

A stylized white silhouette of a pig is centered at the top of the page. The pig is facing left and has a small curly tail. The text 'CASA SPADONI' is written in white, uppercase, sans-serif font across the middle of the pig's body.

CASA
SPADONI

MENU

SAN GIACOMO DEL MARTIGNONE

trovi il menù anche su
www.casaspadoni.it



A Casa Spadoni proponiamo una cucina vera,
fatta di sapori antichi e sinceri
nella migliore tradizione Artusiana.

Ci piace chiamarla “cucina autarchica”,
perché cerchiamo di fare tutto da soli, nelle nostre aziende.
Sappiamo infatti quanta cura serve per fare le cose buone.

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 alla igienizzazione delle mani.

Collaboriamo insieme per la tutela della nostra salute!

VEG Le nostre proposte vegetariane

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.

Scoprite il nostro itinerario del gusto!

www.casaspadoni.it

A stylized white silhouette of a pig is centered at the top of the page against a green background. The pig's body is filled with the text 'ANTIPASTI DALLA CUCINA' in a bold, hand-drawn font. The pig's tail is curled upwards.

ANTIPASTI DALLA CUCINA

VEG Polenta fritta con squacquerone DOP
delle Officine Gastronomiche Spadoni e fichi caramellati € 7,50

Radicchio di campo e bruciatini
all'aceto "Trucioleto" con crostini di Pane Sciocco € 8,50

Acciughe del Cantabrico conf.80 gr con burro d'alpeggio
e pane sciocco tostato € 18,00

Tartare di scottona, composta di cipolla all'aceto balsamico
e misticanza con mandorle tostate € 17,00

PIADINA AL TESTO

La nostra **Piadina** € 1,20



I NOSTRI TAGLIERI

**SONO PER UNA PERSONA,
SE NON SPECIFICATO diversAMENTE, MA MOLTO ABBONDANTI!**

Il nostro Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi al coltello € 12,00

L'Emiliano € 17,00

Prosciutto di Parma Zuarina 30 mesi, mortadella artigianale "Favola"
e Parmigiano Reggiano 36 mesi con composta di cipolla

Il tagliere delle Eccellenze € 19,00

dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi,
salame Gentile di Mora Romagnola (il re dei nostri salami, realizzato da tagli
di prosciutto e lombo di Mora Romagnola)
e coppa di Mora Romagnola, serviti con piadina

VEG Il Tagliere di Formaggi di nostra produzione € 12,50

Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Caciotta di Brisighella,
"Lo Stanco" a latte crudo, Ricotta di pecora e Squacquerone Dop,
accompagnati dalle nostre confetture fatte in casa come una volta
(arancia, pomodoro verde, prugna)

VEG Il Tagliere di Formaggi Stagionati di nostra produzione € 16,50

Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Formaggio del Borgo affinato in Fossa,
affinato alle vinacce, affinato alle erbe e Pecorino stagionato a latte crudo
accompagnati dalle nostre confetture fatte in casa come una volta

Gran Tagliere di Formaggi e Salumi di nostra produzione € 30,00
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 | € 12,00 |
| | Tagliatelle al Ragù Bianco di Mora Romagnola | € 13,00 |
| | Tagliatelle al Ragù Bolognese | € 11,00 |
| | Tagliolini alla romagnola
con gambuccio di prosciutto crudo e stridoli | € 13,00 |
| VEG | Passatelli asciutti alla romagnola con crudaiola estiva
(Pomodorini datterini, olive taggiasche, rucoletta, origano,
basilico, scaglie di Parmigiano 30 mesi e olio EVO di Brisighella) | € 12,00 |
| VEG | Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico | € 12,00 |
| | Ravioli tricolore ripieni di formaggio Stanco
delle Officine Gastronomiche Spadoni e melanzane,
saltati al burro aromatico e timo fresco | € 13,50 |
| | Cappelletti in crema di zucchine nostrane
con formaggio Stanco e buccia di limone candito | € 13,00 |



IL BRODO E LE ZUPPE

Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne secondo la tradizionale ricetta artusiana € 13,00

Passatelli in brodo di carne € 12,00

LA PASTA MOLINO SPADONI DI MAISE ZENZERO & CURCUMA

S.G. Mezze maniche Zenzero e Curcuma di nostra produzione al ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna € 10,00

S.G. Tagliatelle di mais di nostra produzione al ragù bolognese € 10,00

NB: Entrambi questi piatti possono essere richiesti con 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 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 al glutine e non solo.

A stylized white silhouette of a pig is centered at the top of the page against a green background. The pig is facing left and has a curly tail. The text "LA MORA ROMAGNOLA" is written in white, bold, uppercase letters across the pig's body.

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.

Bacchetta e Cosciotto di Castrato alla romagnola € 14,00

Tagliata di Scottona allevata ad erba, con sale dolce di Cervia e rosmarino accompagnati da pomodorini confit € 18,00

Entrecote di manzo, allevato ad erba, con rucola e pomodorini € 18,00

Filetto di Manzo "Blackgold", allevato ad erba, alla griglia (220g) € 23,00
con olio extravergine di oliva di Brisighella, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato da misticanza

Fegato di Mora Romagnola nella rete con alloro € 14,50
e crostini di polenta alla griglia (in base alla disponibilità)

Tagliata di Pollo antibiotic free con misticanza e pomodorini confit € 11,00

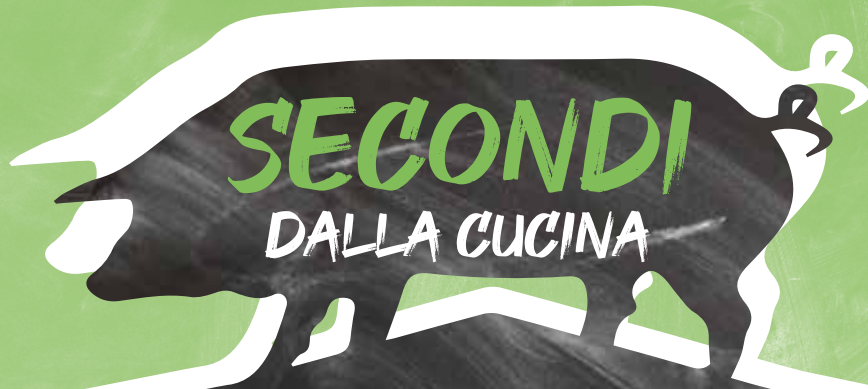
GRIGLIATE

Grigliata mista di Mora Romagnola € 18,00
(per 1 persona - 380g ca.)
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina)

Grigliata mista di suino italiano € 14,00
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola s/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.



- VEG** La nostra parmigiana di melanzane
leggera al pomodoro San Marzano DOP € 9,00
- Costine BBQ cotte a bassa temperatura nella nostra
salsa Barbecue, con patate fritte € 13,00
- 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.

CONTORNI

- Misticanza di stagione € 5,00
- Fagioli all'uccelletto con olio extravergine di oliva di Brisighella € 5,00
- Patate al forno all'olio extravergine di oliva di Brisighella € 5,00
- Patate fritte di Casa Spadoni con ketchup fatto in casa € 5,50
- Fricandò alla romagnola € 5,00
- Pinzimonio di verdure fresche di stagione con sale di Cervia
e olio extravergine di oliva di Brisighella € 5,00
- Verdure alla griglia € 6,00
- La nostra patata di Casa Spadoni fritta al sale dolce di Cervia
profumato e lardo di Mora Romagnola € 7,00



C'ERA UNA VOLTA

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 Cocolia. 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.



LA PIZZA AL TEGAMINO

Si tratta di una ricetta di lunga data, caratterizzata da doppia lievitazione dell'impasto, che rende alta e soffice la pizza e dalla cottura in forno all'interno di una teglia di forma circolare (il tegamino), che le dona una croccantezza e una doratura uniche. La nostra pizza al tegamino è unica perché l'impasto è sapientemente e lungamente lievitato con l'utilizzo di vera pasta madre viva e viene preparata esclusivamente con le nostre farine, accuratamente selezionate dai mastri mugnai con sapiente cura da 100 anni. ed uno per la sola macinazione

Focaccia semplice con sale grosso e rosmarino	€ 5,50
Rossa al pomodoro Dop San Marzano	€ 6,00
Margherita Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione	€ 7,00
Leggera con pomodoro Dop San Marzano poca mozzarella e Squacquerone Dop del Nostro Caseificio	€ 9,00
Cotto e funghi freschi con base fior di latte	€ 9,00
Ortolana con base di margherita e verdure di stagione	€ 9,50
Acciughe capperi e olive nere taggiasche con base rossa	€ 10,00
Al Crudo con base di fior di latte e crudo all'uscita dal forno	€ 11,00
Salsiccia di Mora Romagnola Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola	€ 10,00
La Parmigiana con pomodoro San Marzano , melanzane croccanti, basilico e Nuvole di Parmigiano 30 mesi	€ 11,00
La Nostalgica Tegamino ai 7 cereali con Fior di Latte, radicchio e pancetta di Mora. All'uscita riduzione di balsamico e scaglie di Parmigiano 30 mesi	€ 12,00

IL NOSTRO CASEIFICIO A BRISIGHELLA E I SUOI FORMAGGI

MOLINO
Spadoni

OFFICINE GASTRONOMICHE

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.



IL NOSTRO CASEIFICIO A BRISIGHELLA E I SUOI FORMAGGI

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: Lo Stanco è un formaggio a latte crudo prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo, 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".

LE NOSTRE BIRRE



LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

del "Birrificio del Molino Spadoni"

Blonde Ale

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale ad alta fermentazione in stile Blond Ale, 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, destrosio, luppolo, lievito, pepe rosa. (6,5% vol)

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

Ambra

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, destrosio, luppolo, lievito. (6% vol)

piccola (28 cl) € 4,00
media (50 cl) € 5,50



IL VINO DI CASA SPADONI, L'ACQUA E LE BIBITE

	calice	bottiglia
Il Sangiovese di Casa Spadoni (0,75 lt)	€ 3,50	€ 11,00
Il Frizzante bianco di Casa Spadoni (0,75 lt)	€ 3,50	€ 11,00
Riccioli d'oro (0,75 lt) Spumante metodo classico ottenuto dalle nostre uve di Brisighella	€ 4,50	€ 16,00

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

Prova i nostri dolci consulta la carta

Acqua microfiltrata (1l) Naturale & Frizzante compresa nel coperto
Ottenua 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)

Acqua Minerale MOOD (75 cl) Naturale & Frizzante € 2,50

Coca Cola, Fanta (33 cl) e bibite € 3,00

LA CAFFETTERIA

Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato € 1,50

Cappuccino € 1,80

Caffè corretto € 1,80

Tisane € 2,50



CASA SPADONI

COPERTO, ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO festivi e cena

€ 3,00

A pranzo dal lunedì al sabato

€ 1,20

Comprendivo 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 tenuta La Pennita: 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 Trucioleto: 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 inalterato 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.

Chiedi al nostro personale per il pagamento al tavolo

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 richiede molto tempo, se proprio necessaria va richiesta prima dell'emissione del conto raccogliendo i soldi al tavolo.

Grazie