

A stylized white silhouette of a pig is centered in the upper half of the image. Inside the pig's body, the text "CASA SPADONI" is written in white, bold, sans-serif capital letters. The background is a bright yellow with visible brushstrokes.

**CASA
SPADONI**

MENU

A thick, horizontal yellow brushstroke underline is positioned directly beneath the word "MENU". The background below the pig is a dark grey/black with visible brushstrokes.

Scoprite il nostro itinerario di gusto!

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.

VEG Le nostre proposte vegetariane

S.G. Le nostre proposte 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 accompagnati 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.



Oltre ad essere disponibili alla carta, sono i piatti tra cui scegliere in caso
di convenzioni aziendali per pranzi di lavoro dal lunedì al venerdì.

Vuoi saperne di più?

Sei un professionista o un'azienda o vieni spesso a pranzo?

Scegli la nostra convenzione!

scrivi a info@casaspadoni.it



Ristorante Certificato CCPB

"Conosci il tuo pasto" si basa sulla consapevolezza di quanto viene servito e consumato.

Tutto però parte dalla scelta delle materie prime e dal tipo di cucina e servizio, perciò anche la conoscenza per acquisire valore deve veicolarsi in termini di qualità, territorio e tradizione, sicurezza alimentare, etica ed ecologia, aspetti che sempre più sono centrali per una ristorazione che vuole fare cultura.



QUALITÀ



TERRITORIO



ETICA



SOSTENIBILITÀ



VEG

Segnala al momento dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie.

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.

ANTIPASTI DALLA CUCINA*

 Radicchio di campo e bruciatini all'aceto "Trucioleto" € 8,50

VEG  Polenta Fritta € 10,00
con Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni

VEG Tortino tiepido di melanzane e ricotta con pesto leggero € 11,00

VEG Caciotta fondente di pecora a crosta fiorita € 13,50
con zucchine grigliate al profumo di maggiorana

Lombetto di suino, nato ed allevato in Emilia Romagna, € 14,00
cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e polvere di capperi

Carpaccio di manzo € 15,00
con verdure croccanti e scaglie di pecorino a latte crudo
delle Officine Gastronomiche Spadoni

VEG Acciughe del Mar Cantabrico (confez. 30gr.), € 18,00
"Riricotta" infornata alle erbe aromatiche
delle Officine Gastronomiche Spadoni, pane "Sciocco"
tostato e dadolata di pomodoro e olive taggiasche

Tartare di fassona battuta al coltello € 18,50
con olio alla senape e composta di cipolle caramellate

ROMAGNA! PIADINA AL TESTO E GNOCCO FRITTO

La nostra Piadina € 1,40

Il nostro Gnocco fritto € 2,80



I NOSTRI TAGLIERI

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

Tagliere con gnocco fritto, squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e battuto di lardo di Mora Romagnola al rosmarino € 13,00

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

Il Romagnolo € 15,50
Salame romagnolo con lardelli, salsiccia passita "Malafronte" e squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni accompagnato dai fichi caramellati

L'Emiliano € 16,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, mortadella artigianale "La Ritrovata" e Parmigiano Reggiano 36 mesi con giardiniera artigianale

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

VEG Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione - per 2 persone € 20,00
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Caciotta di Brisighella, "Lo Stanco" a latte crudo, Ricotta di pecora, Squacquerone Dop, i nostri Formaggi del Borgo affinati in barrique al fieno, all'erba o secondo stagionalità, Pecorino stagionato a latte crudo. Sono accompagnati dalla nostra piadina e dalle confetture artigianali

Gran Tagliere "Malafronte" - per 2 persone € 21,00
Coppa di testa, salame "la Prosciutta", mortadella "la Ritrovata" e ciccioli frolli alla salicornia, accompagnati dalla nostra giardiniera artigianale

Gran Tagliere di Formaggi e Salumi di nostra produzione - per 3/4 persone € 34,00
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 | € 12,00 |
|  | Strozzapreti caserecci con concassea di pomodoro, scalogno, pancetta fresca e pecorino | € 12,00 |
| | Cappelletti all'uso di Romagna con Ragù Bolognese | € 13,00 |
| | "Curzul" con Ragù Bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna | € 13,00 |
| VEG | Cappellacci verdi ripieni di Formaggio Nuvola mantecati al burro artigianale e salvia | € 13,00 |
| | Spoja lorda,
pasta della tradizione romagnola dove la sfoglia viene "sporcata"
dal "Formaggio Raviggio", con zucchine e guanciale croccante | € 13,00 |
| | Tagliolini alla romagnola
con gambuccio di prosciutto crudo e stridoli di campo | € 14,00 |
| VEG | Ravioli tricolore ripieni di formaggio "Stanco"
delle Officine Gastronomiche Spadoni e melanzane,
al burro aromatico e timo fresco | € 15,00 |
| | Passatelli asciutti
con pomodorini e guanciale di Mora Romagnola | € 15,00 |



LA PASTA SECCA

- VEG  Spaghetti cacio e pepe € 10,00
-  Pennette prosciutto di Parma e zucchine € 10,00

LA PASTA SENZA GLUTINE DEL MOLINO SPADONI

- S.G.  Tagliatelle di mais di nostra produzione al ragù bolognese € 9,50
- S.G.  Mezze maniche Zenzero e Curcuma di nostra produzione
al ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna € 10,00

NB: Entrambi questi piatti possono essere richiesti con ragù vegano

PRIMI IN BRODO ★

- VEG  Pasta e fagioli tiepida con maltagliati fatti in casa dalle nostre sfogline € 9,50
- VEG  Crema di ceci con olio EVO al rosmarino e cialda di Parmigiano Reggiano € 9,50
-  Brodo Matto della tradizione con "manfrigul" fatti in casa € 9,50
- Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne
secondo la tradizionale ricetta artusiana € 13,00
- Passatelli in brodo di carne € 13,00

A stylized white silhouette of a pig is centered at the top of the page against a bright yellow background. The pig is facing left. Overlaid on the pig's body is the text 'LA MORA ROMAGNOLA' in a white, hand-drawn, slightly irregular font. The pig's legs are also white, and its tail is a small, curled white shape.

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 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 gratinati € 15,00

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

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

Salsiccia di Mora Romagnola con pomodorini gratinati € 16,00

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

 **Petto di Pollo** antibiotic free con misticanza € 14,00

Grigliata mista di suino bianco,
nato ed allevato in Emilia Romagna
(per 1 persona, ma molto abbondante, circa 500g)
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola c/o, costine) € 16,00

Grigliata mista di Mora Romagnola
(per 1 persona - 380g ca.)
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina) € 19,00

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



LE NOSTRE FIORENTINE

Tutte le nostre fiorentine sono di scottona, termine con cui si descrive il bovino femmina che non ha mai partorito. Questo conferisce alle carni il massimo di sapore e tenerezza.

Tra le tipologie di fiorentine che vi proponiamo potete trovare:

FIORENTINA "T-BONE" BLACK ANGUS IRLANDESE

La marezzatura della carne e le sottili venature di grasso che si sciolgono durante la cottura, rendono la carne di Angus irlandese morbida e delicata, dal sapore intenso e tendente al dolce.

Riconosciuta in tutto il mondo come una delle migliori carni bovine. Sono alimentate a base di fieno e grano che, 60 giorni prima della macellazione, vengono sostituiti da un'alimentazione esclusivamente a base di mais.

FIORENTINA DI RAZZA MARCHIGIANA

La carne di razza Marchigiana è altamente digeribile, succulenta e spicca per l'inimitabile sapore. I vitelli, allevati prevalentemente allo stato semi-brado con tecniche tradizionali nella zona dell'Appennino Centrale, sono allattati dalle madri sino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi tipici della zona di allevamento, cereali e leguminose.

FIORENTINA DI RAZZA SASHI FINLANDESE

La carne finlandese viene spesso definita il wagyu europeo per le sue caratteristiche simili alla razza giapponese, per il suo grado di marmorizzazione. Il termine "Sashi" è in realtà una parola giapponese che significa "marezzatura", ricavata da bovini di razza Frisona e Ayrshire.

Questi bovini pascolano liberi all'aperto, e vengono nutriti principalmente con erba e mais. Quando le temperature non lo permettono più, il bestiame viene trasferito nelle stalle ed alimentato a fieno. La Fiorentina di Sashi saprà stupirvi con il suo gusto e con i sapori che le marezzature, sciogliendosi, le donano.



LE NOSTRE FIORENTINE

Le frollature possono variare da un minimo di 20/30 giorni ad un massimo di 30/60 giorni

Frollatura

frollatura 20/30 gg

all'etto € 6,50

frollatura 30/60 gg

all'etto € 7,00

Costata

condita con olio profumato al rosmarino e salvia
(da 700g a 1,3kg circa)

all'etto € 5,50

Ogni fiorentina ha un peso minimo di 800 gr

FROLLATURA "DRY AGING"

Dry Aging significa letteralmente invecchiamento a secco. La stagionatura dry aged è una tecnica antica, che prevede proprio la frollatura a secco della carne.

...Dopo una stagionatura di 5-8 settimane, la carne perde fino al 20% dei suoi liquidi e si presenta tenera, marmorizzata al punto giusto e con un sapore unico.

SECONDI

DALLA CUCINA *

-  La cotoletta croccante “come una volta a casa” € 14,00
-  Polpette della tradizione in umido con piselli e crostone di pane “Sciocco” € 14,00
-  Straccetti di scottona con datterini, capperi e origano fresco € 15,50
- Costine BBQ cotte a bassa temperatura nella nostra salsa Barbecue e patate fritte € 15,50
- Coniglio alle olive verdi e nere, sfumato all'Albana di Romagna e accompagnato da pomodorini gratinati € 16,50

I NOSTRI BURGER

- Hamburger di Mora Romagnola gourmet € 14,50
100% Mora Romagnola, salsa barbecue, Guanciale croccante di Mora Romagnola, cipolla in agrodolce, melanzane, 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.
- VEG** Burger Mediterraneo di soja, pomodoro e scarola accompagnato da polenta fritta € 13,00

CONTORNI

Patate al forno della tradizione	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 5,50
Pinzimonio di verdure fresche di stagione con sale di Cervia e olio extravergine di oliva di Brisighella	€ 5,50
Patate fritte di Casa Spadoni con Ketchup fatto in casa	€ 5,50
Fricandò di verdure alla romagnola	€ 5,50
Erbe di campo saltate con olio e peperoncino	€ 6,00
Verdure di stagione alla griglia	€ 6,50

LE INSALATE

(SOLO A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ)

VEG 	"Riricotta" e Misticanza	€ 9,50
	"Riricotta" infornata, misticanza, noci, cannellini e pomodoro fresco	
VEG 	Spinaci e Stanco	€ 10,00
	Spinaci freschi, "Stanco" delle Officine Gastronomiche Spadoni a latte crudo, pinoli e vinagrette all'olio di sesamo	



C'ERA UNA VOLTA

IL SACCHETTINO DEL PANE: BUONO ANCHE DA PORTARE A CASA CON TE!

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.

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.

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.

SU RICHIESTA

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).

€ 1,50



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.

VEG	Focaccia semplice con sale grosso e rosmarino	€ 6,00
VEG	Margherita Pomodoro 100% italiano e Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione	€ 9,00
VEG	Acciughina Pomodoro 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi	€ 10,00
	Salsiccia di Mora Romagnola Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Salsiccia di Mora Romagnola	€ 13,50
	Via Emilia Pomodoro 100% italiano, Squacquerone di Romagna Dop, Prosciutto crudo di Parma 30 mesi e rucola fresca	€ 14,00
	Focaccia Soffice farcita con Squacquerone, Crudo e Rucola	€ 13,50

LA PINSA (CM 22 X 19 CON CONDIMENTI GOURMET)

Rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell'Antica Roma, la Pinsa potrebbe essere definita come l'antenata della classica pizza, croccante fuori e morbida dentro. Dalla tipica forma allungata, composta da ingredienti poveri, il suo nome deriva dal latino "pinsere" che significa appunto "pigiare, allungare" e che identifica proprio l'atto di schiacciare l'impasto.

	Gustosa Mortadella Malafronte "La Ritrovata", Ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni e granella al pistacchio	€ 13,00
	Delicata Crudo di Parma, Squacquerone, Rucola e Pomodorini Freschi	€ 15,00

IL NOSTRO CASEIFICIO A BRISIGHELLA E I SUOI FORMAGGI



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".

A stylized illustration of a pig in white and yellow, facing right, with its tail curled. The pig is positioned at the top of the page, with its body partially overlapping the yellow background and the dark grey menu area.

I DOLCI

Crostata alle pesche, mandorle tostate
e crema all'amaretto, accompagnata da pesche
marinate all'Albana di Romagna € 6,50

Tiramisù ghiacciato con zabaione
e fondente al cacao amaro € 6,50

Crema di cioccolato bianco, coulis ai frutti tropicali
e fave di cacao € 6,50

Cassata Romagnola con ricotta, Squacquerone Dop,
arancia disidratata e pistacchi pralinati € 6,50

Bavarese allo yogurt bianco accompagnata da fragole
e crumble con mandorle € 6,50

Gelato alla crema di nostra produzione
con amarene "Fabbri" nella storica coppetta Fabbri € 6,00

Cheesecake artigianale al formaggio "Nuvola"
con vellutata di frutti rossi € 6,00

Carpaccio di ananas e melone al caramello € 6,00

Ananas al naturale € 4,50

I SORBETTI

Sorbetto alla pesca e maracuja € 4,50

Sorbetto al Caffè € 4,50

LE NOSTRE BIRRE



LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI del "Birrificio del Molino Spadoni"

La bionda

Non pastorizzata. Non microfiltrata. Birra artigianale chiara ad alta fermentazione in stile Golden Ale, prodotta nel birrificio di proprietà di Molino Spadoni. Schiuma bianca persistente, colore giallo paglierino chiaro. Gusto maltato con sentori erbacei e floreali. Amaro equilibrato. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, destrosio, luppolo, lievito. (5% vol)

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

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

Blanche

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. (4,8% vol)

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

IPA

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. (5,3% vol)

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

BEVANDE

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

	calice	bottiglia
Il Sangiovese di "Casa Spadoni" in collaborazione con la Cantina Ballardini	€ 4,00	€ 15,00
Il Bianco "Casa Spadoni" Uvaggio dalle nostre vigne di Zattaglia	€ 4,00	€ 15,00
Il Metodo Ancestrale di Casa Spadoni Ottenuito con rifermentazione delle uve della nostra Fattoria di Zattaglia	€ 4,00	€ 14,00
Riccioli d'oro Spumante metodo classico ottenuto dalle nostre uve di Brisighella	€ 5,00	€ 18,00

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

Acqua microfiltrata (1 l) Naturale & Frizzante compresa nel coperto
Ottenuita 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 (80 cl) Naturale & Frizzante € 2,50

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

LA CAFFETTERIA

Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato € 1,30

Cappuccino € 2,00

Caffè corretto € 1,80

Tisane € 2,50



CASA SPADONI

COPERTO, ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO festivi, prefestivi e cena € 2,60
A pranzo dal lunedì al venerdì € 1,50

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 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 Trucioletto: 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 inalterati gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo.

I menu di Casa Spadoni sono realizzati grazie alla sapiente e preziosa collaborazione del nostro executive chef Marco Cavallucci.

Si consiglia il pagamento al tavolo, chiedi al nostro personale.

*Se desiderate fattura vi preghiamo di farcelo sapere
prima dell'emissione del conto e di indicarci i dati.*

*La divisione del conto dei gruppi in più scontrini
con pagamenti singoli non è possibile, siamo spiacenti.*