



RISTORANTE

CA' DEE PINO



Da Casa Spadoni

UN BENTORNATO

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 cannolo croccante al mais e carciofi saltati	14
I Marinati di Ca’ del Pino (alici, anguilla, triglia, sarda)	22
Nuvola di riso con insalata di gamberi, pomodorini confit, cipolla di Tropea e maionese liquida all’aglio nero	20

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
Tagliolino alla chitarra con farina di canapa, bosega marinata, scalogno di Romagna e bottarga di muggine	17

Secondi di pesce

Guazzetto di pesci dell’Adriatico con pane in bruschetta	25
Anguilla alla Comacchiese	21
Polpo arrostito con parmigiana di melanzane e pesto alle olive taggiasche	18
Calamaro imbottito con cicoria saltata, pomodorini secchi, ricotta stagionata e salsa allo zafferano	23

Il pescato del giorno dalla nostra griglia con vera legna di carpino

*Il pescato cambia quotidianamente e potrai scegliere tra queste tipologie,
in base alla reperibilità*

Anguilla ai ferri	22
Baccalà	18
Sardoncini	14
Orata	€/Kg 56
Branzino	€/Kg 56
Coda di rospo	€/Kg 46

I pesci alla griglia verranno accompagnati dalle nostre maionesi fatte in casa

NB: Scegliamo con cura il miglior pescato del nostro mare e nel rispetto della filiera prepariamo per Voi anguille, borseghe, branzini e orate “Valle Smerlacca” a soli 9 km da noi

La Mora Romagnola della nostra fattoria

È una delle 6 razze suine autoctone italiane che ha rischiato l'estinzione, ma oggi cresce allo stato semibrado nel nostro allevamento a Zattaglia di Brisighella, in oltre 90 ettari.

Grazie all'impegno e alla passione di Emilio e Leonardo, gli animali vivono in spazi aperti, dove sono controllati, ma liberi.

Si muovono molto, mangiano ghiande e coltivazioni dei boschi, bevono acqua di sorgente. Rispettiamo i loro cicli di riproduzione naturale: allattamento, svezzamento e accrescimento hanno tempi mediamente tripli rispetto al suino bianco.

La condizione di movimento e benessere naturale in cui vive la nostra Mora Romagnola le consente una durata di vita doppia rispetto al suino bianco, di circa 15 mesi: per questo la sua carne diventa più saporita ed ha bisogno della metà del sale che si utilizza normalmente nella stagionatura, che, nei nostri Prosciutti, dura da un minimo di 24 sino a 36 mesi.

Per tutte queste ragioni, le caratteristiche organolettiche della carne presentano parametri di salubrità decisamente superiori: è una carne particolarmente gustosa, sana e digeribile, con grassi insaturi in percentuale del 42% contro 0% del suino bianco, quindi maggior colesterolo "buono" e minore percentuale di quello "cattivo". È inoltre particolarmente ricca di ferro, che le conferisce il caratteristico colore più scuro. Un'ulteriore garanzia di calore viene dalla filiera di lavorazione, corta e chiusa. Chiusa perché si vendono solo prodotti provenienti dall'allevamento di Zattaglia. Corta perché ci sono soltanto 7 km tra l'allevamento e lo stabilimento di lavorazione.

Antipasti

Flan di Squacquerone DOP del nostro caseificio con crema di formaggi, tartufo di stagione e cialda di parmigiano	13
Tagliere di Prosciutto di Mora Romagnola, lardo e salame Gentile di Mora Romagnola con squacquerone e fichi caramellati accompagnati da piadina e giardiniera fatta in casa	18
Assaggio di prosciutto di Mora Romagnola nella morsa tagliato al coltello	10
Battuta di Manzo Blackgold, allevato ad erba, con nocciole tostate, capperi, spuma di gorgonzola dolce e pasta brisée alla curcuma	18
Polenta frita con lo Squacquerone DOP del nostro caseificio	8

Zuppe e brodi

Passatelli in brodo	11
Cappelletti in brodo di carne	13
Pasta e fagioli* con maltagliati	8

Primi*

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

Cappellaccio di Nuvola e zucca gialla, burro di malga e pinoli tostati	13
Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola	12
Tagliatelle al ragù bianco di Mora Romagnola con profumo di scalogno	13
Cappelletti al ragù rosso di Mora Romagnola	13
Risotto con germano reale di valle e riduzione di sangiovese (minimo 2 persone)	a persona 17
Tagliolini all'ortica con ragù di coniglio e olive taggiasche liguri	14

Secondi*

Germano reale brasato con erbe di campo ripassate in padella come una volta	19
Petto d'anatra arrostito con pioppini saltati e la sua salsa	18
Rollatina di coniglio farcito al finocchio selvatico con polenta grigliata	16
Roast Beef con scaglie di Parmigiano di Montagna 24 mesi	15
Sottospalla di Mora Romagnola con gröstl di patate e pomodoro gratinato	15

Dalla griglia

Fiorentina di Blackgold di Nigrande, frollatura 20/30 gg	€/hg 6
--	--------

Ca' del Pino vi propone una Fiorentina di scottona di razza Angus (antichissima razza che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria), frollate da noi con il sale dolce di Cervia.

La razza Angus

La Blackgold di Nigrande è allevata in verdissimi pascoli. 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.

Filetto di Angus alla griglia, olio e rosmarino	23
Tagliata di manzo al rosmarino, sale dolce di Cervia, olio di Brisighella	18
Castrato ai ferri (cosciotto e bacchetta)	15
Grigliata di Mora Romagnola salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, e costine di Mora Romagnola	18
Fegato di Mora Romagnola nella rete con crostone di pane sciocco	14

La "Mora Romagnola" è probabilmente la migliore razza suina autoctona. Tutti i capi purissimi provengono dalla nostra "Fattoria Palazzo Zavaglia" sulle colline di Brisighella, nel cuore della Romagna, dove corrono liberi e felici e si alimentano principalmente con ghiande e altri prodotti di bosco.

Contorni

Fagioli “bianchi del Paradiso” (provenienza: Spello) al fiasco	5
Verdura alla griglia	6
Patate arrosto	5
Fricandò di verdure	6
Insalata mista	5

3 formaggi dal nostro carrello

Assaggio di tre formaggi accompagnati da miele e confetture artigianali fatte da noi	9
Degustazione di cinque formaggi accompagnati da miele e confetture	13

Dessert

Cheesecake cotta con fichi caramellati di Romagna	6
Budino di ricotta alle mandorle con crema di pere e salsa zabaione	6
Semifreddo alla gianduja con salsa al pistachio e albicocche sciroppate alla liquerizia	7
Bavarese al cioccolato bianco con cocco, salsa al mango e crumble al timo	7
Babà al rhum Selezione Leonardo Spadoni con zuppetta di lamponi	8
Gelato di crema fatto in casa con profumo di limone e frutta fresca	6

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

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 tagliere 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. Un formaggio ottimo come antipasto e da accompagnamento a taglieri tipici romagnoli.

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”. Caratterizzato da un colore bianco, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato.

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 di Cervia. Al tavolo troverete salfiore di Cervia, pepe, olio la Pace di Monte Canneto e gli aceti artigianali "Leonardo Spadoni".

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 spettabile 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 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.

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”

“IPA” 6 luppoli (bott. 0,33 lt)	4,50
Non pastorizzata e non microfiltrata. Birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA (India Pale Ale), 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. Alcol 5,8%	
Blanche (bott. 0,33 lt)	4,50
Non pastorizzata e non microfiltrata. 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. Alcol 4,8%	
Lager Bionda (bott. 0,33 lt)	4,00
Non pastorizzata e non microfiltrata. 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. Alcol 5%	
Ambra Lager Rossa (bott. 0,33 lt)	4,00
Non pastorizzata e non microfiltrata. 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. Alcol 5,8%.	

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	2,00
Cappuccino	2,00
Selezione di the e infusi	2,50

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

Puoi acquistarla in grani nei nostri punti vendita.



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@mcravenna.it

