



**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



- ✦ - **Squacquerone di Romagna DOP** di nostra produzione con le nostre confetture e Piadina € 7,00
- **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 pomodorini freschi € 7,50
- ✦ - **Polentina frita** e crema di Ricotta del nostro caseificio con Basilico € 8,50
- **La Panzanella di Casa Spadoni** € 11,00
con pane dorato ed Acciughe di Sicilia
- **I Crostini di Pane Sciocco** cotti alla griglia € 7,00
con il nostro Lardo stagionato di Mora Romagnola
- **Assaggio del nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola tagliato al coltello**, accompagnato con “Pane Sciocco” € 7,50
- **Il Crudo di Mora Romagnola 30/36 mesi** € 16,00
accompagnato con il cestino di Piadina alla romagnola
- **Il Tagliere misto di salumi artigianali di Mora Romagnola** allevata a Brisighella € 18,50
(Prosciutto crudo, Morettine, Salame Gentile, Moro, Lardo)
Il tutto accompagnato con Piadina.
(Consigliato per 2 persone)
- N.B. Per una persona* € 13,50
- ✦ - **Il Tagliere di Formaggi del nostro caseificio** € 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** € 22,00
(min. per 2 persone)
Selezione di Salumi di Mora Romagnola, Mortadella DOP, Prosciutto cotto nelle erbe, Formaggi del nostro caseificio, Piadina, Giardiniera fatta in casa

I PRIMI *

LA PASTA FATTA IN CASA... SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

- Le nostre Tagliatelle:
 - al Ragù bolognese € 11,00
 - al Ragù rosso di Mora Romagnola € 12,00
 - al Ragù bianco di Mora Romagnola e Scalogno € 13,00
- Tagliolino alla Romagnola € 11,00
con Prosciutto e Stridoli di fosso
-  - Strozzapreti con Verdure di stagione € 9,50
- Ravioli di Patate con pesto leggero al basilico e Guancialetto croccante di Mora Romagnola € 11,00
-  - Passatelli alla romagnola con crudaiola estiva € 12,50
-  - Cappelletti all'uso di Romagna ai Formaggi € 13,00
con crema di Zucchine e Fiori di Zucca croccanti
- Cappelletti all'uso di Romagna al Ragù bolognese € 13,00

Nel brodo di carne, come da tradizione romagnola

- I Passatelli come una volta, secondo la ricetta artusiana € 11,00
- Cappelletti all'uso di Romagna secondo la ricetta artusiana € 13,00

S.G. I PRIMI GLUTEN FREE

-  - Tagliatelle di mais ^{S.G.} di nostra produzione € 9,50
(senza uovo e senza glutine)
al Ragù * vegano (Soya e Verdure)
-  - Paccheri al Teff ^{S.G.} di nostra produzione € 9,50
(senza uovo e senza glutine)
alla carbonara vegetariana
(Uova, Zucchine e Pecorino)

LE ZUPPE

-  S.G. - Crema di Ceci con crostini alla Quinoa, cialda di Parmigiano e olio extravergine di oliva di Brisighella* € 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** € 11,00
con alloro e crostini di polenta alla griglia
- **Bistecca di Castrato** alla romagnola € 13,00
- **Degustazione di Salsicce allo spiedo** € 13,50
di Mora Romagnola, di Manzo, Matta 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** Antibiotic free € 13,00
con Radicchio alla griglia
- **Il filetto di Manzo** alla griglia con € 23,00
verdurine di stagione e Patata con la buccia al sale dolce di Cervia
- **Tagliata di Manzo** con vere Patate bolognesi DOP al forno € 18,50
- **Grigliata mista alla romagnola** € 16,00
(Manzo, Castrato, Suino, Pollo)
- **Grigliata mista di Mora Romagnola** € 30,00
(consigliata per 2 persone)
(Salsiccia, pancetta, costine, coppone c/o, braciola c/o, salame ai ferri)

La nostra grigliata è accompagnata da fagioli al sugo.

I SECONDI NON SOLO DALLA GRIGLIA

- **Tartare di Fassona** € 14,00
con Misticanza e finta Maionese ai Cetrioli
- 🍷 - **La nostra Parmigiana leggera** € 9,00
con Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione
- S.G. - **“Hot Dog”** € 10,00
Würstel di Mora Romagnola prodotto artigianalmente da noi con Pane alla Quinoa e senape, accompagnato da patate arrosto
- 🍷 - **VegBurger gourmet** € 13,00
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, Guanciale 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** € 4,50
- 🍃 - **Fagioli toscani all'uccelletto** € 4,50
- 🍃 - **Patate fresche al forno** (vere Patate bolognesi DOP) € 4,50
- 🍃 - **Pinzimonio di verdure fresche di stagione** € 5,00
con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella*
- 🍃 - **Fricandò alla romagnola** € 5,50
spadellata di Verdure fresche con Pomodoro fresco e Cipolla
- 🍃 - **Patate fresche fritte** € 5,50
(vere Patate bolognesi DOP tagliate fresche e fritte)
- 🍃 - **Verdure alla griglia** € 7,00

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

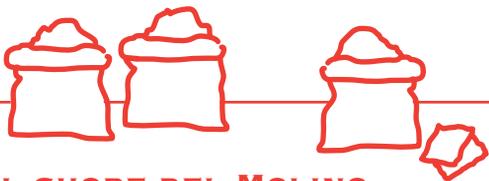


I nostri Formaggi, sia freschi che stagionati, tipici della Romagna, nascono nello stabilimento delle Officine Gastronomiche Spadoni, situato a Pontenono di Brisighella, ai piedi delle colline. Utilizziamo solo latte italiano freschissimo di Alta Qualità proveniente da allevamenti selezionati, per la 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” poiché, 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.
- **Ravaggiolo:** 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'immancabile Piadina.
- **Mozzarella Fiordilatte:** 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.

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)

Solo a pranzo

- **Piadina vuota** € 1,50
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 7,00
di nostra produzione e **rucola**
- **Piadina con Salame cotto di Mora Romagnola e Caciotta di Brisighella** del nostro caseificio € 8,00
- **Piadina con Prosciutto crudo di Mora Romagnola Squacquerone di Romagna DOP** del nostro caseificio e Rucola € 8,50
- **Piadina Gourmet con Acciughe, Mozzarella Fior di Latte** del nostro caseificio, **Pomodoro fresco e Ruculetta** € 9,00

LA PIZZA AL TEGAMINO *

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

Tutti i giorni a pranzo e cena, anche per asporto.

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) € 4,50
-  - **Fornarina bianca** (con sale dolce di Cervia e origano del nostro orto) € 4,00
-  - **Margherita** € 6,50
(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** € 7,50
(Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe di Sicilia, Olive nere taggiasche)
-  - **La Fricandò _ rossa** € 7,50
(Melanzane, zucchine, peperoni, cipolla stufata)
-  - **Dell'orto** € 9,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità e Verdure di stagione selezionate)
- **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)
-  - **La nuova Nera (al carbone vegetale)** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità in forno, Capperi di Sicilia, all'uscita Pomodorini Piccadilly e pesto di Rucola)
- **“Mora e friarielli” _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, friarielli, rondelle di Salsiccia di Mora Romagnola)
-  - **Funghi e stridoli _ bianca** € 9,00
(Mozzarella, funghi freschi, stridoli e scalogno)
- **Calzone _ bianca** € 9,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto cotto, Funghi, basilico)
-  - **Ai Formaggi _ bianca** € 10,00
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Caciotta di Brisighella, Lo Stanco di Brisighella, Ricotta)
-  - **La parmigiana di Casa Spadoni** € 11,00
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, melanzane, parmigiano stagionato 24 mesi a scaglie e basilico)

PER I PIÙ PICCOLI

-  - **Baby Margherita** € 4,00
- **Baby Würstel** € 5,00
- **Baby Prosciutto cotto** (senza polifosfati e senza lattosio) € 5,00
- **Baby Salsiccia** € 5,50

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

La Pizzeria è aperta tutte le sere (anche da asporto) dalle 19 alle 23, il sabato, per motivi

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
Wüstel 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
Scalognò	+ € 1,00
Funghi freschi	+ € 1,50
Friarielli	+ € 1,50
Olive nere	+ € 1,00
Carciofini	+ € 1,50
Melanzane/Zucchine/Peperoni	+ € 1,50
Fiori di Zucca	+ € 2,00
Patate bolognesi DOP al forno	+ € 2,00

LE PIZZE “GOURMET” * (già tagliate a spicchi)

- La Sfiziosa (**impasto farro integrale**) € 11,00
(Mozzarella Fior di Latte, Acciughe di Sicilia, fiori di Zucca)

 - La Pizza regionale (**farina Emilia Romagna**) € 11,00
(Pomodorino fresco appassito in forno e all'uscita Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità e la nostra Ricotta mantecata al basilico)

- Casa Spadoni (**impasto ai 7 cereali**) € 12,00
(Mozzarella Fior di Latte, Pancetta di Mora Romagnola, Radicchio, riduzione al balsamico, Scaglie di Parmigiano)

- Pizza Nera (**al carbone vegetale**) € 13,50
(Mozzarella Fior di Latte prodotta con latte Alta Qualità, Prosciutto crudo di Mora Romagnola, pomodorini Pachino, rucola)

LE BIRRE ALLA SPINA

Dal Birrificio artigianale del Molino Spadoni

- **La Bionda** piccola (33 cl) € 4,00
lager media (50 cl) € 5,50
- **La Blanche** piccola (28 cl) € 4,00
bianca media (50 cl) € 6,00
(*da grano Senatore Cappelli e Curcuma*)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Dal Birrificio artigianale del Molino Spadoni

- **IPA - India Pale Ale - 5,8% alc.** (Bott. 33 cl) € 4,50

Birre dal mondo

- **Ichnusa** (Bott. 33 cl) € 4,00
- **Corona** (Bott. 35 cl) € 4,00

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.

- **Bianco "Casa Spadoni"** € 9,50

Fattoria Palazzo di Zattaglia - *Dalle nostre uve di Zattaglia.*

- **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
(Albicocca, ACE, Pesca)

- **Bibite** (33 cl) € 3,00
(Coca Cola, Fanta, Sprite)

- **Coca Cola in bottiglia** (1 lt) € 6,00

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

LA PASTICCERIA & I DOLCI *

- **Composizione di frutta fresca** € 6,00
- **Il gelato di Casa Spadoni** fatto in casa quotidianamente con biscotto senza glutine € 6,00
- **Cheesecake artigianale** al Formaggio nel sacco di nostra produzione con coulis di frutta fresca € 6,50
- **Mantecato di Ricotta** di nostra produzione con Pesche nectarine e scaglie di Cioccolato fondente € 5,50
- **Scroccadenti con mandorle, Spumini e Ciambella della Casa** € 6,00
- **Pesca stufata all'Albana di Romagna** ai due ripieni (il nostro gelato artigianale con foglia di Cioccolato fondente e sfera di Ricotta con mandorle bianche tostate) € 6,50
- **Cassata Romagnola** € 6,50
fatta con il nostro Squacquerone DOP con Coulis di frutta fresca
- **Semifreddo al Grand Marnier** € 6,50
con coulis di frutta fresca di stagione e spumino

LA CAFFETTERIA

- **Caffè** € 1,50
- **Caffè d'Orzo / Decaffeinato** € 2,00
- **Caffè al Ginseng** € 2,50
- **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

€ 2,70

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**.