

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 € 13,50

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,

Lardo di Mora Romagnola e Prosciutto cotto nelle erbe.

Il tutto accompagnato con Pane e Piadina. (Per due persone)

- Lo Squacquerone di Romagna di nostra produzione € 7,50

con fichi caramellati, composta di cipolle e la nostra Piadina

- Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione € 15,00

(Squacquerone, Caciotta di Brisighella, 2 Latti, "Lo Stanco"

a latte crudo, gli Affinati alle erbe) accompagnati dalle nostre

confetture, Crostini di Pane e Piadina. (Per due persone)



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

SERVIZIO AL TAVOLO

€ 1,00

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

Nei nostri piatti utilizziamo solo *Olio 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 inalterato 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

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.

Le Classiche

- **Piadina vuota** € 1,30
- **Piadina con Squacquerone di Romagna DOP** € 5,50
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

Le Gourmand

- **Piadina con Alici marinate, Pecorino, insalata Iceberg e Cipolla di Tropea** € 8,50
- **Piadina con Melanzane, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Datterini confit e Hummus di Ceci** € 8,50
- **Piadina con Salmone marinato al Pepe rosa e Lime, mantecato di Nuvola, erba cipollina e Rucola fresca** € 10,00

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

- **Panino ai 7 cereali** con Prosciutto cotto nelle erbe, Melanzane alla Maggiorana e Formaggio "Lo Stanco" € 7,50
- **Ciabatta** con ventresca di Tonno, purea di Fagioli, Pomodoro e erba cipollina fresca € 8,50
- **Pane Sciocco** con Roast-beef, Parmigiano di montagna, riduzione di Aceto balsamico e Valeriana € 8,50
- **Focaccia "Beatrice"** farcita con Squacquerone di nostra produzione, Prosciutto di Parma e Rucola (Per 2 persone) € 11,00

LE SFIZIOSITÀ DI CASA SPADONI *

- **Salmone marinato al Pepe rosa e Lime** € 10,00
con Misticanza e Cipolla di Tropea
- **Filetti di acciughe del Mar Cantabrico** in olio di oliva, con burro salato della Normandia, accompagnati dai crostini di pane
Confezione da 50 g € 13,00
- **Crema di Ceci** con crostini alla Quinoa, cialda di Parmigiano e olio extravergine di oliva di Brisighella* € 7,50
- **Cappellaccio verde** (pasta fatta in casa e tirata al mattarello dalle nostre sfogline) con ripieno di Ricotta del nostro caseificio, burro e Salvia € 9,50
- **Petto di Pollo campese antibiotic free** cotto a bassa temperatura con insalata di finocchi, crema di zucca e i suoi semi € 10,00
- **Hamburger di Mora Romagnola gourmet** € 12,00
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciale croccante di Mora Romagnola, cipolla stufata, verdure, Caciotta di Brisighella e il nostro Pane 100% farina romagnola e pasta madre, con ketchup fatto in casa
- **Roast-beef di Manzo all'inglese** € 12,50
con scaglie di Parmigiano, Misticanza e Datterini confit
- **Il nostro "Stanchino" alla piastra** € 10,00
formaggio di nostra produzione a latte crudo e crosta edibile con verdure al forno

LA NOSTRA PASTICCERIA *

- **Panna cotta al Cardamomo** € 5,50
con cuore di Frutti di bosco
- **Cheese cake artigianale** al Formaggio nel sacco con Melone al Fiori Rosa € 5,50
- **Cassata Romagnola** fatta con il nostro Squacquerone di Romagna DOP con coulis di frutta fresca € 6,50
- **Semifreddo al Pistacchio** € 6,50
con crumble al caramello e salsa Mou
- **Scroccadenti con mandorle e Ciambella della Casa** € 6,50
accompagnata da un assaggio di Passito

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)
- **Ai 7 cereali con 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)
- **Prosciutto crudo di Parma 24 mesi _ rossa** € 10,00
(Pomodoro Bio 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e crudo di Parma)

La Pizza in Teglia (Da 2 a 3 persone)

- **La Pizza Margherita in teglia** € 15,00
con lievito madre e lenta lievitazione - misure: 22x36cm
(Pomodoro San Marzano DOP e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)

LE INSALATE *

- **Insalata mista di verdure** (Valeriana, Misticanza, Pomodoro e verdure di stagione) € 6,00
- **Insalata caprese** (Pomodoro e Basilico fresco, Mozzarella Fior di Latte del nostro caseificio e olio extravergine di oliva DOP di Brisighella*) € 8,00
- **Insalata Cheese&Veg** (il nostro formaggio **Lo Stanco**, Valeriana, Misticanza, semi di girasole, albicocche secche) € 8,50
- **Insalata mista con Tonno "Real Conservera Española"** € 9,00
pescato a lenza e Fagioli "Bianchi del Paradiso" al fiasco
- **Insalata di Pollo campese antibiotic free** € 9,00
(Misticanza, semi misti tostati, **Pollo** cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano e salsa mille verdure)
- **Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Melone** € 9,00