



RISTORANTE

CA' DEC PINO



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.

Scoprite il nostro itinerario del gusto!

www.casaspadoni.it

Antipasti di pesce*

Sarde in “saor” con la giardiniera di verdure fresche di nostra produzione	15
Carpaccio di polpo all’Olio Evo di Brisighella, giardinetto di verdure e maionese allo zenzero.	17
I Gran marinati di Ca’ del Pino (alici marinate, anguilla con composta di cipolla all’aceto balsamico, triglia marinata con scalogno e pepe rosa, sarda)	22
Tartare di tonno “pinna gialla” con concassea di melone marinato al Porto e mentuccia	24
Salmonе marinato alla rapa rossa e lime, pan brioche alla maggiorana, avocado e yogurt greco al rafano.	19
Sautè di cozze alla tarantina	13

Primi di pesce*

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

Passatelli asciutti con ragù di scorfano, zucchina croccante e vongole veraci	18
Agnolotti di ricotta di pecora e limone candito, pesto alla maggiorana e gamberi rossi di Mazara del Vallo con la loro bisque.	21
Gnocchi di fagioli cannellini con ragù di calamari, gamberi e “poverazze”	18
Tagliolino alla chitarra con farina di canapa, bosega marinata, scalogno di Romagna e bottarga di muggine	19
Risotto con salicornia e intingolo di anguilla delle nostre valli	21
Strozzapreti alle vongole nostrane	15

Secondi di pesce*

Zuppetta di pesci dell' Adriatico in vaso cottura con fagioli cannellini	26
Calamaro ripieno, salsa di datterini e basilico in cocotte	23
Polpo croccante in padella con zucchine alla scapece	20
Anguilla in guazzetto con bruschetta di pane all'aglio	23

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

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

Anguilla ai ferri	26
Baccalà	19
Sardoncini	16
Orata	€/Kg 59
Branzino	€/Kg 59
Coda di rospo	€/Kg 49

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

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



La Mora Romagnola della nostra fattoria

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

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

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

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

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

Antipasti*

Flan di Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni con crema di formaggi, tartufo di stagione e cialda di parmigiano	16
Tagliere di Prosciutto di Mora Romagnola, lardo e salame Gentile di Mora Romagnola con Squacquerone Dop del nostro Caseificio e fichi caramellati, il tutto accompagnato da piadina e giardiniera fatta in casa	20
Tartare di bovino “Blackgold”, scaglie di Parmigiano 36 mesi, uovo mimosa e gocce di balsamico tradizionale di Modena	21
Polenta fritta con Squacquerone DOP del nostro Caseificio	10
Sformatino di verdure con pasta “Filo” e vellutata di pomodoro e basilico	13

Primi*

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

Coda di rondine con ricotta e borragine al burro e salvia, pecorino stagionato delle Officine Gastronomiche Spadoni	15
Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola	12
Tagliatelle al ragù bianco di Mora Romagnola con profumo di scalogno	14
Cappelletti al ragù rosso di Mora Romagnola	14
“Curzul” al ragù di salsiccia di Mora, pomodorini e piselli	14
Risotto con germano reale di valle e riduzione di sangiovese (minimo 2 persone)	<i>a persona</i> 18
Tagliolini all’ortica con ragù di coniglio e olive taggiasche	15

Zuppe e brodi*

Cappelletti in brodo di carne	13
Pasta e fagioli con maltagliati	9

Secondi*

Germano reale brasato con erbe di campo ripassate in padella come una volta	22
Rollatina di coniglio farcito al finocchio selvatico con pomodori gratinati	18
Roast Beef con scaglie di Parmigiano di Montagna 24 mesi	18
Sottospalla di Mora Romagnola rosticciata, caponatina di melanzane e stracciatella	18
Carrè di agnello arrostito, crema di ceci al timo e asparagi verdi di Altedo	21

Dalla griglia

Fiorentina di Angus, frollatura 20/30 gg	€/hg 7
--	--------

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

La razza Angus

La Blackgold di Nigrande è allevata in verdissimi pascoli. Si alimenta di erba durante tutto il periodo estivo e di fieno durante l'inverno. L'animale vive all'interno di un'oasi naturale incontaminata, completamente immerso nella natura, con un clima ideale per la corretta crescita qualitativa delle sue carni.

Filetto di Angus alla griglia, olio e rosmarino (200 gr. circa)	26
Tagliata di manzo al rosmarino, sale dolce di Cervia, olio di Brisighella	24
Castrato ai ferri (cosciotto e bacchetta)	19
Grigliata di Mora Romagnola (salsiccia, pancetta, coppone c/o, braciola c/o, e costine)	21
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	18
Spiedino "Ca' del Pino" carne di bovino adulto con albicocche passite, prugne e cipolline in agrodolce tutte avvolte nella pancetta	21
Fegato di Mora Romagnola nella rete con crostone di pane Sciocco	15

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

Contorni

Verdura alla griglia	7
Patate arrosto	5
Caponata di melanzana tiepida	7
Insalata mista	5
Verdure gratinate con pane profumato	7

3 formaggi dal nostro carrello

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

Dessert

Cheesecake con pesche caramellate all'Albana passata	7
Cannolo croccante con "ricotta cremosa" del nostro Caseificio, scaglie di fondente e granella di pistacchi	7
Semifreddo alle fragole al profumo di fava Tonka e cremoso di cioccolato al latte	8
Delizia al limone, crema chantilly e fragoline di bosco	8
Babà al rhum "Selezione Leonardo Spadoni" con zuppetta di lamponi	8
Gelato "fior di latte" fatto in casa, pinoli tostati e miele degli apiari di Ca' del Pino, realizzato in collaborazione con la Società Agricola Corte Frazza	7

Si informa la spettabile clientela che Ca' del Pino utilizza prevalentemente ingredienti freschi del territorio di Romagna, salvo utilizzare prodotti gelo opportunamente selezionati se non reperibili

Il nostro caseificio a Brisighella e i suoi formaggi

I nostri Formaggi, 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.

Gli stagionati

Caciotta Montanara

La Caciotta Montanara è tipica romagnola, morbida e stagionata, prodotta con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e caratterizzata per la leggera crosta sottile in superficie, da cui ne deriva la denominazione Montanara e soprattutto per la sua tenerezza e morbidezza. Un formaggio ottimo come antipasto e da accompagnamento a taglieri tipici romagnoli.

Formaggio del Borgo

Formaggio stagionato almeno 60 giorni, con pasta bianca sgranata, dal gusto intenso e morbido. Preparato solo con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e disponibile in diversi affinamenti. I formaggi del borgo appartengono alla Linea Premium, una linea i cui prodotti si distinguono per il loro processo di lavorazione e per la ricercatezza e unicità dei loro sapori.

Il latte crudo

Lo Stanco

Lo Stanco è un formaggio a latte crudo prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo, a pasta tenera con crosta fiorita edibile. Buccia sottile, gusto cremoso e delicato, nella maturazione tende a deformare la sua forma originale e proprio per questo ne deriva la sua denominazione “stanco”. Caratterizzato da un colore bianco, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato.

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.

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



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

“IPA” 6 luppoli (bott. 0,33 lt)

5,00

Non pastorizzata e non microfiltrata. Birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA (India Pale Ale), realizzata con uno speciale bouquet di 6 luppoli. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato. Intenso e complesso aroma di frutti tropicali, agrumato, resinoso, bilanciato da un buon amaro. Alcol 5,8%

Blanche (bott. 0,33 lt)

5,00

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%

Lager Bionda (bott. 0,33 lt)

4,50

Non pastorizzata e non microfiltrata. Birra artigianale chiara a bassa fermentazione in stile Lager, ispirata alle Lager Helles. Schiuma bianca persistente, colore giallo paglierino, gusto maltato con leggero sentore di erba e fiori, amaro appena accennato. Alcol 5%

Ambra Lager Rossa (bott. 0,33 lt)

4,50

Non pastorizzata e non microfiltrata. Birra artigianale ambrata a bassa fermentazione, ispirata allo stile Bock. Schiuma abbondante color crema, colore tra l'ambrato ed il mogano. Sentore intenso e gusto complesso con predominante di malto tostato. Note di crosta di pane, miele, caramello, frutta secca e frutti rossi maturi. Alcol 5,8%.

Bevande

Acqua microfiltrata naturale o frizzante	<i>compresa nel coperto</i>
Acqua in bottiglia San Benedetto “Antica Fonte” 60 cl naturale o gassata	2,00
Acqua in bottiglia Perrier 75 cl	4,00
Bibite 33 cl (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite)	4,00
Succhi di frutta	4,00
Crodino, Campari Soda	3,50

La caffetteria

Caffè espresso/ Caffè decaffeinato	1,50
Caffè d'orzo/ ginseng /americano	1,80
Caffè corretto	2,50
Cappuccino	2,50
Selezione di the e infusi	3,50

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

Puoi acquistarla in grani nei nostri punti vendita.

Coperto e servizio

2,70

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

*Si informa la spettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l'asterisco in menu sono gelo, preparati per Ca' del Pino grazie ad innovative tecniche alimentari, nei numerosi e dedicati stabilimenti e laboratori del Molino Spadoni e surgelati all'origine. Questo ci consente di mantenere inalterati gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo.

NB

si informa la spettabile clientela che risulta disponibile, su richiesta, il libro ingredienti/allergeni così come previsto dal Reg. CE 1169/2011. Per ogni ulteriore chiarimento di dettaglio si prega di rivolgersi al nostro personale.



CASA SPADONI

FAENZA

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711
faenza@casaspadoni.it

BOLOGNA

San Giacomo del Martignone (BO)
Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259
sangiacomo@casaspadoni.it

RAVENNA

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455
sanvitale@casaspadoni.it

www.casaspadoni.it
info@casaspadoni.it

Ti aspettiamo anche al

MERCATO COPERTO DI RAVENNA

Piazza Andrea Costa n. 6 - tel. 0544 244611
info@mcravenna.it

