



CASA  
SPADONI

*La carta*



*dei  
vini.*

[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)

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 in particolare all'uso corretto della  
mascherina e all'igienizzazione costante delle mani.

**Collaboriamo insieme per la tutela della nostra salute!**

La carta dei vini varia periodicamente ed è curata dal  
nostro esperto sommelier Andrea Spada. Alcuni vini sono  
proposti a bicchiere (chiedi quali in mescita oggi). Se non  
termini la bottiglia puoi portarla a casa. I vini acquistati da  
asporto hanno il 25% di sconto sul prezzo al tavolo.



CASA SPADONI

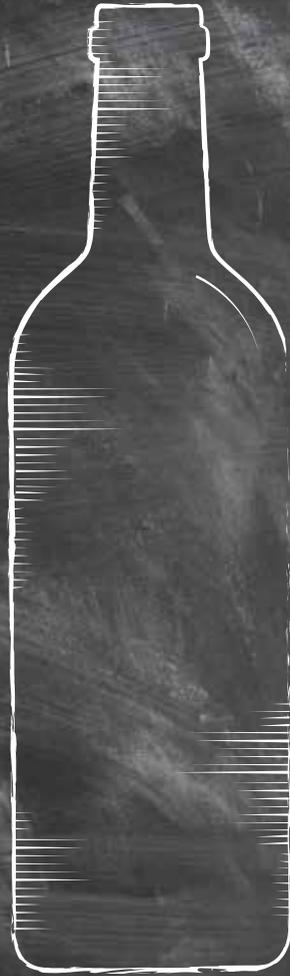


*Un pasto senza vino  
è come un giorno senza sole.*

*A. Brillat-Savarin*



CASA SPADONI



CASA SPADONI

# *Le bollicine*

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Frizzante Casa Spadoni	3,50	11,00
Pignoletto Frizzante "Tamburello" 2019 Monticino Rosso	4,00	15,00
Prosecco Valdobbiadene Brut Gemin	5,00	20,00
Franciacorta Brut Enrico Catti - un punto di riferimento della denominazione		32,00



CASA SPADONI



CASA SPADONI

# Vini bianchi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Il Bianco di Casa Spadoni	3,50	11,00
Romagna Albana "Cleonice" 2018 Monticino Rosso - costanza e qualità	4,00	17,00
Rebola "Scabi" Bio 2018 San Valentino	5,50	22,00
Famoso "Dazio" 2019 La Siesta	4,00	17,00
A.A. Bianco "T" 2018 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Termeno - vino bianco fresco e semiaromatico	4,00	16,00
A.A. Gewurztraminer "Selida" 2019 Cantina Termeno - selezione da singolo Cru	6,00	24,00
Verdicchio Di Jesi "Barbangelo" 2018 Benforte - piccola realtà marchigiana	4,50	17,50
Vermentino di Sardegna 2019 1 Sorso - Siamo a Sorso in Sardegna ... senti il mare	5,50	22,00



CASA SPADONI



CASA SPADONI

# Vini rossi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Rosso Di Casa Spadoni Prodotto con uve sangiovese nelle colline di Brisighella	3,50	11,00
Romagna Sangiovese "Ulziano" 2017 Palazzona di Maggio - prodotto a Ozzano	4,50	17,00
Sangiovese "Area 7" 2018 Menta e Rosmarino - Bella novità dal territorio di Modigliana	4,50	18,00
Romagna Sangiovese Ris. "Amarcord D'un Ross" 2016 Tere' - azienda storica del faentino	5,00	20,00
"Otello Nerodilambrusco" Ceci - colore intenso e impenetrante , stile moderno	4,50	17,00
Teroldego Rotaliano 2017 Donati	5,00	20,00
Vermentino Nero "Ceccardo" Bio 2018 Castagnini	5,00	19,00
Valpolicella Ripasso Sup. 2016 Dal Cero - un "ripasso" più sulla tradizione che sulle mode		29,00
"Mongrana" 2016 Querciabella - uvaggio di sangiovese, cabernet, sauvignon e merlot		22,00



CASA SPADONI



CASA SPADONI

# *i Vini da dessert*

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Moscato d'Asti 2019 Az. Dogliotti	4,00	19,00
"Resanto" passito da uve albana (lt. 0,75) Trere'	5,00	24,00
Porto Lbv 2013 Quinta Do Noval	5,00	33,00
Sherry Px Vina 25 Lusteau	4,50	28,00



CASA SPADONI



CASA SPADONI