

A stylized white silhouette of a pig is positioned at the top of the page against a solid orange background. The pig is facing left and has a small curly tail. The text "CASA SPADONI" is printed in white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the pig's body.

CASA
SPADONI

MENU

A thick, horizontal orange brushstroke underline is located directly beneath the word "MENU".

Scoprite il nostro itinerario di gusto!

www.casaspadoni.it





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 ed allergie.



SQUACQUERONE* E DINTORNI...

*prende il suo nome dal dialettale "squacqueron" per la sua indole a squacquerare, ovvero a lasciarsi andare. Quello del nostro caseificio ha ottenuto la certificazione DOP che garantisce l'utilizzo di solo latte proveniente dalla zona di origine, l'assenza di conservanti e l'esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni.

Gnocco fritto con lardo di Mora Romagnola
e Squacquerone di Romagna DOP € 10,00

✓ **Squacquerone di Romagna DOP** € 7,50
con fichi caramellati fatti da noi e Piadina

✓ **Polentina fritta** con Squacquerone di Romagna DOP € 7,50

✓ **Tortino di Squacquerone DOP** con crema di formaggi € 7,50
e funghi freschi di bosco



ANTIPASTI

E TANTO ALTRO...

Degustazione dei nostri Patè di Mora Romagnola, € 11,00
classico con Pane ai 7 cereali, piccante con Pane Ciabatta,
di Fegato con "Pane Sciocco" *(Consigliato per 2 persone)*

✓ **Radicchio e bruciatini di Mora Romagnola sfumati all'aceto** € 8,00
di vino truccioletto da antica ricetta di Leonardo Spadoni

Tartare di Fassona con olio extra vergine di Brisighella dop € 13,00
alla Senape, con erbe pestate,
composta delle nostre cipolle caramellate e cialda di pane

Focaccia al tegamino farcita con Squacquerone DOP, € 14,00
Prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi
e rucola *(minimo per 2 persone)*

Focaccia al tegamino farcita con Porchetta di Mora Romagnola, € 13,00
pomodoro e radicchio rosso *(minimo per 2 persone)*



Il nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola al coltello € 9,00
accompagnato con "Pane Sciocco"

Il tagliere delle nostre eccellenze prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi, € 22,00
salame gentile (il re dei nostri salami, realizzato da tagli di prosciutto
e lombo di Mora Romagnola), serviti con Squacquerone di Romagna dop,
formaggio "Stanco" a latte crudo, pecorino di Brisighella,
miele d'acacia e cestino di gnocco fritto. *(Consigliato per 2 persone)*

Il Romagnolo il nostro salame Romagnolo, € 18,00
la salsiccia passita di Mora Romagnola, le morettine,
accompagnati dal nostro formaggio del Borgo, giardiniera fatta in casa
e il nostro pane con farina di riso Nerone. *(Consigliato per 2 persone)*

I nostri salami il nostro salame Romagnolo (salame preparato € 17,00
con sapienza artigianale, solo da suini 100% italiani e impreziosito da lardelli
di Mora Romagnola), salsiccia passita di Mora Romagnola (tipica della tradizione contadina
romagnola, realizzata con carni scelte 100% di Mora Romagnola e sale dolce di Cervia),
le morettine (autentiche perle di gusto) *(Consigliato per 2 persone)*

Il Goloso con mortadella Morabrada, pancetta arrotolata di Mora Romagnola € 20,00
e lardo di Mora serviti con caciotta morbida di brisighella, cipolla all'aceto balsamico
e confettura di albicocche fatta da noi *(Consigliato per 2 persone)*

Il Tagliere di soli Salumi artigianali di Mora Romagnola € 22,00
Degustazione dei nostri salumi di Mora allevata nella nostra fattoria
di Zattaglia, prosciutto crudo di Mora 30 mesi, salame gentile di Mora,
mortadella di Mora, pancetta arrotolata, salame cotto di Mora.
Il tutto accompagnato con Piadina. *(Consigliato per 3 persone)*

✓ **Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione** € 20,00
Squacquerone di Romagna DOP, Caciotta di Brisighella
(Formaggio morbido a pasta bianca con latte fresco italiano di alta qualità), i 2 Latti
(Formaggio misto semi stagionato con latte vaccino e ovino, italiani di alta qualità),
"Stanco" a latte crudo (a pasta tenera e con crosta fiorita edibile), gli Affinati alle erbe
(stagionati almeno 60 giorni, con affinamento in barrique con l'aggiunta di erbe,
che conferiscono al formaggio un aroma erbaceo e un gusto intenso), accompagnati
dalle confetture, fatte da noi, di albicocca, fichi e mele cotogne *(minimo per 2 persone)*



LA PASTA FATTA IN CASA...SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola € 11,00

Tagliatelle verdi al ragù di carni bianche del cortile,
profumato al rosmarino € 12,50

Strozzapreti con Ragù di Salsiccia matta € 9,50

Tortelli di zucca violina al burro e Parmigiano € 10,00

Tagliolino alla Romagnola € 12,50
con gambuccio di Prosciutto di Mora Romagnola e funghi di bosco

"Curzul" con Ragù bianco di Mora Romagnola
e Scalogno di Romagna € 12,50

✓ "Spoja Lorda" al formaggio Raviggiolo,
con carciofi nostrani e porro croccante € 12,50

Cappelletti all'uso di Romagna con Ragù bolognese € 12,50

✓ Cappelacci verdi ripieni di Formaggio Nuvola
al radicchio rosso e guanciale croccante € 12,50

Passatelli asciutti con crema di formaggi
e tartufo nero di stagione € 14,00



NEL BRODO DI CARNE, COME DA TRADIZIONE ROMAGNOLA

"Spoja Lorda" al formaggio Raviggliolo	€ 11,00
Cappelletti all'uso di Romagna secondo la tradizionale ricetta artusiana	€ 13,00
Passatelli in brodo	€ 12,00

LA PASTA MOLINO SPADONI* DI MAIS E ZENZERO & CURCUMA

- ✓ Mezze maniche Zenzero e Curcuma ^{S.G.} di nostra produzione € 9,50
al ragu bianco di Mora Romagnola e scalogno di romagna
- ✓ Tagliatelle di mais ^{S.G.} di nostra produzione € 9,50
al Ragù vegano

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 accompagnati 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.



ZUPPE & CREME *

Brodo matto con "manfrigul"

€ 7,50

Brodo di Verdure arricchito con un cucchiaino del nostro Ragù e pezzetti di sfoglia tirata a mano



Crema di zucca con Squacquerone DOP del nostro caseificio e cialda croccante di Mora Romagnola

€ 7,50

Zuppa di fagioli con maltagliati fatti in casa dalle nostre sfogline

€ 7,50

PIADINA AL TESTO E FRITTA

La nostra Piadina

€ 1,10

Il nostro Gnocco fritto

€ 1,50



LA MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola è una delle cinque RAZZE AUTOCTONE ANTICHE che ancora sopravvivono in Italia e la sua presenza documentata risale almeno all'epoca longobarda.

La resistenza di questa razza nei secoli è probabilmente dovuta all'importante sviluppo delle masse muscolari dell'animale, alla sua speciale attitudine al pascolo oltre che alla prelibatezza delle sue carni. Dopo un progressivo periodo di calo della sua diffusione, intorno agli anni '90 la Mora Romagnola ha rischiato addirittura l'estinzione, ma dal 2001 sono state avviate delle iniziative per proteggere questa razza così pregiata. L'ALLEVAMENTO DI ZATTAGLIA, fortemente voluto dalla famiglia Spadoni, è proprio l'esempio di questo sforzo e impegno di salvaguardia.

Gli animali VIVONO IN SPAZI APERTI, dove sono controllati ma liberi.

Si muovono molto, MANGIANO GHIANDE e quello che trovano nei boschi, bevono acqua di sorgente e sono rispettati nei loro cicli di riproduzione naturale: allattamento, svezzamento e accrescimento hanno tempi più che doppi rispetto al suino bianco.

La condizione di MOVIMENTO E BENESSERE NATURALE in cui vive la Mora Romagnola, le consente una durata di vita doppia rispetto al suino bianco, anche di 18 mesi: per questo LA SUA CARNE DIVENTA PIÙ SAPORITA e quindi ha bisogno di MENO SALE.

Nella SAPIENTE LAVORAZIONE ARTIGIANALE, rispettosa della tradizione, si utilizza il PREGIATO SALE DI CERVIA, un'eccellenza territoriale unica al mondo per la sua dolcezza e le sue peculiarità organolettiche. I salumi di Mora Romagnola possono apportare fino al 30/35% IN PIÙ DI PROTEINE rispetto ad un normale salume di suino e sono caratterizzati da una lunga stagionatura che, ad esempio per i Prosciutti, è minimo di 24 mesi.

Per queste ragioni, le caratteristiche della carne presentano PARAMETRI DI SALUBRITÀ decisamente superiori: è una carne PARTICOLARMENTE GUSTOSA, sana e digeribile, con la maggioranza di grassi insaturi. 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 prodotti provenienti dall'allevamento di Zattaglia. CORTA perché ci sono soltanto 7 km tra l'allevamento e lo stabilimento di lavorazione.

La «Mora Romagnola» è una delle razze più pregiate d'Italia.



LA GRIGLIA

ALLA BRACE DI CARPINO

Le nostre carni sono tutte fresche e non subiscono alcun trattamento di congelazione o surgelazione.

Bistecca di Castrato alla romagnola € 13,50

Degustazione di Salsicce allo spiedo € 14,00
di Mora Romagnola, di Manzo, Matta e Tricolore

“Il boccone del macellaio” (la parte del Manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità della carne) € 15,50
con olio alle spezie

Tagliata di Manzo di Razza Romagnola al rosmarino, € 18,50
sale dolce di Cervia e accompagnato da insalata di cavolo viola

Filetto di Manzo di Razza Romagnola alla griglia (220g) € 21,50
olio extravergine di oliva di Brisighella*, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato da insalata di cavolo viola

Costata di Manzo di Razza Romagnola agli aromi *all'etto* € 4,50
condita con olio profumato al rosmarino e salvia
(a partire da 500g)

Fegato di Mora Romagnola nella rete € 12,00
con alloro e crostini di polenta alla griglia (secondo disponibilità)

Petto di Pollo antibiotic free con misticanza € 11,00



Grigliata mista di Mora Romagnola

(per 1 persona - 380g ca.)

€ 17,00

(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, costina)

(consigliata per 2 persone - 650g ca.)

€ 30,00

(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, fegato)

Grigliata mista di suino italiano (consigliata per 2 persone) € 22,00

(Salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, costine)

Le nostre grigliate sono accompagnate da fagioli bianchi del paradiso al fiasco.

Le carni non prodotte da noi sono accuratamente selezionate dai migliori fornitori.



LE NOSTRE FIORENTINE

DI RAZZA ROMAGNOLA

Casa Spadoni vi propone una selezione di Fiorentine di scottona di Razza Romagnola.

Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg

all'etto € 5,50

frollatura 40/60 gg

all'etto € 6,50

Origine e zona di diffusione: discende da ceppo Podolico, ha come culla d'origine la Romagna. È considerata la razza da carne meglio conformata al mondo. Carne perciò di grande qualità e grande equilibrio, che primeggia per le sue caratteristiche nutritive, il suo colorito roseo, la fine venatura.

Caratteristiche produttive: ottima qualità della carne (tenera e saporita). La scottona è solo femmina, giovane, che non ha mai partorito. Questo conferisce alle carni il massimo di sapore e tenerezza. La Manza presenta comunque un'ottima qualità della carne.

DI RAZZA ANGUS

Casa Spadoni vi propone una Fiorentina di scottona di Razza Angus (antichissima razza che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria).

Fiorentina alla griglia

frollatura 20/30 gg

all'etto € 5,50

La Blackgold di Nigrande è allevata nei verdissimi pascoli bagnati dal fiume Venta, che costeggia tutta la pianura ed attraversa i boschi di Lettonia e Lituania.

Si alimenta di erba durante tutto il periodo estivo e di fieno durante l'inverno.

L'animale vive all'interno di un'oasi naturale incontaminata, completamente immerso nella natura, con un clima ideale per la corretta crescita qualitativa delle sue carni.

Le nostre Fiorentine delle migliori selezioni sono di provenienza esclusiva Lem carni.



SECONDI DALLA CUCINA

Guancia di Mora Romagnola brasata nel suo sugo
con scalogno di Romagna stufato alla saba € 14,00

Costine BBQ cotte a bassa temperatura nella nostra
salsa Barbecue, con patate fritte € 14,50

Spalla di suino cotta a bassa temperatura accompagnata
da friggione alla romagnola e crema all'aglio nero € 14,50

Bocconcini di cinghiale in salmi con chips di polenta croccanti € 13,00



LO STREET FOOD SERVITO AL TAVOLO DI CASA SPADONI

"Hot Dog" S.G. Würstel di Mora Romagnola prodotto da noi
con Pane alla Quinoa, misticanza salsa alla senape in grani
e patate al forno € 10,00

Hamburger di Mora Romagnola gourmet € 14,50
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciale croccante
di Mora Romagnola, cipolla in agrodolce, 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.

Vegburger gourmet € 13,50
Hamburger vegano, verdure, il nostro pane
con farina romagnola e pasta madre, salsa barbecue
Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte
e ketchup fatto in casa



CONTORNI

Misticanza di stagione	€ 4,00
Fagioli bianchi del "Paradiso" (provenienza Spello) Al fiasco con olio extravergine di oliva di Brisighella*	€ 4,00
Pinzimonio di verdure fresche di stagione con Sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella*	€ 5,00
Patate al forno all'Olio extravergine di oliva di Brisighella*	€ 4,00
Cicoria saltata con peperoncino	€ 4,50
Patate fritte di Casa Spadoni (con ketchup fatto in casa)	€ 5,50
Verdure alla griglia	€ 6,00
Friggione alla romagnola	€ 5,00
Cavolfiore gratinato con besciamella lenta e stanco di brisighella	€ 5,00



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 acquistato un altro che lavora 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 PIZZA ALLA PALA

DALLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI FARINE
NASCE LA PIZZA ALLA PALA CON FARINA MACINATA A PIETRA,
DALLA FORMA RETTANGOLARE, CON BORDO CROCCANTE,
ALVEOLATO E DAL CUORE MORBIDO!

È la nostra farina l'ingrediente principale della pizza alla pala 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.

Tutte le nostre pizze, per dimensioni (sono 30x40 cm), sono consigliate per due persone

- ✓ **Focaccia** semplice con sale grosso e rosmarino € 6,50
- ✓ **Margherita** € 10,00
(Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione)
- ✓ **Verdure** € 11,50
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, verdure di stagione)



LA PIZZA ALLA PALA

Acciughina € 11,50
(Pomodoro 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi di Pantelleria)

Prosciutto di Mora Romagnola € 15,00
(Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto di Mora Romagnola)

Salsiccia di Mora Romagnola € 15,00
(Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola)

La Zucca € 15,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, zucca infornata, Prosciutto di Mora Romagnola in uscita)

Radicchio e Pancetta di Mora Romagnola € 13,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, radicchio di chioggia, pancetta di Mora Romagnola, crema al balsamico e olio extravergine di oliva di Brisighella*)

Al salame cotto di Mora Romagnola € 13,00
(Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, salame cotto, fiocchi di ricotta del nostro caseificio e rucola fresca)

Brisighella € 15,00
(pomodoro 100% italiano, squacquerone BIO, Crudo di Mora Romagnola e rucola fresca)



I NOSTRI FORMAGGI

La produzione dei nostri formaggi, freschi e stagionati, avviene nel nostro caseificio situato a Pontenono, ai piedi delle colline di Brisighella, uno dei borghi più belli d'Italia nel Parco Regionale della Vena del Gesso.

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.

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.



I NOSTRI FORMAGGI

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. Dal colore bianco latte e dal sapore dolce e delicato, lo squacquerone prende il suo nome dal dialettale “squacqueron” per la sua indole a squacquerare, ovvero a lasciarsi andare. E abbiamo anche la DOP! Grazie a questa certificazione si garantisce il solo utilizzo di latte proveniente dalla zona di origine, l'assenza di conservanti e l'esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni. Ottimo abbinato a fichi caramellati, alla composta di Cipolle di Casa Spadoni e con un'immane 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 abbuccatura esterna, con pasta di colore paglierino. La stagionatura di 30 giorni fornisce una pasta al contempo cremosa e morbida.

“2 lattini”: Formaggio misto semi stagionato con latte ovino e vaccino, entrambi italiani di alta qualità. Formaggio toscan-emiliano, con pasta bianca e morbida, caglio, fermenti e con l'aggiunta del sale marino Integrale di Cervia. Viene trattata 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 e viene arricchito con l'aggiunta di sale marino integrale di Cervia.

“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 a deformare la sua forma originale e per questo ne ricaviamo la denominazione “stanco”.



I NOSTRI FORMAGGI AFFINATI DI BRISIGHELLA

Gli affinati di Brisighella sono formaggi stagionati almeno 60 giorni, con pasta bianca sgranata, dal gusto intenso e morbido. Preparati con solo latte fresco italiano di alta qualità emiliano-romagnolo e disponibile in diversi affinamenti. Si distinguono per il loro processo di lavorazione e per la ricercatezza e unicità dei loro sapori.

Dalle nostre caciotte di latte vaccino di alta qualità con stagionatura di 60-70 giorni, con pasta bianca compatta e sgranata, parte l'affinamento. L'affinamento avviene con fieno spontaneo di montagna, dentro a barrique; ciò regala naturalmente al formaggio note erbacee.

Alle erbe spontanee di Montagna

Dopo la stagionatura, il processo di affinamento avviene in barrique con l'aggiunta di erbe spontanee di montagna, che conferiscono al formaggio un aroma erbaceo e un gusto intenso.

Al Finocchietto Selvatico

Dopo la stagionatura, il formaggio viene affinato al finocchietto selvatico, che ne determina un sapore delicato e un profumo caratteristico.

Alle foglie di Noci

Dopo la stagionatura, il processo di affinamento avviene in barrique con l'aggiunta di foglie di noci che, avvolte al formaggio, conferiscono un aroma vegetale e un gusto che richiama la noce.

Grotta affinato nell'antica 'fossa' di Roncofreddo (FC)

Dopo la stagionatura su assi di legno naturali, il formaggio viene inserito in sacchi di cotone e riposto in grotte naturali di tufo, più precisamente nell'antica "fossa" di Roncofreddo (FC). Questo processo conferisce sapore e aromi unici nel suo genere.



BEVANDE

IL VINO, L'ACQUA E LE BIBITE

	calice	bottiglia
Fiori rosa la nostra bollicina rosata dalle uve della Fattoria di Palazzo Zattaglia	€ 3,00	€ 9,00
Il nostro Sangiovese di Casa Spadoni (0,75 lt)	€ 3,00	€ 9,50

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

Acqua microfiltrata (1 l) Naturale & Frizzante 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)	compresa
Acqua Minerale MOOD (75 cl) Naturale & Frizzante	€ 2,50
Coca Cola, Fanta (33 cl) e bibite	€ 3,00

LE BIRRE



LE BIRRE ALLA SPINA

Dal Birrificio artigianale del Molino Spadoni

La Bionda

Birra artigianale chiara a bassa fermentazione in stile Lager, ispirata alle Lager Helles. Schiuma bianca persistente, colore giallo paglierino, gusto maltato con leggero sentore di erba e fiori, amaro appena accennato. (5% vol)

piccola (28 cl)	€ 3,50
media (50 cl)	€ 5,50

Ambra Lager Rossa

Birra artigianale ambrata a bassa fermentazione, ispirata allo stile Bock. Schiuma abbondante color crema, colore tra l'ambrato ed il mogano.
Sentore intenso e gusto complesso con predominante di malto tostato.
Note di crosta di pane, miele, caramello, frutta secca e frutti rossi maturi. (5.8% vol)

piccola (28 cl)	€ 4,00
media (50 cl)	€ 6,00

La Blanche con grano Senatore Cappelli

Birra artigianale bianca ad alta fermentazione, ispirata allo stile Blanche.
Schiuma pannosa bianca, colore giallo dorato.
Acidula con note calde di curcuma, zenzero e agrumi. (4.8% vol)

piccola (28 cl)	€ 4,00
media (50 cl)	€ 6,00

IPA India Pale Ale

Birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA, realizzata con uno speciale bouquet di 6 luppoli.
Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato.
Intenso e complesso aroma di frutti tropicali, agrumato, resinoso, bilanciato da un buon amaro. (5.8% vol)

piccola (28 cl)	€ 4,00
media (50 cl)	€ 6,00



PASTICCERIA & I DOLCI

<i>Pera cotta</i> ^{SG.} nell albana con la sua riduzione, mandorle tostate e gelato alla crema	€ 6,50
<i>Cheesecake artigianale</i> ^{SG.} al Formaggio nuvola, con confettura di albicocche	€ 6,50
<i>Delizia al cioccolato</i> al profumo di Arancio amaro	€ 6,50
<i>Mantecato di ricotta</i> al rosolio di cedro	€ 5,00
<i>Zuppa inglese</i> con la nostra ciambella all alchermes	€ 6,00
<i>Cremoso al pistacchio</i> con biscuits al fondente e meringa sbriciolata	€ 6,50
<i>Il gelato di Marco</i> fatto in casa quotidianamente con amarene Fabbri	€ 6,00
<i>La biscotteria di Casa Spadoni:</i> scroccadenti biscotti al cocco spumini e ciambella	€ 5,00
<i>La Tavolozza di Casa Spadoni</i> un assaggio di tre dessert	€ 7,50

LE CAFFETTERIA

Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato	€ 1,10
Cappuccino	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,60
Tisane	€ 2,50



COPERTO & SERVIZIO

€ 2,70

A pranzo (nei giorni feriali dal lunedì al venerdì) il Coperto&Servizio li offriamo noi

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 ai nostri oli ed aceti.

*Olio extravergine di oliva Ossani (Frantoio Ossani): È un olio dolcissimo, naturale, ricco di sapori e gusti, genuino, non lavorato e non filtrato, adatto anche a bambini e a persone anziane. La lavorazione a freddo lascia inalterate tutte le qualità organolettiche dell'olio. Per effetto di questa lavorazione ormai rara da trovare, perchè molto lenta e che richiede molto lavoro manuale, l'olio non viene mai a mescolarsi con l'acqua di vegetazione contenuta nelle olive. Aceto Leonardo Spadoni Trucioletto: Ottenuto con il metodo lento a truciolo, che consiste nel passare il vino in botti di larice insieme a trucioli di legno su cui proliferano gli acetobatteri. Un aceto fine ed elegante, perfetto per preparati di alta cucina.

*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.



CASA SPADONI

*Portiamo noi il conto al tavolo, chiedi al nostro personale!
Puoi pagare direttamente al tavolo se lo desideri.
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 esclusivamente al tavolo al nostro personale,
prima della preparazione del conto,*

Grazie



Scoprite il nostro itinerario di gusto!
www.casaspadoni.it