



**CASA
SPADONI**

BISTROT ROMAGNOLO

COMFORT FOOD

WINE & SPIRITS

BRUNCH E CORTESIA



**OPENED FROM 9 TO 23
SATURDAY 9 TO 01
THURSDAY CLOSED**

VIA SAN VITALE, 17 - 0544 34455 - SANVITALE@CASASPADONI.IT

BRUNCH

Tutti i giorni dall'apertura fino alle 15

Uova Strapazzate, Bacon e Pane Tostato	€ 9,50
Brätzel	€ 2,50
Club Sandwich Prosciutto Cotto Alta Qualità "Villani", Insalata, Pomodoro, Mayo e Fontina D'Alpeggio	€ 7,50
Pancake con Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni, Prosciutto Crudo di Langhirano 24 Mesi e Noci	€ 7,50
Pancake con Salmone, Avocado, Nuvola di Brisighella e Mandorle	€ 7,50
Avocado Toast con Salmone, Mandorle, Pomodorini e Finocchietto Selvatico	€ 8,50
Avocado Toast con Uovo Sodo, Acciughina Mayonese e Fiori di Cappero	€ 7,50
Waffle Nutella e Banana	€ 6,00
Pancake con Sciroppo D'Acero e Frutta Fresca	€ 7,00
Pancake con Nutella e Cocco	€ 7,50
Torta del Giorno (sfornata fresca dai nostri pasticceri)	€ 5,50
Mini Bowl con Yogurt, Granola, Frutta Fresca e Miele	€ 4,50
Pane "Sciocco" Tostato con Confettura Artigianale di Casa Spadoni e Burro di Malga	€ 4,00
Brioche e Croissant	€ 1,40



I Taglieri

serviti con il nostro pane
di Salumi

“Via Emilia” € 14,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Aceto balsamico di Modena

“Il Tagliere Leggero” € 17,00
Bresaola, formaggio “Nuvola”, prodotto dal nostro caseificio e verdure

“San Vitale” (per 2 persone) € 26,00
Prosciutto di Parma 30 mesi, Mortadella artigianale “La Ritrovata” Malafronte, 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

Giardiniera Artigianale € 4,50
Carciofi trifolati € 4,50
Pomodori Secchi 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 € 7,00
Mortadella artigianale “La Ritrovata” Malafronte € 6,50
Salame di Mora Romagnola € 6,00
Prosciutto Cotto e “Nuvola” di Brisighella € 6,50
Vegetariana con verdure grigliate e Caciotta di Brisighella € 6,00

Le Focacce Farcite

Prosciutto Crudo di Parma, Carciofi e Pecorino € 12,00
Mortadella artigianale “La Ritrovata” Malafronte e “Stanco” di Brisighella € 10,00
Caciotta di Brisighella, Melanzane e Rucola € 10,00
Alice, Squacquerone Dop, Rucola e Pomodorini € 12,00



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	€ 8,50
Cotto e Carciofini Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, prosciutto cotto artigianale e carciofini sott'olio	€ 11,00
Acciughina Pomodoro 100% italiano, filetti di Alici di Sicilia e Capperi di Pantelleria	€ 12,00
Crudo di Parma Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione e Prosciutto Crudo di Parma	€ 13,00
Pancetta e zucchine grigliate Pomodoro 100% italiano, Mozzarella Fior di Latte di nostra produzione, Pancetta Malafrente e Zucchine Grigliate	€ 13,00
Bianca solo Formaggi Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: "Stanco" di Brisighella, Mozzarella Fior di Latte e scaglie di Pecorino	€ 11,00

Gli Hamburger

"Gourmet" 180 grammi di Manza marchigiana, Pancetta Malafrente, Pomodoro, Lattuga, Cipolla, "Stanco" di Brisighella e ketchup fatto in casa	€ 13,00
"Vegetariano" 150 grammi di Burger di Melanzane e Curcuma, salsa Barbecue, "Nuvola" di Brisighella e ketchup fatto in casa	€ 11,00



Le Verdure

“Insalata Galla Placidia”

Bresaola, Parmigiano Reggiano 27 mesi in scaglie, Aceto Balsamico, Misticanza, Carote e Pomodorini

€ 10,00

“Insalata Teodorico”

Uovo Sodo, “Stanco” di Brisighella del nostro caseificio, misticanza, carote e pomodorini

€ 10,00

Verdure e Patate al Forno

€ 6,50

Idolci

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 (sfornata fresca dai nostri pasticceri)

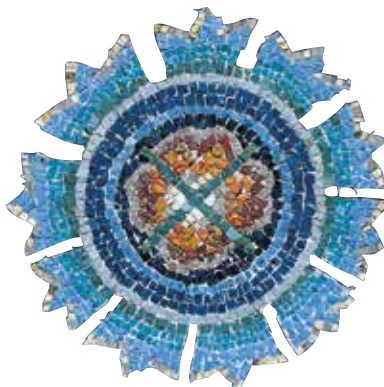
€ 5,50

Il Tiramisù in vasetto

€ 6,00

Brioche e Croissant

€ 1,40





Inostri 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

€ 7,50

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 perché 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 sakè 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

€ 7,50

Vodka J.A. Baczewski Vodka Skyy

Vodka Premium

€ 10,00

Vodka Zubrowka Bison Grass

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

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.



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
Hugo Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	€ 6,50
Moskow Mule Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero	€ 7,00
Mojito Rhum JWray Bianco, Menta, Succo di Lime, Selz	€ 7,00
Caipiroska (Lime, Fragola, Passion Fruit) Vodka, Lime e Zucchero	€ 7,50
Cosmopolitan Vodka, Succo di Lime, Cointreau, Succo di Melograno	€ 7,50
Old Fashioned Wild Turkey Bourbon, Zucchero di Canna e Bitter	€ 7,00
Cocktail Analcolico	€ 6,50





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>
Pignoletto Frizzante La boccata acido-sapida dona armonie e grande bevibilità Trerè		€ 18
Prosecco Doc Sylvoz Brut Azienda storica di Valdobbiadene. Fresco e fragrante Le Colture	€ 5	€ 20
Franciacorta Berlucci '61 Brut Fresco e brioso con richiami agrumati. 24 mesi sui lieviti Berlucci	€ 7	€ 36
Franciacorta Berlucci '61 Saten Prodotto da solo uva chardonnay e con pressione atmosferica inferiore Berlucci		€ 39
Franciacorta Berlucci '61 Rose' 24 mesi sui lieviti. 60 % pinot nero, 40% chardonnay Berlucci		€ 42
Franciacorta Ca' Del Bosco Ca' del Bosco		€ 60
Champagne Moët Chandon Reserve Imperial Moët Chandon		€ 100
Magnum Francia Corta Berlucci '61 Brut (1,5 L.) Fresco e brioso con richiami agrumati. 24 mesi sui lieviti Berlucci		€ 74



Vini Bianchi fermi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Rebola 2020 Interessante versione di questo vitigno del riminese Colli del Cerreto	€ 4,50	€ 18
Romagna Albana "I Croppi" 2021 una delle migliori annate di questa storica cantina Celli	€ 5	€ 20
A.A. Cuvée Bianco "T" 2020 Uvaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon. Fresco e semi aromatico Tramin	€ 5,50	€ 22
A.A. Gewurztraminer Selida 2021 selezione da singolo Cru Tramin	€ 6,50	€ 29
Collio Malvasia 2020 vitigno aromatico, secco e minerale Il Carpino		€ 27
Verdicchio Di Jesi "Barbangelo" 2020 piccola realtà marchigiana Benforte		€ 23
Pecorino Aries 2021 vecchia vigna di 70 anni... speziato, sapido e minerale. Grande esperienza organolettica Ciavolich		€ 26
C.O.F. Friulano Russiz 2020 Da una vecchissima vigna tocai Marco Felluga		€ 39



Vini Rossi

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
A.A. Lagrein 2020 Secco e fruttato Tramin	€ 6,50	€ 24
A.A. Pinot Nero 2020 Vino elegante e femminile ma non banale Tramin	€ 6,50	€ 27
Romagna Sangiovese “Torre Di Oriolo” 2020 Piccolo artigiano della vigna in quel di Bertinoro Zaccarini Andrea	€ 5	€ 21
Romagna Sangiovese Superiore “Marnoso” 2019 Bella novità dalle colline di Rimini Villa Otto Lune		€ 25
Romagna Sangiovese Riserva “Michelangiolo” 2016 espressione vera e sincera di sangiovese, maschio e di carattere Calonga		€ 34
Nebbiolo D’Alba 2019 un biglietto da visita per conoscere le Langhe Giovanni Rosso		€ 31
Barbera D’Oltrepo’ Dodici Dodici 2020 un barbera fresco e fragrante Castello di Cicognola		€ 23
Rosso Di Montalcino Campogiovanni 2019 Espressione di sangiovese di Montalcino in eleganza e persistenza San Felice		€ 23
Chianti Classico Riserva “Il Grigio” 2016 vino di fascino ed eleganza San Felice		€ 29
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
Bombardino	€ 4,00
The, Infuso e Tisane con Biscotteria	€ 6,50



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.*

Coperto Food al Tavolo	€ 1,50
------------------------	--------



