



# MENU

SAN GIACOMO DEL MARTIGNONE

---

Scoprite il nostro itinerario di gusto!

[www.casaspadoni.it](http://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 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.



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](mailto:info@casaspadoni.it)

---

**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 con Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni € 10,00

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

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

Tartare di fassona battuta al coltello con olio alla senape e composta di cipolle caramellate € 18,00

## 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

**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 24 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 26 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** € 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



## 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 |
|  | Strozzapreti caserecci con concassea di pomodoro, scalogno, pancetta fresca e pecorino   | € 13,00 |
|  | Cappelletti all'uso di Romagna con Ragù Bolognese  | € 13,50 |
| VEG  | Cappellacci verdi ripieni di Formaggio Nuvola mantecati al burro artigianale e salvia  | € 14,00 |
|  | Tagliolini alla romagnola con gambuccio di prosciutto crudo e stridoli di campo  | € 14,00 |
|  | Tortellini alla Bolognese panna e prosciutto   | € 13,50 |
|  | Emilia vs Romagna<br>Tortellini Panna e Prosciutto e Cappelletti al ragù<br>(un assaggio di entrambi per gustare le specialità della nostra regione) | € 18,00 |



## LA PASTA SENZA GLUTINE DEL MOLINO SPADONI

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

€ 10,00

NB: questo piatto può essere richiesto con ragù vegano



# 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 minimo 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 € 15,00  
con pomodori gratinati

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

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

**Filetto di Manzo “Blackgold”** (220 gr), € 26,00  
allevato ad erba, con olio EVO di Brisighella, rosmarino  
e sale grosso di Cervia, accompagnato da misticanza

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

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

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

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

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

# SECONDI DALLA CUCINA\*



La cotoletta croccante "come una volta a casa"

€ 14,00

Costine BBQ cotte a bassa temperatura  
nella nostra salsa Barbecue e patate fritte

€ 15,50

## 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



Patate al forno della tradizione	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 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



# 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** <sup>SG</sup> 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.

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

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

# 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".



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

Tiramisù al bicchiere € 6,50

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

La nostra torta del giorno € 6,00

Ananas al naturale € 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. (5,7 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. (6,5,7 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. (6,7 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. (4,8,7 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. (5,3,7 vol)

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



# BEVANDE

## 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 (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

Comprendivo 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 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 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.



CASA  
SPADONI



CASA  
SPADONI

*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.*

A stylized black pig silhouette with a white outline, facing left. The pig's body is filled with the text 'CASA SPADONI' in white, bold, uppercase letters. The pig has a curly tail and is standing on four legs.

# CASA SPADONI

## **ANZOLA DELL'EMILIA**

Via Torresotto 4, Anzola dell'Emilia  
fraz. San Giacomo del Martignone (BO)  
tel. +39 051 6871259

## **FAENZA**

Via Granarolo 97/99, Faenza (RA)  
tel. +39 0546 697711

## **CA' DEL PINO**

Via Romea Nord 295 | Ravenna  
tel. +39 0544 446061

## **MERCATO COPERTO DI RAVENNA**

Piazza Andrea Costa n. 6  
tel. +39 0544 244611

## **SAN VITALE**

Via San Vitale, 34 | Ravenna  
tel. +39 0544 34455

[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)  
[info@casaspadoni.it](mailto:info@casaspadoni.it)

segui su

