mora Romagnola, pomodorini Pachino, rucola)	€ 13,00

Le pizze con impasto tradizionale, farro, 7 cereali
si possono avere anche tirate + € 1,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

Dal Birrificio del Molino Spadoni

- **La Bionda del mugnaio** (*alla spina*) piccola (28 cl) € 3,00
lager media (50 cl) € 5,00

Birrificio artigianale La Mata

- **Dora** (*alla spina*) piccola (28 cl) € 4,00
bionda dorata, dissetante, fresca - 5% alc. media (50 cl) € 6,00
- **BHEÈ** (*bott. 0,33 lt*) € 5,50
bianca, aromatica, originale - 4% alc.
- **MyALE** (*bott. 0,33 lt*) € 6,00
ambrata, rotonda, fragrante - 6,2% alc.

IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

- **Il nostro Sangiovese di Casa Spadoni** (0,75 lt) € 9,50
Sangiovese di Romagna fatto con le uve di Palazzo Zattaglia, curato da Andrea Spada e dalla nostra enologa Marisa Fontana.
- **Acqua microfiltrata** (75 cl) Naturale & Frizzante *compresa*
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** (75 cl) € 2,50
(Naturale & Frizzante)
- **Succhi di frutta** (20 cl) € 3,00
(Ananas, ACE, Pesca)
- **Bibite** (33 cl) € 3,50
(Coca Cola, Fanta, Sprite)
- **Coca Cola in bottiglia** (1 lt) € 6,00
- **Birra Ichnusa non filtrata** (33 cl) € 4,00
Non filtrata - 5% alc.

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

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- Ananas fresco € 4,00
- Il gelato di Casa Spadoni fatto in casa quotidianamente
accompagnato da Biscotto senza glutine € 5,50
- Gelato variegato con Nocciola tritata e cioccolato € 6,50
- Cheesecake invernale cotta in forno € 6,00
- Mela stufata agrumata € 6,00
con gelato artigianale e mandorle tostate
- Mantecato di Ricotta con Cornflakes,
cioccolata a scaglie e arancia candita da noi € 6,00
- Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa € 6,00
accompagnata da un bicchiere di Passito
- Tortino di Castagne con cuore di cioccolato fondente e
panna soffice al Flauto magico € 6,00
- Cassata Romagnola € 6,50
fatta con il nostro Squacquerone DOP con Coulis di frutta fresca
- Degustazione dei nostri Rhum € 11,00
accompagnata dalla nostra sorpresa di cioccolato

LA CAFFETTERIA

- Caffè € 1,50
- Caffè d'Orzo / Decaffeinato € 2,00
- The, Cappuccino e Tisane € 2,00



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

€ 3,00

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**, coadiuvato dallo chef **Alessandro Rottino**.