



CASA
SPADONI

MENU

I Taglieri

serviti con il nostro pane

di Salumi

- “Via Emilia”** € 14,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Aceto balsamico di Modena
- “Al Coltello”** € 16,00
Prosciutto di Mora Romagnola stagionato 30 mesi tagliato a coltello
- “Il Moro”** € 17,00
Il Moro, salame di Mora Romagnola di 180 gr, da tagliare al coltello e gustare con i nostri pani e sott’oli
- “San Vitale” (per 2 persone)** € 24,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, Mortadella artigianale “Favola”, Salsiccia passita romagnola, ciccioli frolli

di Formaggi

- “Romagnolo” (per 2 persone)** € 19,00
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Squacquerone Dop, Stanco di Brisighella, Pecorino Stagionato, Pecorino affinato al fieno, Fichi Caramellati e Confetture
- “Sapori di una volta”** € 13,00
Squacquerone Dop, Caciotta di Brisighella, “Nuvola” delle Officine Gastronomiche Spadoni, con fichi caramellati, Mostarda romagnola e Savor di Romagna

I Sott’Oli

- Carciofi grossi croccanti € 2 cad.
- Pomodori Secchi circa 100g € 4,50
- Cipollotti circa 70g € 4,50
- Melanzane circa 100g € 4,50
- Peperoni circa 100g € 4,50
- Olive “Belle di Cerignola” circa 100g € 4,00

Le Piadine

- Prosciutto Crudo di Parma, Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni e Rucola € 9,00
- Mortadella artigianale “Favola” € 6,50
- Salame di Mora Romagnola € 7,00
- Prosciutto Cotto e “Nuvola” di Brisighella € 7,50
- Vegetariana con verdure grigliate e Caciotta di Brisighella € 8,00



Le Focacce Farcite

- Prosciutto Crudo di Parma, Carciofi e Pecorino € 8,00
- Mortadella “Favola” e “Stanco” di Brisighella € 7,00
- Caciotta di Brisighella, Melanzane e Rucola € 7,00

Le Pizze 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.

- Margherita** € 7,00
Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione
- Cotto e Carciofini** € 8,00
Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, prosciutto cotto artigianale e carciofini sott’olio
- Acciughina** € 10,00
Pomodoro 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi di Pantelleria
- Crudo di Parma** € 9,00
Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto Crudo di Parma
- Pancetta e zucchine grigliate** € 10,00
Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Pancetta Malafrente e Zucchine Grigliate
- Bianca solo Formaggi** € 10,00
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: “Stanco” di Brisighella, Mozzarella Fior di Latte e scaglie di Pecorino

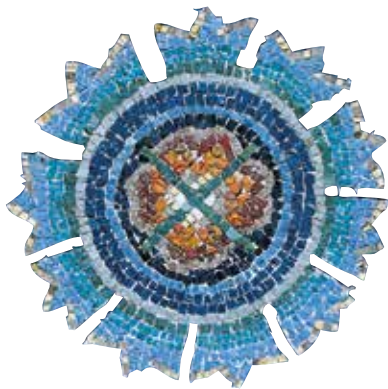


Gli Hamburger

- “Gourmet”** € 13,00
180 grammi di Manza marchigiana, Pancetta Malafronte, Pomodoro, Lattuga, Cipolla, “Stanco” di Brisighella e ketchup fatto in casa
- “Vegetariano”** € 10,00
150 grammi di Burger di Melanzane e Curcuma, salsa Barbecue, “Nuvola” di Brisighella e ketchup fatto in casa
- “Mediterraneo Veg”** € 10,00
150 grammi di Burger di Pomodoro, Origano, salsa Barbecue, Caciotta di Brisighella e ketchup fatto in casa

Idolci

- Piadina con Fichi caramellati e Squacquerone Dop € 7,00
- Brutti ma Buoni con Marsala € 8,00
- Ciambella e Vino Moscato € 8,00
- Le nostre Torte del Giorno € 5,50
- Brioche e Croissant € 1,30



I Cocktails a tutte le ore

Il Classico Italiano

- Spritz Aperol** € 6,00
Prosecco, Aperol, Arancia, Selz
- Spritz Campari** € 6,50
Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz
- Americano** € 7,00
Cinzano Rosso, Campari Bitter, Selz, Arancia e Scorza di Limone
- Negroni** € 7,00
Gin, Cinzano Rosso, Campari Bitter e Arancia
- Vermouth & Soda** € 7,00
Vermouth Rosso e Soda

Choose a drink

- Spritz Cynar** € 6,50
Prosecco, Cynar, Arancia, Selz
- Hugo** € 6,50
Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta
- Moskow Mule** € 7,00
Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero
- Mojito** € 7,00
Rhum JWray Bianco, Menta, Succo di Lime, Selz
- Cosmopolitan** € 7,50
Vodka, Succo di Lime, Cointreau, Succo di Melograno
- Old Fashioned** € 7,50
Wild Turkey Bourbon, Zucchero di Canna e Bitter
- Vodka Tonic/Lemon** € 7,50
Vodka Baczewsky, Vodka Skyy
- Vodka Tonic/Lemon “Premium”** € 9,00
Vodka Belvedere
- Gin Tonic/Lemon** € 7,50
Gin Bickens
- Gin Tonic/Lemon “Premium”** € 9,00
Gin Bulldog, Gin Ondina, Gin Mare, Gin Hendrick’s



Mocktails

Spiaggia € 6,50
Ananas, Frutto della Passione e Lime

Sottobosco € 6,50
Mirtillo e Fragola

Pestati

Caipiroska (vodka) € 8,00

Caipirissima (Ruhm) € 8,00

Caipirella (tequila) € 8,00

Caipirinha (cacacha) € 8,00

al gusto di:

Lime
Maracuja
Fragola
Uva
Frutti di bosco
Zenzero fresco
Melograno
Arancia
Mela verde

Scegli il tuo pestato

1 a € 8
2 a € 15
3 a € 21
4 a € 26



Le nostre birre artigianali in bottiglia del "Birrificio del Molino Spadoni"

bott. 0,33 lt bott. 0,50 lt

IPA - India Pale Ale

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%

€ 4,00

€ 6,00

Blanche - Senatore Cappelli

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%

€ 4,00

€ 6,00

Bionda - Golden Ale

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%

€ 4,00

€ 6,00

Rossa - Amber Ale

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%.

€ 4,00

€ 6,00

Doppio Malto - 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. Alcol 6,5%.

€ 4,00

€ 6,00



IVINI IN BOTTIGLIA E AL CALICE

Bollicine

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
METODO ANCESTRALE CASA SPADONI Rifermentato sui lieviti dalle nostre uve di Zattaglia	5,00	23
RICCIOLI D'ORO Spumante metodo classico ottenuto dalle nostre uve di Brisighella	5,00	23
PROSECCO DOC SYLVOZ BRUT Azienda storica di Valdobbiadene. Fresco e fragrante Le Colture	5,00	20
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 BRUT Fresco e brioso con richiami agrumati. 24 mesi sui lieviti Berlucchi	7,00	35

Vini Bianchi fermi

ROMAGNA ALBANA "A" 2020 Costanza e qualità. Monticino rosso	4,50	18
A.A. CUVÉE BIANCO "T" 2020 Uvaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon. Fresco e semi aromatico Tramin	4,50	18
REBOLA 2020 Interessante versione di questo vitigno del riminese Colli del Cerreto	4,50	18
FIABA 2019 Chardonnay e rebola, leggermente aromatico. Vino naturale. Az. Biologica Maria Galassi	5,50	21
FAMOSO "VIP" 2020 Da uve famoso. Il Traminer di Romagna La Sabbiona	5,50	24
C.O.F. FRIULANO 2018 Da una vecchissima vigna tocai Marco Felluga		39



Vini Rossi fermi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
A.A. LAGREIN 2019 Secco e fruttato Tramin	5,50	24
A.A. PINOT NERO 2019 Vino elegante e femminile ma non banale Tramin	6,00	25
ROMAGNA SANGIOVESE "ROSSO MAGENTA" 2019 Piccolo artigiano della vigna in quel di Bertinoro Zaccarini Andrea	5,00	22
ROMAGNA SANGIOVESE "TENENTINO" 2020 Vinificato in acciaio, fresco e fragrante Giovanna Madonia	4,50	18
TITO 2016 Uvaggio a base di cabernet e sauvignon, vino di carattere e muscoloso Villa Rovere	6,00	27
PIRRO 2016 Merlot in purezza dai sentori di frutta e spezie dolci, avvolgente e sensuale Villa Rovere	5,50	25
ROMAGNA BARLUME DOC RISERVA 2016 Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40% Giovanna Madonia		31

Altre etichette da provare sono disponibili sempre al nostro bar,
CHIEDI ALL'OSTE!



La speciale selezione di amari di Leonardo Spadoni

CHINA € 4,50
Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di "China Peruviana Contusa" con l'aggiunta di scorze d'arancia

NOCINO € 4,50
Premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina per la valorizzazione dei prodotti d'eccellenza della tradizione italiana, una sapiente infusione di noci con il mallo

FERNET € 4,50
Dalla più antica ricetta della "Canforamina" di Padova, nasce questa infusione di ben 19 diversi tipi di erbe di cui si utilizzano radici, fiori o corteccia

FLAUTO MAGICO (servito freddo) € 4,50
L'energia pura del Guaranà, il Ginseng elisir di lunga vita, il Muira Puama considerato dagli indigeni dell'Amazzonia un potente afrodisiaco vengono messi in infusione in un liquore d'arancia, insieme a scorze dolci e amare

ROSOLIO D'ANACI (servito freddo) € 4,50
Un omaggio alla ricetta originale tramandata da Pellegrino Artusi, dall'infusione di semi del rarissimo Anice di Romagna nelle varietà Stellato e Verde

ROSOLIO DI CEDRO (servito freddo) € 4,50
Si ottiene dalle scorze di Limoni e Cedri a cui si aggiunge il succo limpido e naturale del limone, per esaltare l'intensità del profumo e del gusto di questo purissimo infuso di agrumi

ROSOLIO DI FIORI DI ROSE (servito freddo) € 4,50
Una lista degli ingredienti da filtro magico d'amore: i petali di Rosa Bulgara, i chiodi di garofano, le noci moscate, il macis, il cardamomo di Malabar, il coriandolo, i fiori d'ibisco

ZABAIONE € 4,50
Dalla ricetta dei nostri chef, nasce un liquore cremoso tipo zabaione a base di uova che vanta un gusto pieno e vellutato



Acque e Bevande

le acque

MICROFILTRATE
Acqua Microfiltrata naturale e frizzante caraffa. It. 0,50 € 1,20
Le acque microfiltrate da noi somministrate sono a norma di legge in base al Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181 "attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità".
Preferiamo l'acqua microfiltrata a tutela dell'ambiente

le bibite

Coca Cola, Fanta e bibite € 3,50
Succhi di frutta € 3,50
Crodino € 3,50
Bitter € 3,50
Tonica Thomas Henry Ginger Ale € 3,50
Tonica Thomas Henry Pink Grapefruit € 3,50
Campari soda € 3,50

la Caffetteria al tavolo

Caffè Espresso, Caffè Macchiato, Caffè d'Orzo € 1,30
Ginseng, Americano € 1,50
Caffè Corretto € 2,00
Cappuccino € 1,80
Latte Macchiato € 1,80
Cioccolata in Tazza € 4,00
Cioccolata in Tazza con Panna € 5,00
Bombardino € 4,00
Bombardino con Panna € 4,50
The, Infuso e Tisane € 4,00



I Distillati

Rhum Spadoni	€ 5,00
Rhum Spadoni Full Proof	€ 6,50
Tequila Espolon Bianca	€ 5,00
Johnny Walker Red Label	€ 5,00
Canadian Club	€ 5,00
Jameson	€ 5,00
Wild Turkey	€ 5,00
Grappa Sibona Barbera	€ 5,50
Grappa Sibona Moscato	€ 5,50



**CASA
SPADONI**