



RISTORANTE

CA' DEL PINO



Siamo lieti di accogliervi creando per voi
le migliori condizioni al fine di rendere sicura
e sempre piacevole la permanenza nei nostri locali.
Al fine di tutelare la salute di tutti chiediamo la vostra collaborazione
al pieno rispetto di normative e regolamenti.

Collaboriamo insieme per la tutela della nostra salute!

A tutela della vostra salute il pagamento verrà effettuato al tavolo

Antipasti di pesce

Sarde in “saor” con la giardiniera di verdure fresche di nostra produzione	12
*Baccalà mantecato all’olio di Brisighella DOP con bacche di goji, accompagnato dal nostro pane sciocco tostato	12
Alici farcite con provola affumicata, parmigiana di zucchine, pan brioche e colatura di alici	19

Primi di pesce*

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al matarello dalle nostre sfogline

Passatelli asciutti al ragù di mare, verdure di stagione e pesto leggero	15
Paccheri di Gragnano con amatriciana di mare e guanciale di Mora Romagnola	15
Risotto rosso con pesce dell’Adriatico (minimo per 2 persone)	a persona 18

Secondi di pesce

*Baccalà all’uso di Romagna con intingolo di San Marzano e olive nere	17
Polipo arrostito con patate mantecate all’olio di Brisighella e caponata di melanzane	18
Filetto d’orata con fagottino di scarola e limone candito	19

La Mora Romagnola della nostra fattoria

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.

Antipasti

Flan di Squacquerone DOP del nostro caseificio con crema di formaggi, tartufo di pineta e cialda di parmigiano	11
Taglieri di prosciutto di Mora, lardo e salame Gentile di Mora Romagnola con squacquerone e fichi caramellati accompagnati da piadina con giardiniera fatta in casa	17
Polenta fritta con lo Squacquerone DOP del nostro caseificio	8

Zuppe e brodi

Passatelli in brodo di carne	11
Cappelletti in brodo di carne	13

Primi*

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al matarello dalle nostre sfogline

Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola	11
Tagliatelle al ragù bianco di Mora Romagnola con profumo di scalogno	12,50
Cappelletti al ragù rosso di Mora Romagnola	13,50
Gnocchi di ricotta e zucca, salsa allo "Stanco" e tartufo nero	16
Tagliatelle ai funghi porcini	20
Tagliatelle al tartufo bianco	22
Risotto con germano reale di valle e riduzione di sangiovese (minimo 2 persone)	a persona 17

Secondi*

Petto d'anatra arrostito con caponata di verdure e salsa alla senape	17
Galletto al tegame con cicoria saltata, aglio e peperoncino	16
Guancialino di Mora Romagnola brasato al sangiovese con cavolo viola stufato	16
Coniglio ripieno con salsiccia, olive taggiasche e mantecato di patate	18
Filetto di manzo ai funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	28

Contorni

Fagioli "bianchi del Paradiso" (provenienza: Spello) al fiasco	5
Verdura alla griglia	6,50
Patate arrosto	5
Insalata mista	5

Dessert

Bavarese di “Nuvola” con coulis di fragole e fave Tonka	6
Semifreddo al pistacchio, crumble di mandorle e mango candito	6
Sfogliatina croccante con crema Chantilly e albicocche caramellate	7
Brownie al fondente e noci, gelato alla zucca e cremoso di cioccolato al latte	7,50

Si informa la spettabile clientela che Ca' del Pino utilizza prevalentemente ingredienti freschi del territorio di Romagna, salvo utilizzare prodotti gelo opportunamente selezionati se non reperibili

I formaggi dal nostro carrello

Piccolo itinerario sui formaggi stagionati e non del nostro caseificio	7,50
Grande itinerario di degustazione dei formaggi accompagnati da miele e confetture	12,50

Il nostro caseificio a Brisighella e i suoi formaggi

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 freschi

Squacquerone di Romagna DOP

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, in riferimento alla sua consistenza così molle dovuta alla sua breve maturazione. La certificazione DOP garantisce a questo prodotto l'utilizzo di solo latte proveniente dalla zona d'origine, l'assenza di conservanti e l'esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni.

Nuvola

La Nuvola è una specialità lattiero casearia a base di latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano romagnolo. Dal metodo di lavorazione tradizionale per affioramento, si ottiene un fiocco morbido e pastoso, che permette a questo formaggio fresco di distinguersi per la propria consistenza, ovvero soffice come una “nuvola”. La Nuvola si caratterizza per il suo colore bianco candido, per la sua consistenza soffice e cremosa e per il suo sapore dolce e delicato.

Caciotta di Brisighella

La Caciotta di Brisighella è un formaggio morbido a pasta bianca, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo. Grazie alla materia prima delicata e allo straordinario bouquet di fermenti lattici, si ottiene questo formaggio che matura in pochissimi giorni, dall'aspetto compatto e dall'anima morbida, dolce e cremosa. Un formaggio ideale per farcire la piadina romagnola e ottimo come accompagnamento a taglieri di salumi.

Gli stagionati

Caciotta Montanara

La Caciotta Montanara è tipica romagnola, morbida e stagionata, prodotta con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e caratterizzata per la leggera crosta sottile in superficie, da cui ne deriva la denominazione Montanara e soprattutto per la sua tenerezza e morbidezza.

Pecorino

Il Pecorino è un formaggio semi stagionato prodotto con latte fresco ovino pastorizzato italiano di Alta Qualità proveniente dalle colline romagnole, arricchito con l'aggiunta di sale marino integrale di Cervia.

Formaggio del Borgo

Formaggio stagionato almeno 60 giorni, con pasta bianca sgranata, dal gusto intenso e morbido. Preparato solo con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e disponibile in diversi affinamenti. I formaggi del borgo appartengono alla Linea Premium, una linea i cui prodotti si distinguono per il loro processo di lavorazione e per la ricercatezza e unicità dei loro sapori.

A latte crudo

Lo Stanco di Brisighella a Latte Crudo

Lo Stanco è un formaggio a latte crudo prodotto con latte romagnolo di Alta Qualità, a pasta tenera con crosta fiorita edibile. Buccia sottile, gusto cremoso e delicato, nella maturazione tende a deformare la sua forma originale e proprio per questo ne deriva la sua denominazione "stanco". Caratterizzato da un colore bianco, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato.

Montanara di Brisighella a Latte Crudo

La Montanara di Brisighella a latte crudo è un formaggio tipico romagnolo, morbido e con media stagionatura, prodotto con latte romagnolo di Alta Qualità e caratterizzato dalla leggera crosta sottile in superficie.

Il Pecorino di Brisighella a Latte Crudo Stagionato

Il Pecorino di Brisighella a latte crudo stagionato viene lavorato interamente a mano secondo un'antica ricetta che risale al 1200 e stagionato naturalmente su tavole di legno per oltre 90 giorni. Si distingue per la sua pasta compatta e burrosa allo stesso tempo, dal colore tra il bianco e il paglierino e per il suo sapore dolce che nasconde al palato una leggera venatura piccante, dovuta alla lunga stagionatura.

Il Pecorino di Brisighella a Latte Crudo Semistagionato

Il Pecorino di Brisighella a latte crudo semistagionato viene lavorato interamente a mano e si presenta con una pasta morbida, leggermente occhiata. Dal sapore dolce e persistente sul palato, pur essendo un formaggio con stagionatura di circa 40 giorni.

Caprino di Brisighella a Latte Crudo Stagionato

Il Caprino di Brisighella a latte crudo è un formaggio stagionato, prodotto con latte italiano e con caglio vegetale che gli conferisce particolarità organolettiche: dolce al palato ma con un retrogusto amarognolo, tipico del carciofo.

I nostri oli

La Pace di Monte Canneto - Tipo Cru. 100% olive nostrane di Brisighella raccolte su pianta. Filtrato. L'olio si caratterizza per l'intensità elevata del fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto, fortemente caratterizzato da note verdi riconducibili al sentore di erba tagliata. I valori dell'intensità superiori a 6 lo classificano nella categoria degli oli fruttati intensi. Adatto anche ad alcuni piatti della cucina mediterranea quando le note amare e piccanti tendono a diminuire di intensità lasciando trasparire maggiormente quelle dolci. Provenienza Fognano di Brisighella (Ra).

Tenuta Pennita "Poggio al Monte" - L'olio viene prodotto a partire dagli ulivi presenti da secoli su queste colline. Le cultivar maggiormente presenti sono: l'autoctona correggiolo, le rare e prestigiose ghiacciola, nostrana. Il frantoio che si trova all'interno di una cascina ristrutturata, è stato realizzato completamente in acciaio, secondo le più moderne tecnologie, da una ditta leader del settore a livello internazionale. La lavorazione, ciclo continuo due fasi, è ideale per estrarre olio extravergine d'oliva di elevata qualità a freddo, cioè ad una temperatura non superiore ai 25°C.

L'intero ciclo di lavorazione, composto dalle fasi di defogliatura, lavaggio, frangitura ed estrazione tramite centrifugazione, viene seguito in tutte le fasi dal personale specializzato della "Tenuta Pennita".

Il frantoio, per garantire la massima qualità, apre, per scelta, a partire dai primi di ottobre per riuscire così a frangere solo le migliori olive al giusto grado di maturazione. Le olive vengono raccolte a mano, in piccole casse (20 kg circa) e vengono avviate alla frangitura entro poche ore (4-6 ore).

*Si informa la rispettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l'asterisco in menu sono gelo, preparati per Ca' del Pino grazie ad innovative tecniche alimentari, nei numerosi e dedicati stabilimenti e laboratori del Molino Spadoni e surgelati all'origine. Questo ci consente di mantenere inalterato gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo.

NB

si informa la rispettabile 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.

Il cestino del pane

Tutti i pani sono prodotti artigianalmente dalla lavorazione delle nostre farine

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.

“Pane Sciocco”

È il caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola, da usare per gli snack più saporiti o per accompagnare una degustazione di salumi di Mora Romagnola e formaggi tipici. Realizzato con pasta madre, viene lievitato a lungo e può quindi offrire grande leggerezza e sapore.

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).

Pane Brusco

Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante e una mollica compatta.

Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina con l'aggiunta di ceci germogliati, ricchi di proteine, amminoacidi essenziali, vitamine B1, B5, B6, B9 e sali minerali. Arricchito con curcuma, spezia dalle formidabili proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, ipoglicemizzanti e depurative.

Ciabattina al Riso Nerone

Ciabattina con l'aggiunta di riso nerone, ricco di fibre, sali minerali e sostanze antiossidanti, contro i radicali liberi e dagli effetti antinfiammatori ed antiage. Dal caratteristico colore nero, integrale e altamente digeribile.



Le nostre birre artigianali in bottiglia del "Birrificio del Molino Spadoni"

BIONDA Golden Ale (33 cl) 5,50

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale chiara ad alta fermentazione in stile Golden Ale, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma bianca persistente, colore giallo paglierino chiaro. Gusto maltato con sentori erbacei e floreali. Amaro equilibrato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine. (5% vol)

ROSSA Amber Ale (33 cl) 5,50

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale ambrata ad alta fermentazione in stile Amber Ale, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma persistente, colore tra l'ambrato ed il mogano. Profumo intenso, fruttato, floreale, di malto tostato. Gusto complesso con sentori di caramello, frutti rossi maturi, miele e liquirizia. Amaro bilanciato.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine. (6% vol)

IPA India Pale Ale (33 cl) 5,50

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA (India Pale Ale), realizzata con uno speciale bouquet di 6 luppoli, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato. Intenso e complesso aroma di frutti tropicali, agrumato, resinoso, bilanciato da un buon amaro.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine. (5,5% vol)

BLANCHE Senatore Cappelli (33 cl) 5,50

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale bianca ad alta fermentazione, ispirata allo stile Blanche, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma pannosa bianca, colore giallo dorato. Acidula con note calde di curcuma, zenzero e agrumi.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento Senatore Cappelli non maltato, luppolo, lievito, buccia d'arancia, zenzero, curcuma. Contiene glutine. (4,8% vol)

DOPPIO MALTO Blond Ale (33 cl) 5,50

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale ad alta fermentazione in stile Blond Ale di ispirazione belga, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma abbondante e cremosa. Colore dorato intenso. Aroma speziato, fruttato con note di miele. In bocca rotonda, armonica, spicca il malto, con sentori speziati e note calde di pepe rosa.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, lievito. Contiene glutine. (6,5% vol)

Bevande

Acqua microfiltrata naturale o frizzante	<i>compresa nel coperto</i>
Acqua in bottiglia San Benedetto “Antica Fonte” 60 cl naturale o gassata	2
Acqua in bottiglia Perrier 75 cl	3,50
Bibite 33 cl (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite)	3,50
Succhi di frutta	3,50
Crodino, Campari Soda	3,50

La caffetteria

Caffè espresso/ Caffè decaffeinato	1,30
Caffè d’orzo/ ginseng /americano	1,50
Caffè corretto	2
Cappuccino	1,80
Selezione di the e infusi	2,50

La nostra caffetteria viene realizzata con una speciale miscela selezionata per noi da Mokarica.

Puoi acquistarla in grani nei nostri punti vendita.

Coperto e servizio

2,70

Comprensivo di cestino dei nostri Pani che variano quotidianamente tutti preparati con le nostre farine ed acqua microfiltrata o frizzante a piacimento.

Utilizziamo solo sale di Cervia. Al tavolo troverete salfiore di Cervia, pepe, olio la Pace di Monte Canneto o Tenuta Pennita “Poggio al Monte” e gli aceti artigianali “Leonardo Spadoni”.



CASA SPADONI

FAENZA

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711
faenza@casaspadoni.it

BOLOGNA

San Giacomo del Martignone (BO)
Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259
sangiaco@casaspadoni.it

RAVENNA

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455
sanvitale@casaspadoni.it

www.casaspadoni.it
info@casaspadoni.it

Ti aspettiamo anche al

MERCATO COPERTO DI RAVENNA

Piazza Andrea Costa n. 6 - tel. 0544 244611
info@mcraenna.it

