



CASA
SPADONI

MENU

I Taglieri

serviti con il nostro pane

di Salumi

“Via Emilia”	€ 15,00
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)	€ 26,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, Mortadella artigianale “Favola”, Salsiccia passita romagnola, ciccioli frolli	

di Formaggi

“Romagnolo” (per 2 persone)	€ 20,00
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
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	€ 8,50
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 Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione	€ 8,00
Cotto e Carciofini Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, prosciutto cotto artigianale e carciofini sott'olio	€ 9,50
Acciughina Pomodoro 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi di Pantelleria	€ 10,00
Crudo di Parma Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto Crudo di Parma	€ 12,00
Pancetta e zucchine grigliate Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Pancetta Malafronte e Zucchine Grigliate	€ 11,00
Bianca solo Formaggi Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: “Stanco” di Brisighella, Mozzarella Fior di Latte e scaglie di Pecorino	€ 11,00



Gli Hamburger

“Gourmet”

€ 13,00

180 grammi di Hamburger di Manzo, Pancetta Malafronte, Pomodoro, Lattuga, Cipolla, “Stanco” di Brisighella e ketchup fatto in casa

“Vegetariano”

€ 11,00

150 grammi di Hamburger di Melanzane e Curcuma, salsa Barbecue, “Nuvola” di Brisighella e ketchup fatto in casa

I dolci

Piadina con Fichi caramellati e Squacquerone Dop

€ 7,00

Brutti ma Buoni con Marsala

€ 8,00

La nostra Biscotteria

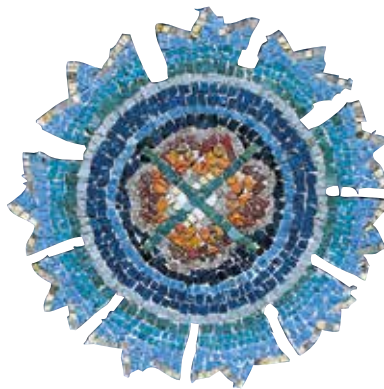
€ 5,00

Le nostre Torte del Giorno

€ 5,50

Brioche e Croissant

€ 1,30



I Cocktail a tutte le ore

Il Classico Italiano e non solo

Spritz Aperol Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	€ 6,00
Spritz Campari Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	€ 6,50
Spritz Cynar Prosecco, Cynar, Arancia, Selz	€ 6,50
Spritz alle Rose Prosecco, Rosolio alle Rose Selezione Leonardo Spadoni, Selz	€ 6,50
Americano Cinzano Rosso, Campari Bitter, Selz, Arancia e Scorza di Limone	€ 7,00
Negroni Gin, Cinzano Rosso, Campari Bitter e Arancia	€ 7,00
Vermouth & Soda Vermouth Rosso e Soda	€ 7,00
Hugo Saint Germain, Prosecco, Lime, Menta	€ 7,00
Moskow Mule Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero	€ 7,00
Mojito Rhum J Wray Bianco, Menta, Succo di Lime, Selz	€ 7,00
Cosmopolitan Vodka, Succo di Lime, Cointreau, Succo di Melograno	€ 7,50
Old Fashioned Wild Turkey Bourbon, Zucchero di Canna e Bitter	€ 7,50
Cocktail Analcolico	€ 6,00





I nostri Botanics

Gin Tonic

Arricchiti dai profumi delle erbe botaniche fresche (Menta, Rosmarino, Timo, Salvia, Alloro, Pepe Rosa, Pepe Bianco, Pepe Nero, Capperi Dolci, Finocchietto Selvatico, Peperoncino).

Toniche

Red Bull Organics Tonica
Thomas Henry
Cortese Bio Pure Tonic
Schweppes

Gin Base

€ 7,00

Gin J.A. Baczewski
Gin J.A. Bickens

Gin Premium

€ 10,00

Gin Nostradamus

Note gentili della rosa damascena che si mescolano con botaniche mediterranee.

Gin Paracelso

Note floreali dai sentori mediterranei che concludono la degustazione tra delicate sfumature di cortecce.

Gin AU 79 (Gin Oro)

Rappresenta un ponte ideale tra le aromaticità agrumate del Mediterraneo e i profumi speziati della Via della Seta. Gli stimmi di Zafferano donano profondità e calore al bouquet.

Gin Geranium London Dry Hammer&Son

È un London dry gin così chiamato perchè all'interno sono presenti gli oli essenziali della pianta del geranium che si mescolano con numerose botaniche aromatiche.

Gin Jinzu

Il Gin Jinzu è ottenuto da botanicals giapponesi: yuzu, fiori di ciliegio e saké oltre alle bacche di ginepro.

Gin Tanqueray Number Ten

Profondo e corposo, ottenuto da quattro distillazioni nei piccoli alambicchi Tiny Ten e da botanicals tradizionali unite ad agrumi freschi interi.

Gin Primo al Sale di Romagna

Aromatizzato con Lavanda, Erba Luigia, Santolina Cenere e ovviamente il sale. Ad un primo assaggio il sale è dominante, definisce la struttura, ma è un gin da meditazione che va assaggiato più e più volte.

Gin Ondina

Gin "rinfrescante ed erbaceo" grazie a botaniche come il basilico ligure e gli agrumi provenienti dal sud d'Italia.

Gin Nikka Coffee

Viene prodotto in Giappone dalla distillazione di cereali con tradizionale alambicco scozzese Coffey e infusione di pepe Sansho e tanti agrumi giapponesi.

Gin Plymouth Black Friars

Distillato inglese molto tipico e tradizionale, prodotto dalla più antica distilleria del Regno Unito.

Gin Malfy Pompelmo Rosa

Gin italiano agrumato e stuzzicante ottenuto da botaniche particolari, tra cui il pompelmo rosa della Sicilia, ginepro e rabarbaro.

Gin Nordes

Gin spagnolo ottenuto dalla distillazione di vino Albarino con infusione di spezie tipiche della Galizia.

Gin Mare

Dalla macerazione, infusione e miscelazione di 8 botaniche accuratamente selezionate si ottiene un distillato che porta nel suo DNA le caratteristiche organolettiche distintive del mediterraneo.

Gin Hendrick's

Gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa.

Gin Bulldog

È un London Dry dallo stile tradizionale: un distillato morbido e speziato, con note di ginepro riconoscibili ma ben integrate in uno stile classico e impeccabile.

Vodka Tonic

Vodka Base

€ 7,00

Vodka J.A. Baczewski
Vodka Skyy

Vodka Premium

€ 10,00

Vodka Zubrowka Bison Grass

Prodotta in Polonia, Grasovka è una vodka 100% naturale: l'erba del bisonne utilizzata per aromatizzarla cresce nella pianura polacca, ai bordi dei boschi del parco nazionale di Bialowieza.

Vodka Russian Standard Gold

si ispira a un'antica ricetta di vodka siberiana resa popolare da Pietro il Grande e contiene estratti di radice d'oro siberiana.

Vodka Beluga

Assaggiandola si viene trasportati direttamente nel territorio siberiano e l'esperienza è addolcita da leggeri sentori speziati e da un retrogusto di miele.

Vodka Belvedere

Belvedere è la vodka polacca più conosciuta al mondo. Viene prodotta da segale Dankowskie con un processo tradizionale di quadrupla distillazione, senza aggiunta di additivi o aromi.



Le nostre birre artigianali in bottiglia del “Birrificio del Molino Spadoni”

bott. 0,33 lt

Blanche – Senatore Cappelli

€ 4,00

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%

Bionda - Golden Ale

€ 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%

Rossa – Amber Ale

€ 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%.

Doppio Malto – Blonde Ale

€ 4,00

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%.

Bionda - Lager

€ 4,00

Non pastorizzata. 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 erbe e fiori, amaro appena accennato.

Alcol 5%.



IVINI IN BOTTIGLIA E AL CALICE

Bollicine

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
PIGNOLETTA FRIZZANTE DOC "CURENA" La boccata acido-sapida dona armonie e grande bevibilità Trerè	€ 4,50	€ 18
PROSECCO DOC SYLVOZ BRUT Azienda storica di Valdobbiadene. Fresco e fragrante Le Colture	€ 5	€ 20
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 BRUT Fresco e brioso con richiami agrumati. 24 mesi sui lieviti Berlucchi	€ 7	€ 35
MAGNUM FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 BRUT (1,5 L.) Fresco e brioso con richiami agrumati. 24 mesi sui lieviti Berlucchi		€ 72
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATEN Prodotto da solo uva chardonnay e con pressione atmosferica inferiore Berlucchi		€ 39
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 ROSE' 24 mesi sui lieviti. 60 % pinot nero, 40% chardonnay Berlucchi		€ 40
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO Ca' del Bosco		€ 60
CHAMPAGNE MOET CHANDON RESERVE IMPERIAL Moët Chandon		€ 100



Vini Bianchi fermi

	<i>calice</i>	<i>botiglia</i>
ROMAGNA ALBANA NEBLINA 2020 Costanza e qualità. Monticino rosso	€ 5	€ 22
BIANCO DI CEPARANO 2018 Fattoria Zerbina	€ 5	€ 19
A.A. CUVÉE BIANCO "T" 2020 Uvaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon. Fresco e semi aromatico Tramin	€ 5	€ 20
REBOLA 2020 Interessante versione di questo vitigno del riminese Colli del Cerreto	€ 4,50	€ 18
FAMOSO "VIP" 2020 Da uve famoso. Il Traminer di Romagna La Sabbiona		€ 23
FIABA 2019 Chardonnay e rebola, leggermente aromatico. Vino naturale. Az. Biologica Maria Galassi		€ 21
VERDICCHIO DI MATELICA 2019 Punto di riferimento della denominazione Collestezano		€ 23
PASSERINA COLLINE PESCARESI 2020 Vecchia vigna di 70 anni ... speziato, sapido e minerale. Ciavolich		€ 24
C.O.F. FRIULANO 2018 Da una vecchissima vigna tocai Marco Felluga		€ 39



Vini Rossi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
A.A. LAGREIN 2020 Secco e fruttato Tramin	€ 5,5	€ 24
A.A. PINOTNERO 2020 Vino elegante e femminile ma non banale Tramin	€ 6	€ 25
ROMAGNA SANGIOVESE “ROSSO MAGENTA” 2019 Piccolo artigiano della vigna in quel di Bertinoro Zaccarini Andrea	€ 5	€ 22
TITO 2016 Uvaggio a base di cabernet e sauvignon, vino di carattere e muscoloso Villa Rovere	€ 6	€ 26
ROMAGNA “BARLUME” DOC RISERVA 2016 Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40% Giovanna Madonia		€ 31
BARBERA D’OLTREPO’ DODICI DODICI 2020 Un barbera fresco e fragrante Castello di Cicognola		€ 23
CHIANTI FATTORIA IL CASTAGNO Fattoria il Castagno		€ 28
BOLGHERI “BELL’AJA” 2018 Nuova realtà di Bolgheri San Felice		€ 36

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. lt. 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
Red Bull Organics Tonica	€ 3,50
Thomas Henry	€ 3,50
Cortese Bio Pure Tonic	€ 3,50
Schweppes	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50

la Caffetteria al tavolo

Caffè Espresso, Caffè Macchiato	€ 1,30
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
Whisky Johnny Walker Red Label	€ 5,00
Whisky Canadian Club	€ 5,00
Whisky Jameson	€ 5,00
Whisky Wild Turkey	€ 5,00
Grappa Sibona Barbera	€ 5,50
Grappa Sibona Moscato	€ 5,50

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.









CASA
SPADONI

MENU



Our platters

served with our bread

Cured Meats

“Via Emilia”	€ 15,00
30-month Parma ham, 24-month aged Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar of Modena	
“Al Coltello”	€ 16,00
30-month aged Mora Romagnola Prosciutto, knife-cut	
“Il Moro”	€ 17,00
Il Moro, 180 g Mora Romagnola salami, to be cut with a knife and enjoyed with our breads and olive oil pickles	
“San Vitale” (for 2 people)	€ 26,00
30-month Parma ham, “Favola” artisan Mortadella, Romagna dried sausage, dry cracklings	

Cheeses

“Romagnolo” (for 2 people)	€ 20,00
From Officine Gastronomiche Spadoni: Squacquerone DOP, “Lo Stanco di Brisighella, Aged Pecorino, Pecorino matured in hay, Caramelised Figs and Jams	
“Flavours of the past”	€ 13,00
Squacquerone Dop, Caciotta di Brisighella, “Nuvola” by Officine Gastronomiche Spadoni, served with caramelised figs, Romagna chutney and “Savor” (typical Romagna jam)	

Olive Oil Pickles

Large crispy artichokes	€ 2 each
Dried tomatoes (ca. 100 g)	€ 4,50
Spring onions (ca. 70 g)	€ 4,50
Aubergines (ca. 100 g)	€ 4,50
“Belle di Cerignola” olives (ca. 100 g)	€ 4,00
Vegetables of the day	€ 6,00

Our Piadinas

Parma ham, Squacquerone DOP cheese from Officine Gastronomiche Spadoni and rocket	€ 9,00
“Favola” artisan Mortadella	€ 6,50
Mora Romagnola salami	€ 7,00
Ham and Brisighella “Nuvola” cheese	€ 7,50
Vegetarian piadina with grilled vegetables and Caciotta di Brisighella	€ 8,00



Filled focaccia bread

Parma ham, artichokes and Pecorino cheese	€ 8,50
“Favola” Mortadella and “Stanco” di Brisighella	€ 7,00
Caciotta di Brisighella, aubergines and rocket	€ 7,00

Pan pizzas

It is an old-fashioned recipe, which calls for the dough to be prepared with double-acting leavening agents in order to make the pizza thick and soft. The dough is cooked in the oven, inside a circular pan, which gives the pizza its crunchiness and special golden colour.

Our pan pizza is unique because the dough is skillfully and extensively leavened with genuine sourdough starter, and prepared exclusively with our flours, which our master millers have been meticulously selecting for a century

Margherita 100% Italian tomato and Fior di Latte Mozzarella of our own production	€ 8,00
---	--------

Cooked Ham and Baby Artichokes 100% Italian tomato, Fior di Latte Mozzarella of our own production, artisan cooked ham and baby artichokes in oil	€ 9,50
--	--------

Acciughina 100% Italian tomatoes, Sicilian anchovies and Pantelleria capers	€ 10,00
---	---------

Parma ham 100% Italian tomato, Fior di Latte Mozzarella of our own production and Parma Ham	€ 12,00
--	---------

Bacon and grilled courgettes 100% Italian Tomato, Fior di Latte Mozzarella of our own production, Malafronte Pancetta (bacon) and Grilled Courgettes	€ 11,00
---	---------

White (cheese, without tomato sauce) From Officine Gastronomiche Spadoni: “Stanco” di Brisighella, Fior di Latte Mozzarella and Pecorino chips	€ 11,00
---	---------



Our Hamburgers

“Gourmet”

€ 13,00

180 g Beef Hamburger, Malafronte Bacon, Tomato, Lettuce, Onion, “Stanco” di Brisighella cheese and homemade ketchup

“Vegetariano” (Veggie)

€ 11,00

150 g Aubergine and Turmeric Hamburger, Barbecue sauce, Brisighella “Nuvola” cheese and homemade ketchup

Desserts

Piadina with caramelised figs and Squacquerone DOP cheese

€ 7,00

Ugly-But-Good Cookies (*Brutti Ma Buoni*) with sweet Marsala wine

€ 8,00

Our Biscuits

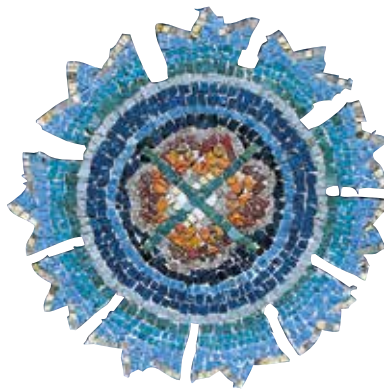
€ 5,00

Our Tarts of the day

€ 5,50

Brioche and Croissants

€ 1,30



Cocktails at all hours

Italian Classic and more

Spritz Aperol Prosecco, Aperol, Orange, Seltz	€ 6,00
Spritz Campari Prosecco, Bitter Campari, Orange, Seltz	€ 6,50
Spritz Cynar Prosecco, Cynar, Orange, Seltz	€ 6,50
Rose-Infused Spritz Prosecco, Rosolio alle Rose Leonardo Spadoni Selection, Seltz	€ 6,50
Americano Cinzano Rosso, Bitter Campari, Seltz, Orange and Lemon Zest	€ 7.00
Negroni Gin, Cinzano Rosso, Bitter Campari and Orange	€ 7.00
Vermouth & Soda Vermouth Rosso and soda	€ 7.00
Hugo Saint Germain, Prosecco, Lime, Mint	€ 7.00
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Lime, Ginger	€ 7.00
Mojito Rum JWray Bianco, Mint, lime juice, Seltz	€ 7.00
Cosmopolitan Vodka, lime juice, Cointreau, Pomegranate juice	€ 7.50
Old Fashioned Wild Turkey Bourbon, Cane sugar and Bitter	€ 7.50
Mocktail	€ 6.00





Our Botanics

Gin Tonic

Enhanced with scents of fresh botanical herbs (Mint, Rosemary, Thyme, Sage, Laurel, Pink Pepper, White Pepper, Black Pepper, Sweet Capers, Wild Fennel and Chilli).

Tonics

Red Bull Organics Tonic
Thomas Henry
Cortese Bio Pure Tonic
Schweppes

Base Gin

€ 7,00

J.A. Baczewski Gin
J.A. Bickens Gin

Premium Gin

€ 10,00

Nostradamus Gin

Gentle notes of Damask rose blended with Mediterranean botanicals.

Paracelso Gin

Floral notes with Mediterranean scents and a delicate bark aftertaste.

Gin AU 79 (Gin Oro)

It is the best blend of Mediterranean citrus aromas and the spicy aromas of the Silk Road. Saffron threads give depth and warmth to the bouquet.

Geranium London Dry Hammer&Son Gin

It is a London dry gin that takes its name from the essential geranium plant oils blended with different aromatic botanicals.

Jinzu Gin

Jinzu Gin is obtained from Japanese botanicals: yuzu, cherry blossoms, sake and juniper berries.

Tanqueray Number Ten Gin

Deep and full-bodied, obtained from four distillations in small Tiny Ten stills and from traditional botanicals combined with whole fresh citrus fruits.

Gin Primo al Sale di Romagna

Infused with Lavender, Lemon Beebrush, Gray Santolina and, of course, salt. The salt is dominant at the initial sip and defines the structure of this drink, but, being a meditation gin, it must be sipped many times over.

Ondina Gin

"Refreshing and herbaceous" gin thanks to botanicals like Ligurian basil and citrus fruits from Southern Italy.

Nikka Coffee Gin

It is made in Japan from the distillation of cereals with the traditional Scottish Coffey still and infusion of Sansho pepper and many Japanese citrus fruits.

Plymouth Black Friars Gin

Typical and traditional English distillate, produced by the oldest distillery in the United Kingdom.

Malfy Pink Grapefruit Gin

Citrus and appetizing Italian gin obtained from particular botanicals, including pink grapefruit from Sicily, juniper and rhubarb.

Nordes Gin

Spanish gin obtained from the distillation of Albarino wine with infusion of typical Galician spices.

Gin Mare

This distillate obtained from the maceration, infusion and blending of 8 carefully selected botanicals carries the distinctive organoleptic characteristics of the Mediterranean in its DNA.

Hendrick's Gin

Intense and refreshing gin, born in Scotland from a recipe that involves the use of 2 ancient stills, 11 classic botanicals, cucumbers and rose petals.

Bulldog Gin

It is a London Dry with a traditional style: a soft and spicy distillate, with recognisable notes of juniper that are optimally blended in a classic and impeccable style.

Vodka Tonic

Base Vodka

€ 7,00

J.A. Baczewski Vodka Sky Vodka

Premium Vodka

€ 10,00

Zubrowka Bison Grass Vodka

Produced in Poland, Grasovka is a 100% natural vodka: the bison grass used to flavour it grows in the Polish plain, on the edge of the woods of the Bialowieza National Park.

Russian Standard Gold Vodka

Inspired by an ancient Siberian vodka recipe popularised by Peter the Great, this vodka contains Siberian golden root extracts.

Beluga Vodka

By tasting it, you are transported directly to Siberia and your journey is sweetened by light spicy hints and a honey aftertaste.

Belvedere Vodka

Belvedere is the best known Polish vodka in the world. It is made from Dankowskie rye with a traditional quadruple distillation process, without the addition of additives or flavourings.



Our bottled Craft Beers

From the Molino Spadoni Brewery

bottle 0,33 lt

Blanche – Senatore Cappelli

€ 4,00

Not pasteurised or microfiltered.

High-fermentation white craft beer, inspired by the Blanche style.

White creamy head, golden yellow colour.

A touch of sour taste with warm notes of turmeric, ginger and citrus fruits.

4.8% alcohol.

Bionda - Golden Ale

€ 4,00

Not pasteurised or microfiltered.

Lager-style fermentation clear craft beer, inspired by the Helles beers.

Persistent white foam, straw yellow colour, malty taste with hints of grass and flowers, and a touch of bitterness.

5% alcohol.

Red – Amber Ale

€ 4,00

Not pasteurised or microfiltered.

Low-fermentation amber craft beer, inspired by the Bock style.

Abundant cream-coloured foam, its colour is between amber and mahogany.

Intense aroma and complex taste with predominant toasted malt.

Notes of bread crust, honey, caramel, nuts and ripe red fruits.

5.8% alcohol.

Double malt – Blonde Ale

€ 4,00

Not pasteurised. Not microfiltered.

Blonde Ale-style high fermentation craft beer,

produced in the brewery owned by Molino Spadoni. Thick, creamy head.

Intense golden colour. Fruity, spiced aroma with notes of honey.

A round and harmonious taste in the mouth, with malt

standing out among spiced aromas and warm notes of pink peppercorns.

6.5% alcohol.

Bionda - Lager

€ 4,00

Not pasteurised. Not microfiltered.

Lager-style fermentation clear craft beer, inspired by the Helles beers.

Persistent white foam. Straw yellow colour.

Malty taste with a slight hint of herbs and flowers, slightly bitter.

5% alcohol.



WINES BY THE BOTTLE AND BY THE GLASS

Bubbly

	<i>glass</i>		<i>bottle</i>	
PIGNOLETTA FRIZZANTE DOC "CURENA" The acid-savoury puff gives off harmonies and great drinkability Trerè	€	4,50	€	18
PROSECCO DOC SYLVOZ BRUT Historic winery of Valdobbiadene. Fresh and fragrant Le Colture	€	5	€	20
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 BRUT Fresh and lively with hints of citrus. 24 months on the yeast Berlucchi	€	7	€	35
MAGNUM FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 BRUT (1,5 L.) Fresh and lively with hints of citrus. 24 months on the yeast Berlucchi			€	72
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATEN Produced from Chardonnay grapes only and with lower atmospheric pressure Berlucchi			€	39
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 ROSE' 24 months on the yeast 60 % Pinot Nero, 40% Chardonnay Berlucchi			€	40
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO Ca' del Bosco			€	60
CHAMPAGNE MOET CHANDON RESERVE IMPERIAL Moët Chandon			€	100



Still White Wines

	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
ROMAGNA ALBANA NEBLINA 2020 Consistency and quality. Monticino rosso	€ 5	€ 22
BIANCO DI CEPARANO 2018 Fattoria Zerbina	€ 5	€ 19
A.A. CUVÉE BIANCO "T" 2020 Chardonnay, Pinot Bianco and Sauvignon grapes. Fresh and semi-aromatic Tramin	€ 5	€ 20
REBOLA 2020 Interesting version of this vine from Rimini Colli del Cerreto	€ 4,50	€ 18
FAMOSO "VIP" 2020 From famoso grapes. Romagna Traminer La Sabbiona		€ 23
FIABA 2019 Chardonnay and Rebola, slightly aromatic. Natural wine. Az. Biologica Maria Galassi		€ 21
VERDICCHIO DI MATELICA 2019 Point of reference of the Collestefano denomination		€ 23
PASSERINA COLLINE PESCARESI 2020 70 year old vineyard ... spicy, savoury and mineral. Ciavolich		€ 24
C.O.F. FRIULANO 2018 From very old Tocai vines. Marco Felluga		€ 39



Red wines

	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
A.A. LAGREIN 2020 Dry and fruity Tramin	€ 5,5	€ 24
A.A. PINOTNERO 2020 Elegant and “feminine” wine, but not trivial Tramin	€ 6	€ 25
ROMAGNA SANGIOVESE “ROSSO MAGENTA” 2019 Small craftsman of the vineyard in Bertinoro Zaccarini Andrea	€ 5	€ 22
TITO 2016 Cabernet and Sauvignon grape blends, a muscular wine with character Villa Rovere	€ 6	€ 26
ROMAGNA “BARLUME” DOC RISERVA 2016 Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40% Giovanna Madonia		€ 31
BARBERA D’OLTREPO’ DODICI DODICI 2020 A fresh and fragrant Barbera Castello di Cicognola		€ 23
CHIANTI FATTORIA IL CASTAGNO Fattoria il Castagno		€ 28
BOLGHERI “BELL’AJA” 2018 New reality of Bolgheri San Felice		€ 36

Other labels to try always available at our bar,
ASK THE HOST!



Special selection of after-dinner digestifs *by Leonardo Spadoni*

CHINA € 4,50

According to the original recipe by Pellegrino Artusi, an infusion of “China Peruviana Contusa” with the addition of orange peel

NOCINO € 4,50

Dino Villani Award of the Italian Academy of Cuisine for the enhancement of the excellent products of the Italian tradition, a skillful infusion of walnuts with husk

FERNET € 4,50

This infusion come from the oldest “Canforamina” recipe of Padua, and includes 19 types of herbal roots, flowers or bark

FLAUTO MAGICO (served cold) € 4,50

The pure energy of the Guarana, the long-lived Ginseng elixir and Muira Puama, considered a powerful aphrodisiac by Amazon natives are infused in orange liqueur, together with sweet and bitter fruit peels

ROSOLIO D’ANACI (served cold) € 4,50

A tribute to the original recipe handed down by Pellegrino Artusi, calling for the infusion of seeds of the very rare star and green Romagna anise

ROSOLIO DI CEDRO (served cold) € 4,50

It is obtained from lemon and citron peels, to which clear, natural lemon juice is added to enhance the intensity of the fragrance and flavour of this pure citrus infusion

ROSOLIO DI FIORI DI ROSE (served cold) € 4,50

A list of ingredients for a magical love filter:
Damask Rose petals, cloves, nutmeg, mace,
Malabar cardamom, coriander and hibiscus flowers

ZABAIONE € 4,50

A creamy liqueur like egg-based zabaglione with a full and velvety taste, from our Chefs’ recipe



Water and Soft Drinks

Water list

MICROFILTERED

Still or sparkling microfiltered water 0.50 l pitcher

€ 1,20

Our microfiltered waters comply with statutory requirements, as set forth in Legislative Decree no. 181 of 23 June, 2003 "Implementation of Directive 2000/13/EC, concerning the labelling, presentation and advertising of food products".

We prefer microfiltered water to protect the environment

soft drinks

Coke, Fanta, and soft drinks	€ 3,50
Fruit juices	€ 3,50
Crodino	€ 3,50
Bitter	€ 3,50
Red Bull Organics Tonica	€ 3,50
Thomas Henry	€ 3,50
Cortese Bio Pure Tonic	€ 3,50
Schweppes	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50

Refreshments at the table

Espresso coffee, Macchiato coffee	€ 1,30
Fortified coffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 1,80
Latte Macchiato	€ 1,80
Hot chocolate	€ 4,00
Hot chocolate with whipped cream	€ 5,00
Bombardino	€ 4,00
Bombardino with whipped cream	€ 4,50
Tea, Infusion and Herbal Teas	€ 4,00



Spirits

Spadoni Rum	€ 5,00
Spadoni Full Proof Rum	€ 6,50
Espolon white tequila	€ 5,00
Johnny Walker Red Label Whisky	€ 5,00
Canadian Club Whisky	€ 5,00
Jameson Whisky	€ 5,00
Wild Turkey Whisky	€ 5,00
Grappa Sibona Barbera	€ 5,50
Grappa Sibona Moscato	€ 5,50

NB: *we inform our customers that ingredients/allergens book is available for review upon request, as required by EC Reg. 1169/2011. For any clarification, please ask/contact our staff.*





