



CASA  
SPADONI

*La carta*



*dei  
vini.*

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



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

*A. Brillat-Savarin*

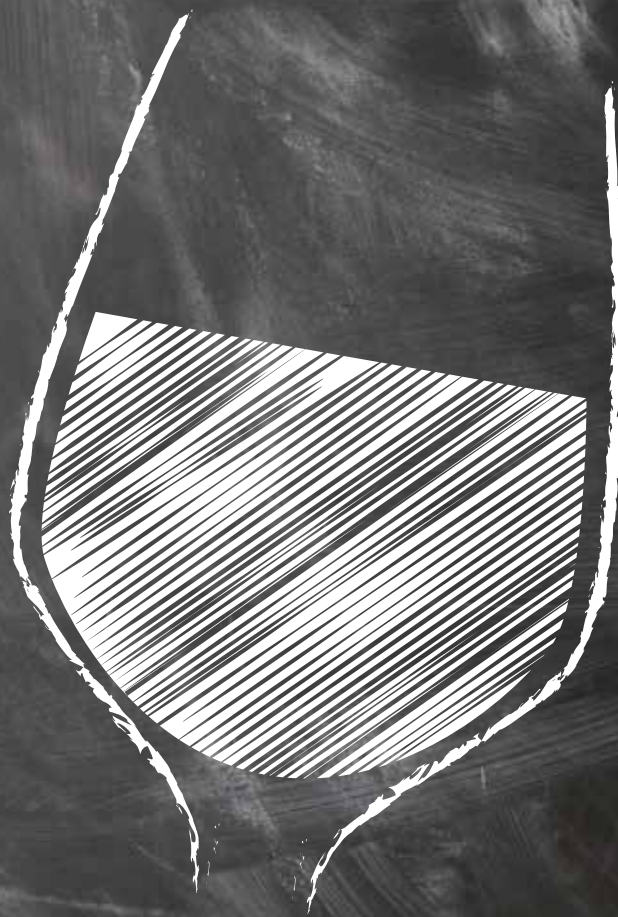
## *Enoteca*

La fornita enoteca di Casa Spadoni è a disposizione per i tuoi acquisti di vino con un **25%** di sconto sul prezzo al tavolo.

---

La carta dei vini varia periodicamente ed è curata dal nostro sommelier Andrea Spada. Se non termini la bottiglia puoi portarla a casa.

*Vini al*  
**Calice**



CASA SPADONI

## *Le bollicine*

Pignoletto Frizzante (prodotto con metodo ancestrale) Fratta Minore	4,50
Prosecco Valdobbiadene Brut Gemin	5,00
Franciacorta Brut "Qblack" Quadra	6,50

## *Vini Bianchi*

Romagna Albana "A" 2019 Monticino Rosso – Costanza e qualità	4,00
Romagna Albana "Cleonice" 2018 Fiorentini – dal territorio di Castrocaro, frutto e vigore alcolico	4,00
A.A. Bianco "T" 2019 (Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon) Cantina Termeno – vino bianco fresco, secco e semiaromatico	4,00
Garganega "Le Macete" 2018 Tenuta Grimani – prodotto su terreni vulcanici	4,50
Friuli Annia Ribolla Gialla 2019 Bortolusso – vitigno autoctono friulano, secco e fruttato	4,50
Verdicchio di Jesi "Barbangelo" 2018 Benforte – piccola realtà marchigiana	4,50
Verdicchio Di Matelica 2018 Collestefano - punto di riferimento della denominazione	5,00
Vermentino "Chiaranotte" 2019 Ribusieri - prodotto nella zona di Montecucco in Toscana	4,50

# Vini Rossi

Centesimino 2018 La Sabbiona - vino rosso aromatico secco	4,00
Sangiovese "Area 7" 2018 Menta e Rosmarino - Bella novità dal territorio di Modigliana	4,50
Romagna Sangiovese "Crepe" 2018 Ca' di Sopra - rosso di media struttura ideale a tutto pasto	4,50
Romagna Sangiovese "Smembar" 2017 Bio Anna Maria Calassi - prodotto senza solfiti aggiunti	5,00
A.A. Lagrein 2018 Cantina Termeno - vino rosso secco e fruttato	5,00
Palazzo Della Torre 2015 Allegriani - prodotto da uve corvina, sangiovese e molinara	6,00
Chianti Rufina 2017 Selvapiana	5,50



CASA SPADONI

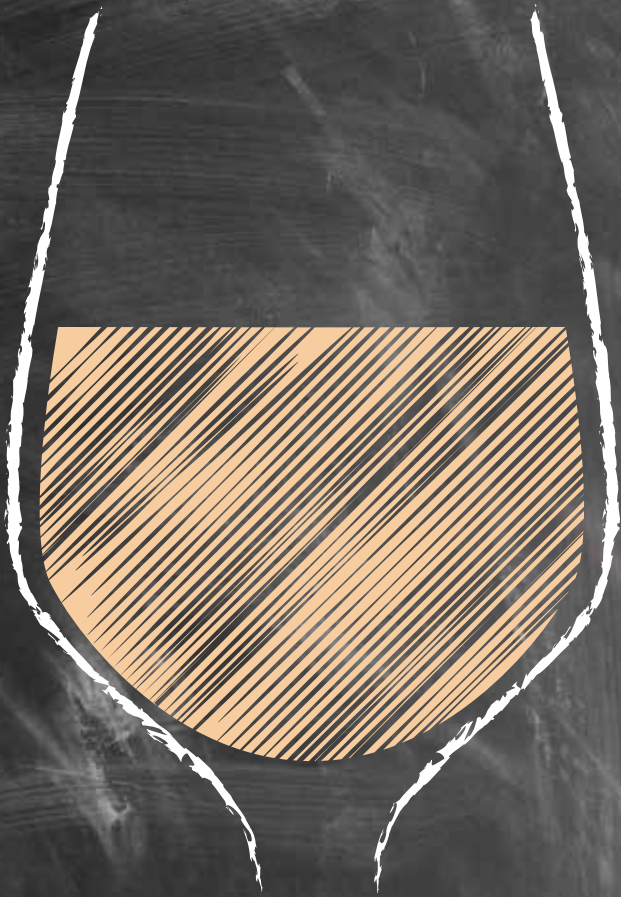
*Vini in*  
**Bottiglia**



CASA SPADONI

# Le bollicine

Pignoletto Frizzante (prodotto con metodo ancestrale) Fratta Minore	16,00
Prosecco Valdobbiadene Brut Gemin	20,00
“Blanc De Blanc” Pas Dose’ Monticino Rosso - metodo classico da uve albana	26,00
“Baldan” Calonga - metodo classico da uve sangiovese, 24 mesi sui lieviti	26,00
“Baldan” - MAGNUM 1,5 L. Calonga - metodo classico da uve sangiovese, 24 mesi sui lieviti	55,00
Mattaglio Rose’ Cantina Della Volta - 70% chardonnay e 30% pinot nero, 42 mesi sui lieviti	29,00
Franciacorta Brut “Qblack” Quadra - bollicina fragrante e “croccante”	29,00
Franciacorta Brut Enrico Gatti - un punto di riferimento della denominazione	32,00
Trento Brut Endrizzi - azienda storica, chardonnay e pinot nero	27,00
“Quattrocento” Bio Nicola Gatta - piccolo produttore della Franciacorta, vino estremo ma molto intrigante	32,00
Champagne Anthracite Corbon - 60 mesi sui lieviti, grande ossatura fresca e minerale	62,00
Champagne But Nature Dosage Zero Sans Soufre Drappier - senza solfiti aggiunti	64,00



CASA SPADONI



# Vini bianchi Romagna

Romagna Albana "A" 2018 Monticino Rosso - costanza e qualità	16,00
Romagna Albana "Cleonice" 2018 Az. Fiorentni - dal territorio di Castrocaro, frutto e vigore alcolico	17,00
Romagna Albana "Vitalba" 2018 Tre Monti - vinificato in anfora, grande esperienza organolettica!	26,00
Arcaica 2016 (Albana) Bio Paolo Francesconi - vinificata in anfora, quasi un vino rosso!	22,50
Rebola 2018 Colle Del Cerreto - interessante versione di questo vitigno del riminese	15,00
Famoso "Dazio" 2019 La Sesta - da uve famoso, leggermente aromatico	17,00



CASA SPADONI

# *dal Nord al Sud Italia*

A.A. Bianco "T" 2019 (Chardonnay, Pinot Bianco E Sauvignon) Cantina Tramin - vino bianco fresco, secco e semiaromatico	17,00
A.A. Gewurztraminer "Selida" 2019 Cantina Tramin - selezione da singolo Cru	24,00
A.A. Sauvignon "Pepi" 2019 Cantina Tramin - per gli amanti del sauvignon, richiami di rosa e pesca bianca	26,00
Garganega "Le Macete" 2018 Tenuta Grimani - prodotto su terreni vulcanici	18,00
Friuli Annia Ribolla Gialla 2019 Bortolusso - vitigno autoctono friulano, secco e fruttato	17,00
Colli Orientali Pinot Bianco 2018 Russiz Superiore - da una vecchia vigna di 50 anni	25,00
Colli Orientali Bianco "Ellegri" 2018 Ronchi Di Manzano - uvaggio di sauvignon, friulano, chardonnay e picolit	22,00
Colli Orientali Friulano 2019 Ronchi Di Manzano - da una vecchissima vigna di tocai	23,00
Verdicchio Di Jesi "Barbangelo" 2018 Benforte - piccola realtà marchigiana	17,50



CASA SPADONI

Verdicchio Di Matelica 2018 20,00  
Collestefano - punto di riferimento della denominazione

Vermentino "Chiaranotte" 2019 17,00  
Ribusieri - prodotto nella zona di Montecucco in Toscana

Follia 2016 Bio 25,00  
Piana Dei Castelli - vino estremo ottenuto con macerazione  
sulle bucce di diverse varietà del Lazio



CASA SPADONI



CASA SPADONI

# Vini rossi Romagna

Romagna Sangiovese "Ceregio" 2018 0,375 L. Fattoria Zerbina	9,50
Centesimino 2018 La Sabbiona - vino rosso aromatico secco	15,00
Sangiovese "Area 7" 2018 Menta e Rosmarino - bella novità dal territorio di Modigliana	18,00
Romagna Sangiovese "Crepe" 2018 Ca' Di Sopra - rosso di media struttura ideale a tutto pasto	17,00
Romagna Sangiovese "Smembar" 2017 Bio Anna Maria Galassi - prodotto senza solfiti aggiunti	19,00
Romagna Sangiovese "Ulziano" 2017 Palazzona Di Maggio - prodotto a Ozzano	17,00
Romagna Sangiovese Marzeno 2018 Ca' Di Sopra - una via di mezzo tra un superiore e una riserva	18,00
Romagna Sangiovese "Assiolo" 2016 Costa Archi - vino mai banale, di struttura e anche di frutto	18,00
Romagna Sangiovese "Limbecca" 2016 Bio Paolo Francesconi - bravissimo artigiano della vigna!	20,00



CASA SPADONI

Romagna Sangiovese “Don Pasquale” 2017 Podere Palazzo - per chi ama i vini d’impatto e consistenza	18,00
Romagna Sangiovese “Indaco” 2017 Zaccarini - piccolo e bravo produttore di Bertinoro	17,50
Romagna Sangiovese “Tre Rocche” 2018 Nicolucci - punto di riferimento per il territorio di Predappio	19,00
Romagna Sangiovese Predappio 2016 Chiara Condello - bellissima e nuova realtà del panorama romagnolo	25,00
Romagna Sangiovese Ris. “Michelangiolo” 2015 Calonga - ormai un’etichetta storica della Romagna	29,00
Romagna Sangiovese Ris. “Calisto” 2015 Stefano Berti - una bell’annata per il Calisto	28,00
Romagna Sangiovese Ris. “Ombroso” 2015 Giovanna Madonia - dopo aver saltato la difficile annata 2014 ecco un bel ritorno	29,00
Romagna Sangiovese Riserva 2016 Raffaella Bissoni - forse la sua migliore versione!	29,00
Romagna Sangiovese Ris. “Pietramora” 2015 Fattoria Zerbina - tutto sangiovese ad alberello	34,00
Romagna Sangiovese Ris. “Vigna Del Generale” 2017 Nicolucci - siamo a Predappio, la Montalcino di Romagna	36,00
“Il Beneficio” 2014 Costa Archi - da uve merlot in purezza	20,00
“Castellione” 2015 Calonga - da uve cabernet sauvignon in purezza	28,00



CASA SPADONI

Barbarossa 2018 Fattoria Paradiso - versione d'annata di questo vitigno autoctono, leggermente aromatico	18,00
Lambrusco Reggiano "All'antica" 2019 Cantina Bertolani	15,00
"Guiry" 2017 Bio Tenuta Biodinamica Mara - per finezza ed eleganza ricorda un pinot nero	26,00
"Maramia" 2016 Bio Tenuta Biodinamica Mara - il cru di questa tenuta, classe pura!	59,00
Sangiovese "300" 2017 Villa Liverzano - tutto sangiovese prodotto a 300 metri d'altitudine	20,00
"DON" 2012 (Cabernet Franc e Carmenere) Villa Liverzano - stile internazionale.....un Bordeaux romagnolo	38,00



CASA SPADONI

# *dal Nord al Sud Italia*

A.A. Pinot Nero 2018 Cantina Tramin - vino elegante e femminile, ma non banale	25,00
A.A. Lagrein 2018 Cantina Tramin - vino rosso secco e fruttato	22,00
Langhe Nebbiolo 2017 Giovanni Rosso - bellissimo biglietto da visita per le Langhe	28,00
Barolo Serralunga 2014 Giovanni Rosso - piccola annata, grande vino!	48,00
Valpolicella Ripasso Sup. 2016 Dal Cero - un "ripasso" più sulla tradizione che sulle mode	29,00
Palazzo Della Torre 2015 Allegrini - prodotto da uve corvina, sangiovese e molinara	25,00
Amarone Della Valpolicella 2013 Dal Cero - un piccolo "mangiachevi"	54,00
Lacrima Di Morro d'Alba "Vigna Del Pozzo Buono" 2018 Vicari - rosso "succoso" e aromatico	14,00
Massaretta "Cybo" Bio 2018 Castagnini - piccolo produttore tra Liguria e Toscana	19,00
Vermentino Nero "Ceccardo" Bio 2018 Castagnini	19,00



CASA SPADONI



Chianti Classico Ris. "Il Grigio" 2016 San Felice - azienda storica e storica etichetta. Grande annata	25,00
Chianti Rufina 2017 Selvapiana	22,00
Cortona Syrah "Selverello" 2016 Montecchiesi - bella versione di Syrah, beva e consistenza	21,00
Bolgheri "Bell'Aja" 2017 San Felice - primo anno di produzione	29,00
Vigorello 2013 San Felice - il primo Supertuscan di sempre. Bello trovarlo ancora così!	38,00
Rosso Di Montefalco 2016 Trabalza - piccolo artigiano della vigna	24,00
Rosso Di Montefalco 2016 - MAGNUM 1,5 L. Trabalza - piccolo artigiano della vigna	50,00
Appassimento 2018 Collefrisio - da uve Monepulciano e Merlot, leggermente appassite	19,00
Frappato di Vittoria 2018 Cali - vino di eleganza e femminilità	20,00
Cannonau Di Sardegna 2018 I Sorso - cannonau in purezza prodotto a 200 metri dal mare	21,00



CASA SPADONI

# *i Vini da dessert*

## *al calice*

Moscato d'Asti 2019  
Dogliotti 4,00

"Re Santo" passito da uve albana  
Trerè 5,00

Marsala Secco 2004  
Heritage 5,00

Sherry Px Vina 25  
Lusteau 4,50

Porto Lbv 2013  
Quinta Do Noval 5,00



CASA SPADONI

# *in bottiglia*

Moscato d'Asti 2019 Dogliotti	19,00
"Re Santo" passito da uve albana Trerè	25,00
Romagna Albana Passito "Scacco Matto" 2015 Fattoria Zerbina	56,00
Marsala Secco 2004 Heritage	42,00
Sherry Px Vina 25 Lusteau	34,00
Porto Lbv 2013 Quinta Do Noval	39,00



CASA SPADONI



CASA SPADONI