CASA SPADONI

MENU

SAN GIACOMO DEL MARTIGNONE

trovi il menù anche su
www.casaspadoni.it

CASA SPADONI

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

ANTIPASTI DALLA CUCINA

Caciotta di pecora a latte crudo e crosta fiorita alla piastra con funghi porcini e mandorle tostate	€ 13,50
Tartare di fassona battuta al coltello con olio alla senape e composta di cipolle caramellate	€ 17,00
Lombetto di suino brado cotto a bassa temperatura, zucca marinata e pancetta croccante al balsamico	€ 13,00
Radicchio di campo e bruciatini all'aceto "Trucioleto" con crostini di Pane Sciocco	€ 8,50
Polenta Fritta con ragù bianco di Mora Romagnola e ragù di salsiccia matta	€ 9,00

PIADINA AL TESTO

La nostra Piadina	€ 1,40
Il nostro Gnocco fritto	€ 2,30

I NOSTRI TAGLIERI

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

Tagliere con gnocco fritto, squacquerone DOP delle Officine € 12,00
Gastronomiche Spadoni e battuto di lardo di Mora Romagnola al rosmarino

Il Romagnolo € 15,50
Salame romagnolo con lardelli, ciccioli secchi di Romagna
e squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni
accompagnato dai fichi caramellati

L'Emiliano € 16,00
Prosciutto di Parma Zvarina 30 mesi, mortadella artigianale "Favola"
e Parmigiano Reggiano 36 mesi con pere marinate

Sua Maestà! € 13,50
Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi tagliato al coltello

Il tagliere delle Eccellenze delle Officine Gastronomiche Spadoni € 19,00
Prosciutto di Mora Romagnola 30 mesi, salame Gentile di Mora Romagnola
(realizzato da tagli di prosciutto e lombo di Mora Romagnola)
e coppa di Mora Romagnola, serviti con la nostra piadina

Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione - per 2 persone € 19,00
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Caciotta di Brisighella, "Lo Stanco"
a latte crudo, Ricotta di pecora, Squacquerone Dop, i nostri Formaggi
del Borgo affinati al fieno o alle vinacce, Pecorino stagionato a latte crudo.
Sono accompagnati dalla nostra piadina e dalle confetture artigianali

Gran Tagliere "Malafronte - per 2 persone € 23,00
Coppa di testa, prosciutto crudo "Amarcord" affinato all'erba medica,
mortadella "la Ritrovata" e salsiccia passita.
Sono accompagnati dalla nostra piadina e dalla giardiniera artigianale

TAGLIERI E PRIMI

Gran Tagliere di Formaggi e Salumi di nostra produzione - per 2 persone € 32,00
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. 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 (NB possono variare in base all'estro del casaro e del norcino!)

LA PASTA FATTA IN CASA...SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Tagliatelle al Ragù Rosso di Mora Romagnola € 13,00

Cappelletti all'uso di Romagna con Ragù Bolognese € 13,00

Cappellacci verdi ripieni di Formaggio Nuvola € 13,00
mantecati al burro artigianale e salvia

Strozzapreti con soffritto leggero di salsiccia di Mora Romagnola € 13,00

PRIMI

IL BRODO E LE ZUPPE

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

Pasta e fagioli con maltagliati fatti in casa dalle nostre sfogline € 9,00

Crema di zucca con quenelle di squacquerone Dop € 9,00

Brodo Matto della tradizione con "manfrigul" fatti in casa € 9,00

LA PASTA SENZA GLUTINE DEL MOLINO SPADONI
DI MAIS E ZENZERO & CURCUMA

S.G. Mezze maniche Zenzero e Curcuma di nostra produzione € 11,00
al ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna

S.G. Tagliatelle di mais di nostra produzione al ragù bolognese € 11,00

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.

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 cararatterizzati da una lunga stagionatura che, ad esempio per i Prosciutti, è minino 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 con pomodori al rosmarino € 15,00

"Il boccone del macellaio" (la parte del manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità della carne) con "salsa chimichurri" € 16,00

Tagliata di Scottona allevata ad erba, con sale dolce di Cervia e rosmarino con misticanza € 18,00

Filetto di Manzo "Blackgold", allevato ad erba, alla griglia (220g) con olio extravergine di oliva di Brisighella, rosmarino e sale grosso di Cervia, accompagnato da misticanza € 24,00

Costata di Scottona agli aromi condita con olio profumato al rosmarino e salvia (a partire da 500g) all'etto € 5,00

Degustazione di salsicce ai ferri: salsiccia tricolore, salsiccia di Mora Romagnola, salsiccia classica e salsiccia matta con patata nella buccia e crema di yoghurt alle erbe € 16,00

Petto di Pollo antibiotic free con misticanza € 14,00

LA GRIGLIA
E I SECONDI

GRIGLIATE

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

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

Le nostre grigliate sono accompagnate da patata nella buccia e crema di yoghurt alle erbe.

Le carni non prodotte da noi sono accuratamente selezionate dai migliori fornitori.

SECONDI

Guancia di Manzo brasata al sangiovese con cremoso di patate e chips di zucca € 17,00

Germano reale brasato, cavolo nero ripassato in padella come una volta € 18,50

Cotechino di Mora Romagnola con mele e cipolline in agro dolce € 13,00

I NOSTRI BURGER E I CONTORNI

I NOSTRI BURGER

Hamburger di Mora Romagnola gourmet € 14,50
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciale croccante di Mora Romagnola, cipolla in agrodolce, verdure, Lo Stanco di Brisighella e il nostro Pane con farina romagnola e pasta madre. Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.

Vegburger gourmet € 13,00
Hamburger vegano, verdure, il nostro pane con farina romagnola e pasta madre, salsa barbecue Il tutto accompagnato dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa

CONTORNI

Insalata di stagione	€ 5,00
Pinzimonio di verdure fresche di stagione con sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella	€ 5,00
Patate al forno della tradizione	€ 5,00
Cicoria saltata con olio e peperoncino	€ 5,00
Patate fritte di Casa Spadoni con ketchup fatto in casa	€ 5,50
Verdure alla griglia di stagione (finocchio, melanzane zucca o zucchine, pomodoro, secondo disponibilità)	€ 6,50

PASTICCERIA & DOLCI

Cheese cake con formaggi bianchi e vellutata di frutti rossi	€ 6,00
Mascarpone e torta soffice	€ 6,50
Gelato alla crema di nostra produzione con amarene "Fabbri" nella storica coppetta Fabbri	€ 6,00
Ananas al naturale	€ 4,50
Il nostro panettone artigianale accompagnato da crema chantilly (o gelato)	€ 6,00

I VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti 2020 Dogliotti	€ 4,50
"Re Santo" passito da uve albana Trerè	€ 5,00
Porto Lbv 2014 Quinta Do Noval	€ 5,00

GLI AMARI E I RHUM

	bicchiere	shortino
China (servito freddo)	€ 4,50	3,00
Fernet	€ 4,50	3,00
Nocino	€ 4,50	3,00
Flauto Magico (servito freddo)	€ 4,50	3,00
Rosolio d'Anaci (servito freddo)	€ 4,50	3,00
Rosolio Fiore di Rose (servito freddo)	€ 4,50	3,00
Rosolio di Cedro (servito freddo)	€ 4,50	3,00
Zabaione	€ 4,50	3,00
Rhum Jamaica	€ 5,00	3,50
Rhum Jamaica Alta gradazione	€ 6,50	4,50

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 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.

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

BIRRIFICIO DEL MOLINO Spadoni

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

del "Birrificio del Molino Spadoni"

Blonde Ale

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

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)

Ambra

piccola (28 cl) € 4,00
media (50 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, destrosio, luppolo, lievito. (6% vol)

BEVANDE

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

	calice	bottiglia
Il Sangiovese di Casa Spadoni in collaborazione con la Cantina Ballardini	€ 4,50	€ 12,00
Il Bianco di Casa Spadoni Uvaggio dalle nostre vigne di Zattaglia	€ 4,50	€ 12,00
Il Metodo Ancestrale di Casa Spadoni Ottenuto con rifermentazione delle uve della nostra Fattoria di Zattaglia	€ 4,50	€ 14,00
Riccioli d'oro Spumante metodo classico ottenuto dalle nostre uve di Brisighella	€ 4,50	€ 18,00

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

Prova i nostri dolci consulta la carta

Acqua microfiltrata (1 l) Naturale & Frizzante Ottenuta 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)	compresa nel coperto
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	*€ 1,20*
Cappuccino	*€ 1,50*
Caffè corretto	*€ 1,60*
Tisane	*€ 2,50*

CASA SPADONI

COPERTO, ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO festivi e cena € 2,60
A pranzo dal lunedì al sabato € 1,20

Comprensivo 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 travare, 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 prolificano 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 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.

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 raccogliedno i soldi al tavolo.

Grazie