

*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.*

### 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.

## I TAGLIERI

- Il Tagliere misto di Salumi artigianali € 14,00

100% Mora Romagnola da noi allevata a Brisighella

Pancetta, Salsiccia passita, Salame Gentile e Lardo. Il tutto

accompagnato con Piadina e "Pane Sciocco". (Per una persona)

- Tagliere di Prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi € 15,00

accompagnato da "Pane Sciocco" e Piadina

entrambi fatti da noi

- Il Tagliere misto di Salumi € 16,00

(Mora Romagnola e non solo)

Salame Romagnolo, Mortadella artigianale di Bologna con

Pistacchi e Lardo di Mora Romagnola. Il tutto accompagnato

con Pane e Piadina. (Per due persone)

- Lo Squacquerone di Romagna di nostra produzione € 7,00

con fichi caramellati, composta di cipolle e la nostra Piadina

- Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione € 14,50

(Squacquerone, Caciotta Brisighella, 2Latti, "Lo Stanco" a latte crudo)

accompagnati dalle nostre confetture, Crostini di Pane e Piadina



## 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.*

Per vini, cocktails, bibite o caffetteria scopri il nostro menù drink

COPERTO, SERVIZIO E CORTESIA *li offriamo noi*

**Solo a cena: Coperto e servizio al tavolo** € 1,50

Comprensivo di: cestino del pane (con pane e panini fatti da noi) e cortesia.

Nei nostri piatti utilizziamo solo \*Folio extravergine di oliva del frantoio

Ossani e sale dolce di Cervia grosso. Potete richiederli al tavolo.

\* 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.



# CASA SPADONI

### RAVENNA

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455

sanvitale@casaspadoni.it

### BOLOGNA

San Giacomo del Martignone (BO)

Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259

sangiaco@casaspadoni.it

### FAENZA

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711

faenza@casaspadoni.it

RISTORANTE

CA' DEL PINO



### RAVENNA

Via Romea Nord, 295 - tel. 0544 446061

cadelpino@casaspadoni.it

[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)



# CASA SPADONI

## LA PIADINERIA \*

*Non ci sarebbe la Romagna senza la Piadina e quella Vera come la nostra è fatta con Farina macinata a pietra del Molino Spadoni, secondo l'antica ricetta tradizionale. Da accompagnare con un buon salume appena affettato o un tagliere di "Mora Romagnola", o da provare con lo Squacquerone di Romagna D.O.P. delle "Officine Gastronomiche Spadoni" realizzato solo con latte fresco Alta Qualità.*

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

## I PANINI \* (con il pane di "Casa... Spadoni", con farine di prima qualità e lievito madre)

- **Schiacciata ai 7 cereali / Panino ai 7 cereali / Focacce / "Pane Sciocco"**

li puoi trovare esposti al banco e farciti al momento con Salumi e Formaggi di nostra produzione da € 4,00 a € 6,00

*Chiedi al nostro personale il "Menù Panini" per comporlo come vuoi tu!*

## LE INSALATE \*

- **Insalata mista di verdure** € 6,00  
(Valeriana, Misticanza, Pomodoro e verdure di stagione)
- **Insalata Cheese&Veg** (il nostro formaggio **Lo Stanco**, Valeriana, Misticanza, semi di girasole, albicocche secche) € 8,50
- **Insalata di Pollo campese antibiotic free** € 9,00  
(Misticanza, semi misti tostati, **Pollo** cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano e salsa mille verdure)

## LE SFIZIOSITÀ DI CASA SPADONI \*

- **Degustazione di Patè di Mora Romagnola** € 8,00  
con in nostri Pani
- **Focaccia "Beatrice"** farcita con Squacquerone di nostra produzione, Prosciutto di Parma e rucola (per 2 persone) € 10,00
- **Filetti di acciughe del Mar Cantabrico** in olio di oliva Serie Oro, con burro salato della Normandia, accompagnati dai crostini di pane Confezione da 50 g € 14,00
-  **Ribollita toscana** realizzata secondo la ricetta tradizionale, con Cavolo nero, Patate, Verza, Bietola, Fagioli cannellini € 7,50
- **Crema di Zucca** con il nostro Squacquerone di Romagna DOP e amaretti € 7,50
- **Pasta e fagioli** con i nostri Ditalini di mais € 7,50
-  **Cappelletti ai Formaggi come una volta** con la pasta tirata al mattarello dalle nostre sfogline con **Ragù bolognese** € 11,00
-  **Petto di Pollo campese antibiotic free** cotto a bassa temperatura con insalata di finocchi, crema di zucca e i suoi semi € 10,00
- **"Hot Dog"** Würstel di Mora Romagnola prodotto da noi, il Mora-Dog con Pane alla Quinoa, senape € 10,00
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 12,00  
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guancia coccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre, con ketchup fatto in casa

## LE PIZZE AL TEGAMINO \*

*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** € 6,50  
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
- **"Margherita Romagnola leggera"** € 6,50  
(il nostro Squacquerone di Romagna, Pomodoro San Marzano DOP)
- **Acciughina** € 7,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia e Capperi)
- **Verdure** € 7,50  
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)
- **Amatriciana \_ rossa** € 8,00  
(Pomodoro Bio 100% italiano, Pancetta di Mora Romagnola, Pecorino e Pepe)
- **Squacquerone e rucola \_ bianca** € 8,50  
(Il nostro Squacquerone di Romagna DOP e rucola)
- **Prosciutto crudo di Parma 24 mesi \_ bianca** € 10,00  
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto crudo di Parma)
- **Prosciutto crudo di Parma 24 mesi \_ rossa** € 10,00  
(Pomodoro Bio 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e crudo di Parma)
- **Tutte le nostre Pizze si possono avere con impasto ai 7 cereali e vera pasta madre** + € 1,00

## LA NOSTRA PASTICCERIA \*

- **Biscotteria della Casa** (cookies o scroccadenti o altro) € 3,00
- **Crostata del giorno** € 4,00
- **Cheese cake artigianale** al Formaggio nel sacco con salsa di Cachi € 5,50
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,00  
accompagnata da un assaggio di Passito
- **Cassata Romagnola** fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP con composta di frutta mista € 6,50
- **Semifreddo al Grand Marnier** con scaglie di cioccolato € 6,50