



**CASA
SPADONI**

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
- Fiori rosa	€ 3,00	€ 12,00
<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>		
- Prosecco Brut 9.9.9		€ 16,00
Leonardo Acerbi - <i>Piccolo produttore di qualità.</i>		
- Pignoletto frizzante "Tamburello" 2016		€ 14,00
Monticino Rosso		
- Franciacorta Brut "Qblack"		€ 29,00
Az. Quadra - <i>"Bollicina" fragrante e croccante.</i>		
- Champagne Brut		€ 44,00
Boizel - <i>Piccolo produttore, Chardonnay e Pinot nero.</i>		

I VINI BIANCHI

- Romagna Albana “A” 2017 Monticino Rosso - <i>Costanza e qualità.</i>	bottiglia € 16,00
- “Tera” 2017 (Trebiano) Fondi San Giuseppe - <i>Uno dei migliori trebbiani romagnoli.</i>	€ 21,00
- “Bianco delle Volture” 2017 (Uva Famoso) Az. Fiorentini - <i>Vino bianco aromatico, fresco e fragrante.</i> <i>Ottima alternativa al traminer.</i>	€ 16,00
- “Nani” 2017 (Sauvignon) Az. Villa Rovere - <i>Sauvignon atipico per la Romagna, molto varietale e agrumato.</i>	€ 18,00
- A.A. Bianco “T” 2017 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Tramin - <i>Vino bianco fresco, secco e semiaromatico.</i>	€ 17,00
- A.A. Gewürztraminer “Selida” 2017 Cantina Tramin	€ 24,00
- Lugana 2017 Az. Monte del Frà	€ 20,00
- Fiano Irpinia 2017 Rocche dei Principi - <i>Piccolo e bravo produttore.</i>	€ 18,00
- Catarratto “Giovanni” 2016 Cuffaro - <i>Piccolo produttore di vini veri e vibranti.</i>	€ 18,00

I VINI ROSSI

	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 “Primalba” 2015 (Bio) Az. Ottaviani - <i>Sangiovese prodotto in biologico, fresco e fruttato.</i>		€ 14,00
- Romagna Sangiovese “Colombarone” 2014 Tenuta la Viola		€ 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 Ris. “Torre di Ceparano” 2014 Fattoria Zerbina		€ 22,00
- Forlì Merlot “Pirro” 2015 Villa Rovere - <i>Merlot prodotto nelle sabbie.</i>		€ 19,00
- Lambrusco Reggiano “All’Antica” 2016 Cantina Bertolani		€ 15,00
- Lambrusco di Sorbara 2017 Cantina di Soliera - <i>Quasi un rosato, fresco e fragrante.</i>		€ 16,00
- “Otello NerodiLambrusco” 2015 Ceci		€ 17,00
- A.A. Pinot nero 2017 Cantina Tramin - <i>Vino elegante e femminile... ma non banale.</i>		€ 25,00
- A.A. Lagrein 2016 Cantina Tramin - <i>Vino rosso secco e fruttato.</i>		€ 22,00
- Colli Tortonesi Barbera “Vegia Rampana” 2016 La Colombera - <i>Concentrato e “succoso”.</i>		€ 19,00
- Valpolicella Ripasso Classico Sup. 2016 Villabella - <i>Vino rosso di struttura con tannini fini e setosi.</i>		€ 25,00
- Lacrima di Morro d’Alba “Vigna del Pozzo Buono” 2017 Vicari - <i>Rosso “succoso” e aromatico.</i>		€ 14,00
- Rosso di Montalcino 2016 Le Chiuse - <i>Grande sangiovese di Montalcino, eleganza e purezza!</i>		€ 29,00
- Rosso di Montefalco 2015 Trabalza - <i>Piccolissimo artigiano della vigna!</i>		€ 24,00
- Santagostino 2012 Az. Firriato - <i>Da uve Nero d’Avola e Syrah.</i>		€ 20,00

I VINI DA DESSERT

	calice	bottiglia
- Moscato D'Asti 2017 Cascina Fonda	€ 4,00	€ 19,00
- Verduzzo friulano 2014 (lt. 0,50) Torre Rosazza	€ 4,00	€ 19,00
- P.X. "Viña 25" Est. 1896	€ 5,00	€ 32,00
- Porto LBV 2012 Ferreira	€ 5,50	€ 37,00

I LIQUORI ED I DISTILLATI

- Grappa Merlot di Nonino	€ 4,00
- Grappa Chardonnay di Nonino	€ 4,00
- Grappa Nonino 100% Artigianale	€ 4,00
- Grappa Nonino riserva 5 anni	€ 5,00
- Grappa di Moscato distilleria Sibona	€ 4,00
- Grappa di Barolo distilleria Sibona	€ 5,00
- Cognac Frapin Vsop	€ 8,00
- Calvados Pays d'Auge riserva	€ 6,00
- 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** € 5,00

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** € 6,00

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)** € 4,00

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** € 4,00

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** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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)** € 4,00

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” € 2,50

