



## FAENZA



# SERVIZI ED ACCOGLIENZA TURISTICA

- Ampio Parcheggio, disponibile per macchine e pullman
- Menu costruiti *ad hoc* per gruppi
- Experience
- Degustazioni
- Possibilità di laboratori personalizzati
- Sale meeting e convegni
- Catering
- Piscina
- Eventi e serate a tema
- Locanda con 12 camere
- Location per matrimoni ed eventi

---

Casa Spadoni e  
Locanda Spadoni

Via Granarolo, 97 / 99  
Faenza, Ravenna (RA)  
Tel. 0546697711  
[info@casaspadoni.it](mailto:info@casaspadoni.it)

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



# EXPERIENCE

## BEVI ROMAGNOLO

Il vino di Romagna parla la lingua di una terra rigogliosa che corre tra il mare e gli Appennini, increspandosi in poggi e colli disegnati dalle geometrie di frutteti e vigneti alternati da case coloniche, borghi, torri e rocche.

Degustazione proposta:

### ROMAGNA ALBANA, primo DOCG di ITALIA

Lo spirito cordiale dei romagnoli ben si esprime nel Romagna Albana, avvolgente vino dalla forte personalità che richiama la tradizione rurale.

- Un calice di Romagna Albana "A", Monticino Rosso, 2019 (3 bicchieri Gambero Rosso 2021) , abbinato a
- Crostino di lardo di Mora Romagnola e Formaggio del Borgo di Brisighella, accompagnato da Pane Sciocco tipo "0" senza sale

### ROMAGNA SANGIOVESE

Le caratteristiche del Sangiovese di Romagna, o "Sanzves", richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

- Un calice di Sangiovese di Romagna, "Smembar", Az. Biologica Maria Galassi, 2017, abbinato a
- Finger di Salsiccia Passita di Mora Romagnola e Stanco a latte crudo di Brisighella (con solo latte Emiliano Romagnolo), accompagnati da Piadina



DURATA:  
DA 45 MIN,  
A PIACERE

MINIMO 1 PERSONA

QUANDO:  
IN ORARIO DI  
APERTURA  
RISTORANTE

COSTO A PERSONA:  
€ 20





# EXPERIENCE

## AMARI E LIQUORI: LA DEGUSTAZIONE INSOLITA

Degustazione di tre liquori "Selezione Leonardo Spadoni", prodotti seguendo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, celebre per il suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, primo volume di ricette nella storia ad ottenere fama nazionale e internazionale.

### IL NOCINO

un liquore per concludere i pasti con una nota particolare e piacevole, grazie ai profumi intensi di noce. Riconosciuto come prodotto d'eccellenza della tradizione italiana dal Premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina, è preparato tramite l'infusione del mallo di noci. In abbinamento:

Pecorino Stagionato Officine Gastronomiche Spadoni, con miele nostrano

### IL ROSOLIO DI ANACI

un liquore da fine pasto il cui profumo è un vero tuffo nel passato romagnolo. Infatti nasce dalla ricetta originale di Pellegrino Artusi, che prevede l'infusione dei semi del rarissimo Anice di Romagna nelle varietà Stellato e Verde. In abbinamento:

Ciambella romagnola della tradizione

### IL ROSOLIO DI CEDRO

un liquore da fine pasto intrigante e dal profumo fresco. L'infusione di scorze di limone e cedro viene arricchito dal succo limpido e naturale del limone per un aroma ancora più mediterraneo e agrumato. In abbinamento:

Biscotteria di Casa Spadoni



**DURATA:**  
A PIACERE

**MINIMO 2 PERSONE**

**QUANDO:**  
A TUTTE LE ORE

**COSTO A PERSONA:**  
€ 14



# EXPERIENCE

## MERENDA O SPUNTINO A TUTTE LE ORE “ENJOY PIADINA”

La storia della Piadina Romagnola ha origini antichissime e racconta la tradizione della gente, simbolo della vita rustica e campagnola.

Si tratta di un cibo semplice che, nel corso dei secoli, è stato lodato dai maggiori poeti tra cui Giovanni Pascoli e dagli indimenticabili Secondo e Raoul Casadei, che le hanno dedicato un verso della canzone Burdèla Campagnola “... oh bèla fiola, zira la pida, st’atenti che l’an’s brousa, la pida rumagnola...”. Finalmente nel 2014 è stata riconosciuta IGP come emblema supremo della tavola romagnola.

La famosa piadina presenta tantissime varianti, quella che vi proponiamo a Casa Spadoni è la versione della tradizione, soffice e prodotta con squisito lardo di Mora Romagnola.

La merenda comprende:

*Piadina di nostra produzione con Prosciutto di Parma 24 mesi di Langhirano, Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola*

*accompagnata da  
un calice di Albana di Romagna o Sangiovese Romagna.*



DURATA:  
45 / 90 MINUTI

MINIMO 2 PERSONE

QUANDO:  
TUTTI I GIORNI A  
TUTTE LE ORE

COSTO A PERSONA:  
€ 15





# EXPERIENCE

## APERITIVO A BORDO PISCINA

L'Altromare, la piscina di Casa Spadoni Faenza, uno spazio riservato in cui rilassarsi sotto l'ombrellone, fare un bagno, sorseggiare un drink direttamente servito nel suggestivo Pool Bar, trascorrere una pausa pranzo fuori dall'ordinario gustando un piatto leggero e veloce, tra quelli proposti nel chiosco.

L'Altromare è uno spazio che presenta al suo interno due realtà:  
la grande piscina in marmo bianco, con la zona dedicata al « relax sotto il sole » allestita con ombrelloni, lettini e i tavoli per cenare a bordo piscina e l'area verde con il nostro chiosco e il grande tavolone in marmo.

La proposta comprende:

Dalle ore 18:00

Ingresso in piscina e il vero Spritz italiano

Lettino su richiesta, salvo disponibilità



DURATA:  
DA 45 MINUTI

MINIMO 1 PERSONA

QUANDO:  
DAL LUNEDÌ  
AL VENERDÌ  
DALLE 18 ALLE 20

COSTO A PERSONA:  
€ 12

CON AGGIUNTA TAGLIERE  
DI SALUMI E FORMAGGI DI  
NOSTRA PRODUZIONE  
€20



# LABORATORIO

## DEGUSTAZIONE DI VINI PRODOTTI IN BIODINAMICA O IN NATURALE

Degustazioni di tre calici di vino prodotti in Biodinamica o in Naturale,  
accompagnati dai nostri panificati.

- VERDICCHIO DI MATELICA 2021, Az. ColleStefano  
Bell'espressione di Verdicchio, secco, sapido e minerale.
- ROMAGNA SANGIOVESE "LIMBECCA" 2017, Az. Paolo Francesconi  
Siamo nella prima campagna faentina, terreni argillosi che danno vini di consistenza e profondità.
- MANDROLISAI "MARI" 2019, Az. Bentu Luna  
Vecchia vigna di 95 anni nel cuore della Sardegna, vigneto pre-fillossera... tanta roba!

in accompagnamento i nostri panificati:

- "Pane Sciocco" caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola
- "Pane Brusco" realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni).

A cura di **Andrea Spada**, primo e più giovane, sommelier d'Italia nel 1994 e nel 1995, nella sua carriera ha esercitato la professione in ristoranti stellati come La Frasca, è stato consulente per l'Enoteca Regionale Emilia – Romagna e ambasciatore per l'ente in Germania, dal 2015 è consulente per Casa Spadoni e poi Mercato Coperto



DURATA:  
1 ORA

MINIMO 6 PERSONE

QUANDO:  
SU PRENOTAZIONE

COSTO A PERSONA:  
€ 22



Degustazione di 3 etichette di Romagna Albana, vitigno prodotto esclusivamente nel territorio romagnolo e primo vino bianco italiano insignito della DOCG.

Un bianco vestito da rosso, grande acidità, presenza di tannini e grande vigore alcolico. I calici saranno accompagnati dai nostri panificati

- ROMAGNA ALBANA "A" 2019 AZ. MONTICINO ROSSO

*Un bel biglietto da visita per questo vitigno romagnolo, secco e da tutto pasto, insignito dei "3 Bicchieri" Gambero Rosso 2021". Sentori di: albicocca, ananas, pesca gialla, ginestra, rosa gialla, nocciole, scorza di arancia, scorza di cedro, papaia, ananas, sfumature di salvia e timo.*

- ROMAGNA ALBANA TANTALILLI 2018 AZ. TOZZI

*Intenso, minerale, fruttato con note erbacee. Vi si possono ritrovare: pompelmo giallo, albicocca, acacia, nocciola, zafferano. Forte la mineralità trasmessa dal terreno arenario ed argilloso della Vena del Gesso Romagnola sui cui si sviluppa il vigneto.*

- ROMAGNA ALBANA VITALBA 2019 AZ. TRE MONTI

*L'Albana Secco "Vitalba" è un'espressione ricca, corposa e complessa del principale vitigno bianco romagnolo, nata dall'antichissima pratica della vinificazione con macerazione sulle bucce in anfore georgiane. Profumi di frutta esotica, frutta gialla secca ed erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato.*

A cura di **Andrea Spada**, primo e più giovane, sommelier d'Italia nel 1994 e nel 1995, nella sua carriera ha esercitato la professione in ristoranti stellati come La Frasca, è stato consulente per l'Enoteca Regionale Emilia – Romagna e ambasciatore per l'ente in Germania, dal 2015 è consulente per Casa Spadoni e poi Mercato Coperto



**DURATA:  
1 ORA**

**MINIMO 6 PERSONE**

**QUANDO:  
SU PRENOTAZIONE**

**COSTO A PERSONA:  
€ 20**

La vera Piadina romagnola è una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero. Oggi tutelata dell'IGP, la piadina è diventata meritatamente un simbolo della cucina italiana nel mondo.

Casa Spadoni propone la ricetta classica, realizzata con:  
farina tipo "0" Gran Mugnaio per Piadina Romagnola Molino Spadoni, lievito, acqua, strutto (quello buono e sano) di Mora Romagnola, latte e sale.

In questo laboratorio, imparerete a prepararla con l'aiuto delle esperte *azdore* romagnole, che vi guideranno nella preparazione dell'impasto e vi insegneranno come stenderla in modo da raggiungere lo spessore ideale.

Al termine del laboratorio, potrete degustare la vostra piadina accompagnata da Squacquerone di Romagna DOP Officine Gastronomiche Spadoni, rucola e Prosciutto Crudo di Langhirano 24 mesi (comprensivo di acqua e coperto).



**DURATA:  
90 MINUTI**

**MINIMO 4 PERSONE**

**QUANDO:  
SU PRENOTAZIONE**

**COSTO ADULTO:  
€ 35**

**COSTO BAMBINO  
(6/12 ANNI):  
€ 15**





# LABORATORIO

## DEGUSTAZIONE GUIDATA DI ROMAGNA SANGIOVESE: ESPRESSIONE DI UN TERRITORIO

Degustazione di 3 etichette di Romagna Albana, vitigno prodotto esclusivamente nel territorio romagnolo e primo vino bianco italiano insignito della DOCG.

Un bianco vestito da rosso, grande acidità, presenza di tannini e grande vigore alcolico. I calici saranno accompagnati dai nostri panificati

In questo laboratorio esplorerete, insieme al Sommelier, le diverse espressioni di tre territori della Romagna, tra le più rappresentative: Faenza, Bertinoro e Predappio. Il protagonista sarà il Sangiovese, più correttamente detto Romagna Sangiovese, vitigno iconico della località. La degustazione si focalizzerà massimamente sul terroir e sulla sua importanza, per comprendere al meglio quanto influisca sulla resa del vitigno.

- Romagna Sangiovese “Limbecca”, 2017, Az. Paolo Francesconi
- Sangiovese in purezza prodotto nelle prime colline faentine in biodinamica su terreni argillosi.
- Romagna Sangiovese Riserva “Ombroso”, 2017, Az. Madonia
- Un vino che viene da Bertinoro e che il lungo affinamento prima in barrique e poi in bottiglia rende talvolta austero, ricco e con tannini incisivi. Ottimo rosso per accompagnare piatti di carne, è anche e soprattutto un grande vino da meditazione.
- Romagna Sangiovese “Predappio”, 2018, Az. Chiara Condello
- L'affinamento di questo vino di Predappio sia in botti di legno che in contenitori d'acciaio lo rende un rosso di buona fattura, dove il varietale viene rispettato al massimo, grazie anche alla conduzione biologica dei vigneti.

A cura di **Andrea Spada**, primo e più giovane, sommelier d'Italia nel 1994 e nel 1995, nella sua carriera ha esercitato la professione in ristoranti stellati come La Frasca, è stato consulente per l'Enoteca Regionale Emilia – Romagna e ambasciatore per l'ente in Germania, dal 2015 è consulente per Casa Spadoni e poi Mercato Coperto



**DURATA:**  
1 ORA

**MINIMO 6 PERSONE**

**QUANDO:**  
TUTTI I GIORNI

**COSTO A PERSONA:**  
€ 20



# VISITA IN FATTORIA

## ALL'ALLEVAMENTO DI MORA ROMAGNOLA

Una gita in Jeep alla scoperta della Mora Romagnola, nel suggestivo allevamento Palazzo di Zattaglia, sulle colline di Brisighella.

La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane. Vive allo stato semibrado e fino a pochi anni fa era a rischio estinzione. Un gruppo di allevatori lungimiranti ha pensato che la cosa migliore fosse cercare di salvare questa razza tipica e, poco per volta, oggi possiamo assaporarne le gustose carni. Leonardo Spadoni ed Emilio Antonellini sono stati in prima linea per la difesa del pregiato suino. A Zattaglia abbiamo un grande allevamento, altamente tecnologico e molto attento anche al benessere animale. I nostri animali mangiano una gran varietà di cibi naturali, che trovano nei prati e nel bosco, e vivono all'aria aperta. Per questo le carni sono eccellenti e i prodotti ricavati, sia i freschi che i salumi, sono unici.

ALLA FATTORIA PALAZZO DI ZATTAGLIA, LA MORA ROMAGNOLA VIENE ALLEVATA NELLA SUA TERRA D'ORIGINE, ALL'APERTO IN LIBERTÀ PER LA MAGGIOR PARTE DELL'ANNO. UN LUOGO MAGICO, DOVE RESPIRERETE LA CURA, IL RISPETTO DEL TERRITORIO, DELLA NATURA E DI QUESTA RAZZA CHE SAREBBE STATA PERDUTA SENZA QUESTO LUNGIMIRANTE RECUPERO.



**DURATA:  
1 ORA E MEZZA**

**MINIMO 5 PERSONE**

**QUANDO:  
TUTTI I GIORNI**

**COSTO A PERSONA:  
€ 15**





# TOUR DEL MERCATO COPERIO

UN LUOGO SUGGERITIVO NEL  
CENTRO STORICO DI RAVENNA

TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERIO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

La storia del Mercato Coperto risale già al IX secolo e l'edificio odierno è frutto di evoluzioni e ristrutturazioni nel corso dei secoli. Grazie alla partnership tra Molino Spadoni e Coop Alleanza 3.0 oggi il Mercato Coperto, riconosciuto "Mercato Storico" dal 2008, torna ad essere il cuore di Ravenna, riqualificato e restituito ai cittadini e ai turisti per un nuovo modo di fare shopping enogastronomico e di incontrarsi per conoscere, gustare e acquistare eccellenze enogastronomiche, con una scelta molto ampia che celebra il territorio romagnolo e attraversa il nostro Paese raccogliendone le migliori tipicità locali. Una vera e propria "piazza al coperto" dove la gente si dà appuntamento per una colazione, uno spuntino, un pranzo, un aperitivo o una cena, magari godendosi uno degli spettacoli in programma.

Con i suoi magnifici ambienti architettonici dal design unico, curato personalmente dall'AD Beatrice Bsassi e da Leonardo Spadoni, patron di Molino Spadoni, il Mercato Coperto unisce antiquariato e modernariato, nelle numerose botteghe, i bar e ristoranti, gli ampi spazi e il palco per spettacoli e musica, e nelle aree esterne e dehors in estate.



DURATA:  
1 ORA E MEZZA

MINIMO 5 PERSONE

QUANDO:  
TUTTI I GIORNI

COSTO A PERSONA:  
€ 15