



REGALISTICA NATALE

2023


MERCATO
COPERO
RAVENNA


CASA
SPADONI

LA CURA NELLE NOSTRE CONFEZIONI E CESTI REGALO

Mercato Coperto e Casa Spadoni hanno pensato a soluzioni varie e personalizzabili, per aziende e privati.

Abbiamo selezionato farine e miscele "Molino Spadoni", il nostro panettone artigianale di Casa Spadoni le nostre marmellate e confetture, formaggi del nostro caseificio, salumi di Mora Romagnola e di "I Malafronte", le birre del "Birrifificio del Molino", i liquori Selezione Leonardo Spadoni, olii di Brisighella, i nostri aceti, prodotti delle Saline di Cervia, il Caffè Pascucci, la cioccolateria Gardini, un'ampia gamma di vini del territorio e libri di ricette.



Le nostre confezioni sono curate in ogni dettaglio.

Troverai il nostro biglietto d'auguri, nastro loggato Mercato Coperto o Casa Spadoni e un segnalibro che abbiamo personalizzato con un pensiero poetico!



LA MIA ROMAGNA

Poche cose ti fanno,
ti compongono e sono la collina,
le campagne e là, il mare

ma dentro al poco che varietà
di frutti, di ritmi, di umanità

sembri così troppo da abbracciare
tutto e il suo contrario, gli opposti
ma non medi, sempre all'estremità
passione a mille e delicatezza,
ruvidità e bellezza, quiete
e velocità. Che cosa strana

sei colta e villana, rapace e generosa,
anarchica e imperiosa

ci si perde a guardarti, ad amarti
come se si contempla
il cuore di una rosa

di quelle che iniziano gentili
i mille filari nella dura campagna -

tu sei delirio e tenerezza,

tu sei la mia Romagna.

Davide Rondani



I NOSTRI CESTI REGALO



1 Festività Classica 1 33,00 € IVA compresa

- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Prosecco Sylvoz Brut, Le Colture, 750 ml



1A Festività Classica 1A 30,00 € IVA compresa

- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Moscato Spumante Dolce, Val D'Oca, 75 cl



2 Il Natale dei golosi 37,00 € IVA compresa

- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Zabajone Leonardo Spadoni, 50 cl



3

Festività Classica 2

43,00 €
IVA compresa

- + Cotechino con Mora Romagnola, Officine Gastronomiche Spadoni, 400 g
- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Romagna Cabernet Merlot, Sangiovese "Cupola" 2013, La Collina, Brisighella 750 ml



4

Aperitivo di campagna

28,00 €
IVA compresa

- + Rosso Ravenna Cupola IGT 2013, La Collina
- + Salsiccia passita di Romagna "Buon Natale", I Malafrente, 200g
- + Crostini di pane tostato del nostro forno, con olio e rosmarino



5

Dolce Romagna

22,00 €
IVA compresa

- + Saba di romagna 250g
- + Farina Gran Mugnaio per Dolci Molino Spadoni 1 kg
- + Antico lievito vanigliato per dolci e biscotti 14 g
- + "Un sacco di cose buone, Le Ricette di Mamma Vittorina", piccolo prontuario di cucina romagnola, consigli e rimedi naturali



6

Antipasto della tradizione

38,00 €
IVA compresa

- + Parmigiano Reggiano stagionato oltre 24 mesi, 300 g
- + Salsiccia passita Morabrada, del nostro salumificio artigianale "I Malafronte", 250 g ca.
- + Composta di cipolla all'aceto balsamico Casa Spadoni, 120 g
- + Crema di scalogno romagnolo



7

Emilia Romagna vera

50,00 €
IVA compresa

- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Farina di mais per polenta "Gran Mugnaio" Fioretto, Molino Spadoni, 1 kg
- + Cotechino con Mora Romagnola, Officine Gastronomiche Spadoni, 400 g
- + Farina dell'Emilia Romagna di tipo 1, 100% grano emiliano romagnolo Molino Spadoni, 1 kg
- + Pere volpine sciroppate al Sangiovese Luvirie, 600 g
- + Crema di scalogno romagnolo



8

Le dolcezze di Romagna

50,00 €
IVA compresa

- + Zabajone Leonardo Spadoni, 20 cl
- + Albicocche sciroppate al trebbiano Luvirie 600 g
- + Panettone artigianale Casa Spadoni, senza additivi e conservanti, preparato con farine del Molino Spadoni, 420 g
- + Rosolio d'Anaci Leonardo Spadoni, 20 cl



9

I Migliori Aceti d'Italia

28,00 €
IVA compresa

- + Aceto Trucioleto, Leonardo Spadoni 0,50l
- + Aceto di vino Leonardo Spadoni metodo lento a truciolo, 0,50l
- + Aceto balsamico di Modena Igp Giuseppe Giusti, 0,25l



10

Pizza e birra

24,00 €
IVA compresa

- + Preparato per pizza istantanea, Molino Spadoni 500g
- + Buratto, IPA, birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + W 400, Strong Ale, birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + Salame Il Moro all'aglio di Voghiera, I Malafrente 180g



11

Cotechino, Birra e Polenta

29,50 €
IVA compresa

- + Cotechino di Mora Romagnola Officine Gastronomiche Spadoni 400 gr
- + Polenta Gran Mugnaio Fioretto, Molino Spadoni 1 kg
- + Buratto, IPA, birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + W 400, Strong Ale birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + Tritello, Session Ale birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + Tipo 2, Dunkel Bock birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl



12

Gluten Free

28,00 €
IVA compresa

- + Mix universale senza glutine Molino Spadoni, 1 kg
- + Frollini con quinoa senza glutine Molino Spadoni, 250 g
- + Fusilli con amaranto senza glutine Molino Spadoni, 500 g
- + Spaghetti di Teff senza glutine specificatamente formulata per celiaci Molino Spadoni, 400 g
- + Penne zenzero e curcuma senza glutine Molino Spadoni, 500 g



13

Cotechino,
Vino e Polenta

35,00 €
IVA compresa

- + Vino "Cupola IGT", rosso Ravenna, La Collina 75 cl
- + Cotechino di Mora Romagnola Officine Gastronomiche Spadoni 400 gr
- + Polenta Gran Mugnaio Fioretto, Molino Spadoni 1 kg



14

"Cotechino...
e molto altro!"

46,00 €
IVA compresa

- + Vino "Cupola IGT", rosso Ravenna, La Collina 75 cl
- + Cotechino di Mora Romagnola Officine Gastronomiche Spadoni 400 gr
- + Polenta Gran Mugnaio Fioretto, Molino Spadoni 1 kg
- + Cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena, Casa Spadoni 120 gr
- + Kit Legumi, Luvirie 490 g
- + Crema di scalogno romagnolo Luvirie, 100g

**VUOI PERSONALIZZARE
IL TUO CESTO NATALIZIO?**

Scopri tutte le eccellenze del territorio che puoi trovare a Casa Spadoni e crea la combinazione perfetta per il tuo cesto.





15 Pane & Prosciuttella 48,00 € IVA compresa

- + Preparato per pane nero ai 7 cereali, Molino Spadoni 1 kg
- + Preparato per pane alla curcuma, Molino Spadoni 1 kg
- + Preparato per pane al farro e grano saraceno, Molino Spadoni 1 kg
- + Preparato per pane bianco con farina tipo 1, Molino Spadoni 1 kg
- + Salame La Prosciuttella, I Malafrente 380g
- + Olio E.V.O. Terre di Brisighella, 500ml



17 "Gran pizza e birra" 50,00 € IVA compresa

- + Buratto IPA, birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + Tritello, Session Ale birra artigianale Birrificio del Molino Spadoni, 33cl
- + Melanzane a filetti rustiche, I Contadini, 230g
- + Salame Il Moro al tartufo, I Malafrente, 180 g
- + Montanara di brisighella Officine Gastronomiche Spadoni, 150 g ca
- + Preparato per Gran Pizza alla napoletana con pasta madre Molino Spadoni, 1 kg
- + Pasta madre acida in polvere Molino Spadoni, 20g
- + Olio extravergine di oliva Pieve Tho, Terre di Brisighella, 0,25l



16 Condimenti & Co 49,00 € IVA compresa

- + Aceto balsamico di Modena Igp Giuseppe Giusti, 250 ml
- + Aceto di vino Trucioleto, 500 ml
- + Olio E.V.O. Terre di Brisighella 500 ml
- + La Salsa BBQ, Casa Spadoni 120g
- + Il Buon Ketchup, Casa Spadoni 120g
- + La composta di cipolle con aceto balsamico di Modena, Casa Spadoni 120g



18 Condimenti & Co 2 24,50 € IVA compresa

- + Olio extravergine di oliva Pieve Tho, Terre di Brisighella, 0,25l
- + Aceto Trucioleto, Leonardo Spadoni 0,50 L
- + Sale dolce di Cervia in sacchetto di juta, 1 kg



I NOSTRI PRODOTTI PER IL TUO NATALE!

(Immagini dimostrative)

IL PANETTONE


CASA SPADONI




La lavorazione del Panettone classico tradizionale di Casa Spadoni avviene in maniera artigianale.

Sono utilizzati solamente ingredienti di qualità, tra cui le farine del Molino Spadoni, per dar vita ad un impasto soffice e profumato, arricchito da gustosi canditi e morbide uvette, caratterizzato da un incredibile equilibrio al palato.



 Panettone, 250g **9,50 €**
IVA compresa


Panettone artigianale, senza additivi e conservanti, con farina del Molino Spadoni, 250g

 Panettone, 420g **14,00 €**
IVA compresa

Panettone artigianale, senza additivi e conservanti, con farina del Molino Spadoni, 420g

 Panettone, 500g **18,00 €**
IVA compresa

Panettone artigianale, senza additivi e conservanti, con farina del Molino Spadoni, 500g

 Panettone, 1 kg **26,00 €**
IVA compresa

Panettone artigianale, senza additivi e conservanti, con farina del Molino Spadoni, 1 kg



SALUMI E FORMAGGI



Inserisci nel tuo cesto le eccellenze casearie e i migliori salumi del territorio!



Abbiamo selezionato per voi una gamma di prodotti che porterà sulla vostra tavola il sapore della vostra terra, nelle confezioni più varie e originali.

I BON BON

Regala le nostre graziose ed esclusive confezioni trasparenti con i migliori salumi del territorio.



 Bon Bon Caciottina di pecora, Officine Gastronomiche Spadoni **11,00 €**
IVA compresa



 Bon Bon Prosciuttella al naturale, I Malafronte, 350g **14,00 €**
IVA compresa

 Bon Bon Prosciuttella al tartufo, I Malafronte, 350g **17,00 €**
IVA compresa




 Bon Bon Mortadellina, 600g **19,00 €**
IVA compresa



 Salame "Il Moro", Christmas Edition **9,60 €**
IVA compresa

Salame di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni.



 Salsiccia passita "Bella Romagna", 200g **9,80 €**
IVA compresa

Salsiccia passita di Romagna "Bella Romagna" nella confezione natalizia.



I Mori "I Malafronte", 180g ↓

Moro al peperoncino	9,00 €
Moro all'aglio di Voghiera	9,00 €
Moro al Tartufo	11,00 €

IVA compresa



Prosciutti affinati "I Malafronte" (Mattonelle) ↓

Con le nostre esclusive confezioni natalizie

Giovinbacco al Sangiovese	29,00 € al pezzo
Affinato all'Erba medica	29,00 € al pezzo

IVA compresa



Potrai inserire nel tuo cesto anche i formaggi di Brisighella con latte 100% romagnolo e i salumi di Mora Romagnola.

Scopri tutta la gamma di formaggi e salumi Officine Gastronomiche Spadoni e I Malafronte.

<https://www.casaspadoni.it/categoria-prodotto/freschi/>



LA MORA ROMAGNOLA

UNA DELLE RAZZE PIÙ PREGIATE D'ITALIA

La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane, fino a pochi anni fa 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, in prima linea per la difesa del pregiato suino ha creato un grande allevamento, molto attento anche al benessere dell'animale. Presso la Fattoria di Palazzo Zattaglia la Mora Romagnola vive allo stato semibrado, trascorrendo gran parte della sua vita all'aperto, bevendo acqua di sorgente a 700 m di quota e nutrendosi di ciò che offrono i più di 92 ettari di terreno, circondati dal bosco. A Zattaglia, inoltre, la fecondazione avviene naturalmente per que-

sto animale. Per questi motivi le carni sono eccellenti e i prodotti ricavati, sia i freschi che i salumi, sono unici.

Le caratteristiche che rendono unica la carne di Mora Romagnola sono:

- Il maggior movimento all'aperto fa sì che il muscolo sia più tonico e con una maggiore concentrazione di mioglobina (ferro). Per questo motivo la carne è più scura.
- La genetica di questa razza dona una mazzatura molto accentuata con la presenza di grasso fra le fibre muscolari che si traduce in più sapore e tenerezza.
- La Mora vive il doppio di un normale maiale, 16/18 mesi contro 7/8 e quindi grazie alla sua età alla macellazione è sufficiente una minor quantità di sale per insaporire e conservare la carne.



La Mora Romagnola

Per sapere di più:

<https://www.youtube.com/watch?v=fHWyDIN2U-0>

LE BOX



Anche per questo Natale Molino Spadoni propone le sue box con farine, preparati, paste e prodotti per tutti i gusti e le esigenze!



Box Pane

29,00 €
IVA compresa

- + Farina XLL extra lunghe lievitazioni 1kg
- + Farina per Pane con la Curcuma 1 kg
- + Farina per Pane Nero 1 kg
- + Farina per Pane Bianco Tipo "1" 1 kg
- + Farina per Pane Farro e Grano Saraceno 1kg
- + Farina d'America Manitoba Integrale Macina a Pietra 1kg
- + Preparato per Pane alla Segale 500g
- + Preparato per Pane con Semola di Grano Duro 500g
- + Pasta Madre acida in polvere (2 bustine)
- + Lievito di Birra secco in granuli (2 bustine)

Prepara il tuo pane in poco tempo con i prodotti



Macchina del pane

79,00 €
IVA compresa

Per svegliarsi ogni mattina con il profumo del pane appena preparato bastano pochi e semplici passi con la macchina del pane Princess 152006 Wake Up: preimposta il timer digitale la sera, riempi con gli ingredienti e al risveglio troverai il tuo pane caldo fatto in casa! Con i suoi 15 programmi di cottura la macchina per il pane Princess cuoce fino a 900 g di pane per volta.

Box Pane + Macchina del pane

99,00 €
IVA compresa



Box Pasta

24,00 €
IVA compresa

- + Semola di Grano Duro 1 kg
- + Farina "0" antigrumi biologica per pasta 1 kg
- + Farina tipo "00" Gran Mugnaio Antigrumi 1 kg
- + Premium Pasta 1 kg
- + Gran Mugnaio Fioretto 1 kg
- + Farina tipo "1" d'America tipo Manitoba 1 kg
- + Preparato per gnocchi di patate 1 kg
- + Farina di grano tenero "0" Spadoni 1kg



Box Pinsa e Pizza

29,00 €
IVA compresa

- + Preparato per Gran Pinsa alla Romana 1kg
- + Preparato per Gran Pizza alla Napoletana 1 kg
- + Farina XLL extra lunghe lievitazioni 1 kg
- + Pizza Nera ai 7 cereali 1 kg
- + Pizza coi Fiocchi 1 kg
- + Farina "00" per Pizza grano italiano 1 kg
- + Farina d'America Manitoba tipo "0" 1kg
- + Farina Madrepizza 1 kg
- + Pasta Madre acida in polvere 10g (2 bustine)
- + Lievito di birra secco in granuli 7g (2 bustine)



Box Dolci

25,00 €
IVA compresa

- + Preparato per Pan di Spagna 500g
- + Preparato per Torta con Farina Integrale 500g
- + Preparato per Crostata 500g
- + Preparato per Muffin 500g
- + Preparato istantaneo "Farina che Lievita" 1kg
- + Farina tipo "1" per dolci + lievito vanigliato con vero cremor tartaro 1 kg
- + Farina "00" per Dolci Grano Italiano 1kg
- + Farina Grezza® con germe di grano 100% Italia 1kg
- + Antico Lievito vanigliato Cremor Tartaro (2 bustine) 14g



Box Specialità

26,00 €
IVA compresa

- + Farina Grezza® con germe di grano 100% Italia 1 kg
- + Farina d'America Manitoba Integrale Macina Pietra 500 gr
- + Farina tipo "2" g. tenero macina pietra 1 kg
- + Farina di farro macina a pietra 1 kg
- + Farina Grani Antichi Italiani 1 kg
- + Farina tipo "1" g. tenero macina pietra 1 kg
- + Farina integrale macinata a pietra 1 kg
- + Farina Integrale 1 kg



Box a basso indice glicemico

24,00 €
IVA compresa

- + Fusilli a Basso Indice Glicemico 500g
- + Penne a Basso Indice Glicemico 500g
- + Maccheroni a Basso Indice Glicemico 500g
- + Grissini a Basso Indice Glicemico 250g
- + Frollini con cacao magro e nocciole a Basso Indice Glicemico 250g
- + Preparato per pane, pizza e dolci a Basso Indice Glicemico 500g



Box Senza Glutine

31,00 €
IVA compresa

- + Frollini con Quinoa senza glutine 250 gr
- + Crostini con Quinoa senza glutine 40 gr
- + Spaghetti Zenzero e Curcuma 400 gr
- + Penne al Teff 400 gr
- + Tagliatelle senza glutine 100% Mais 250 gr
- + Penne con Amaranto senza Glutine 500 gr
- + Mix per pasta senza glutine 500 g



Box Pane Mini

16,00 €
IVA compresa

- + Farina per Pane con la Curcuma 1 kg
- + Farina per Pane Nero ai 7 cereali 1 kg
- + Preparato per Pane con Semola di Grano Duro 500g
- + Pasta Madre acida in polvere (2 bustine) 14g
- + Lievito di Birra secco in granuli (2 bustine) 14g



Box Pasta Mini

13,00 €
IVA compresa

- + Farina "0" antigrumi biologica per pasta 1 kg
- + Farina tipo "00" Gran Mugnaio Antigrumi 1 kg
- + Farina tipo "1" d'America tipo Manitoba 1 kg
- + Preparato per gnocchi di patate 1 kg



Box a basso indice glicemico Mini

15,00 €
IVA compresa

- + Fusilli a Basso Indice Glicemico 500g
- + Frollini con cacao magro e nocciole a Basso Indice Glicemico 250g
- + Preparato per pane, pizza e dolci a Basso Indice Glicemico 500g



Box specialità Mini

14,00 €
IVA compresa

- + Farina Grezza® con germe di grano 100% Italia 1 kg
- + Farina d'America Manitoba Integrale Macina Pietra 500g
- + Farina Grani Antichi Italiani 1 kg
- + Farina tipo "1" g. tenero macina pietra 1 kg

AMARI E LIQUORI

SELEZIONE

Leonardo Spadoni

I liquori sono veri tesori in bottiglia, realizzati con passione e amore per la genuinità e per i sapori autentici.

I liquori sono specialità tradizionali realizzate da Leonardo Spadoni riscoprendo le antiche ricette di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana che con il suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" del 1891 fu il primo a catalogare 790 ricette della nostra tradizione gastronomica.



Scopri tutta la gamma:

- Rosolio di cedro
- Rosolio d'Anice
- Rosolio di rose
- Flauto Magico
- Nocino
- China
- Fernet
- Zabajone

Magnum, 1,5 L da 40 € a 47 €
IVA compresa

Bottiglia, 50 cl da 17 € a 19 €
IVA compresa

Bottiglia, 20 cl da 10 € a 12 €
IVA compresa



La degustazione 19,90 €
IVA compresa

Confezione regalo con 5 liquori mignon Leonardo Spadoni assortiti

I NOSTRI RHUM



Rhum Full Proof Real Original Cor
Gold Reserve Leonardo Spadoni (70cl) **44,85 €**
IVA compresa

Rhum giamaicano purissimo 58% vol. distillato alla vecchia maniera con alambicco artigianale e mani profumi esotici ed esuberanti con sentori primari di vaniglia e di cannella, agrumi, cacao e complesse spezie.



Rhum Selezionato Jamaica
Real Original Leonardo Spadoni (70 cl) **27,60 €**
IVA compresa

Rhum giamaicano purissimo 48% vol. distillato alla vecchia maniera con alambicco artigianale e mani profumi esotici ed esuberanti con sentori primari di vaniglia e di cannella, agrumi, cacao e complesse spezie. Chi volesse esaltarne la fragranza, consigliamo di aggiungere al momento della degustazione, un pizzico di pigmento giamaicano.

CONFEZIONI CON LIQUORI E GOLOSITÀ



Liquore Magnum e
Salsiccia Passita I Malafrente **49,90 €**
IVA compresa

Scegli la tua Magnum preferita Selezione
Leonardo Spadoni da 1,5L tra:

- Rosolio di cedro
- Rosolio d'Anice
- Rosolio di rose
- Flauto Magico
- Nocino
- China
- Fernet
- Zabajone

+ Salsiccia passita di Romagna "Bella Romagna",
I Malafrente, 200gr

I NOSTRI VINI

La nostra Enoteca conta più di 130
etichette del territorio e non!

Scegli l'abbinamento che preferisci,
in confezioni da tre e due bottiglie



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

Scopri anche le confezioni
edizione Natale 2023!

Per maggiori informazioni e listino prezzi
contattaci a info@mcravenna.it



BOTTIGLIE CON ASTUCCIO

FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT € 29

Berlucchi

FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATEN € 32

Berlucchi

FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 ROSÈ € 33

Berlucchi

SPRITZ CHANDON € 25

Moët Chandon

MAGNUM FRANCIACORTA BERLUCCHI € 60

'61 EXTRA BRUT (1,5 L.)

Berlucchi

MAGNUM FRANCIACORTA BERLUCCHI € 65

'61 SATEN (1,5 L.)

Berlucchi

JEROBOAM FRANCIACORTA BERLUCCHI € 130

'61 EXTRA BRUT (3 L.)

Berlucchi



I NOSTRI VINI

La nostra Enoteca conta più di 130 etichette del territorio e non!

Scegli l'abbinamento che preferisci, in confezioni da tre e due bottiglie

LO CHAMPAGNE DI NATALE



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

Möet&Chandon **70,00 €**
Reserve Imperial, 75 cl IVA compresa
con confezione

Moët Impérial è lo champagne più emblematico della Maison. Creato nel 1869, rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

LO SPUMANTE



Prosecco Sylvoz, **16,00 €**
Le Colture, 75 cl IVA compresa
con confezione

Prosecco Sylvoz **32,00 €**
Magnum, Le Colture, 1,5L IVA compresa
con confezione

IL MOSCATO



Moscato Spumante **14,00 €**
Dolce, Val D'Oca, 75 cl IVA compresa
con confezione

...E MOLTO DI PIÙ!



Salse d'accompagnamento
di nostra produzione **9,90 €**
IVA compresa

Due salse artigianali Casa Spadoni
a scelta tra:

- Il buon Ketchup
- La salsa BBQ
- La composta di cipolla all'aceto balsamico



FALTERONA
1654
-GIN-

Gin Falterona1654 (0,50L) **41,90 €**
IVA compresa

Gin Falterona 1654 celebra la grande storia d'amore tra la montagna tosco-romagnola e le sue genti. Nasce dalla distillazione del ginepro selvatico d'altura, raccolto con rispetto e cura sulle pendici del Monte Falterona.



BOX Falterona1654 **83,90 €**
IVA compresa

- + 1 bottiglia di Gin Falterona 1654 (0,50L)
- + 4 acqua tonica Goldberg
- + 2 bicchieri con logo Falterona 1654
- + 1 jigger con logo Falterona 1654
- + 1 cannuccia mais astuccio 300g
- + 1 sacchetto di bacche di ginepro del Monte Falterona



Panettone Flamigni con
crema al Gin Falterona1654 **29,00 €**
IVA compresa

Panettone Flamigni con crema
al Gin Falterona 1654, 750g

I NOSTRI MIELI

Il miele di Ca' del Pino è prodotto dagli apicoltori dell'azienda Cortefrazza, presso la vasta Pineta di Ravenna all'interno del Parco Delta del Po, durante il mese di Giugno.



Miele Millefiori dell'Oasi di Campotto 7,90 € IVA compresa

Il Millefiori dell'Oasi di Campotto è stato raccolto durante la seconda metà di maggio, periodo che coincide con la fioritura dell'Amorpha fruticosa (Falso indaco), pianta che rappresenta il 61% delle specie nettariifere presenti in questo miele.

Gli altri principali componenti sono le ombrellifere del gruppo della carota ed il coriandolo, che si percepisce anche a livello organolettico. Si tratta di un miele Millefiori dal gusto fresco, persistente e floreale.



Miele di Melata della pineta di Ravenna 8,90 € IVA compresa

Il miele di melata della Pineta di Ravenna è stato raccolto durante il caldo e siccitoso mese di Agosto, in cui le fioriture iniziano a scarseggiare e sono sostituite dall'eventuale presenza di melata su diversi tipi di vegetazione.

Il sapore viene ricondotto a quello del caramello ed un'altra caratteristica immediatamente visibile è il colore che presenta tonalità marrone scuro. La melata si caratterizza per essere un miele tendenzialmente meno dolce rispetto alla maggior parte dei mieli ottenuti dal nettare dei fiori.



Miele Millefiori della pineta di Ravenna 7,90 € IVA compresa

Il Millefiori della Pineta di Ravenna è stato raccolto nel periodo centrale del mese di giugno, durante la fioritura del rovo, specie tipica dell'ambiente di Pineta, che rappresenta il 29% delle specie nettariifere totali.

Sono presenti in forma minore, ma comunque caratterizzante, anche i nettari delle ombrellifere del gruppo della carota ed il coriandolo. Questo miele risulta fresco e molto delicato.

SELEZIONE DI OLI DI CASA SPADONI

Casa Spadoni ha selezionato per voi i migliori oli del territorio per un originale regalo di gusto

Lamantea®

L'OLIO CHE NATURA CREA

EVO note di olive

Vintage è la linea da collezione dei prodotti Lamantea. Ideate per rendere ancor più importante l'olio extravergine di oliva contenuto al loro interno, queste bottiglie sono realizzate con tecnologie all'avanguardia, dal design innovativo ed accattivante, disegnate con diversi temi grafici, che le rendono autentici pezzi da collezione.



OLIO E.V.O., LAMANTEA,
100 ml, design "IRIS"

7,50 €
IVA compresa



OLIO E.V.O., LAMANTEA,
100 ml, design "SCACCHI"

7,50 €
IVA compresa

TERRA DI BRISIGHELLA®

Da quasi 60 anni Terra di Brisighella® lavora alacremente per restituirvi un olio di qualità superiore, a tal punto da essere stato tra i primi in Italia a ricevere la Denominazione di Origine Protetta, nel 1996, grazie alla varietà "Nostrana di Brisighella". Rispetto, qualità, trasparenza e sostenibilità: questi i valori di Terra di Brisighella®.



OLIO E.V.O., Pieve Tho®,
250 ml, Terre Di Brisighella IVA compresa 12,00 €

È l'olio extra vergine di oliva estratto a freddo della cultivar Nostrana e di altre cultivar tipiche della zona Brisighellese. Aroma intenso fruttato verde, con profumi di erba fresca e ortaggi, al sapore si presenta pieno, pulito con una leggera nota dolce.

ACETI BALSAMICI DI MODENA



Fondata nel 1605, e guidata oggi dalla 17esima generazione della famiglia, Acetaia Giusti ha collezionato innumerevoli premi e riconoscimenti nel corso dei secoli. Particolarmente rappresentativi sono quelli ottenuti nelle Grandi Esposizioni di fine Ottocento: sono di allora le 14 medaglie d'oro che ancora oggi caratterizzano l'iconica etichetta Giusti. A queste si aggiunge lo stemma di "Fornitore della Real Casa Savoia", concesso dal Re d'Italia nel 1929.



11,70 €

1 MEDAGLIA D'ARGENTO
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP, 250 ml



15,50 €

2 MEDAGLIA D'ORO
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP, 250 ml



22,00 €

3 MEDAGLIA D'ORO
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP, 250 ml



10,90 €

PERLE CON ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP, 50 g



54,00 €

5 MEDAGLIA D'ORO
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP, 250 ml

LE BIRRE



La birra prodotta da chi di cereali se ne intende.

Dall'esperienza ultracentenaria nel campo dei cereali di Molino Spadoni è nato il Birrificio del Molino, situato a Reda (RA), a pochi km dalla sede dell'azienda ove è sito lo storico molino.

I migliori cereali, selezionati dai nostri laboratori, vengono trasformati in birre artigianali non pastorizzate e non microfiltrate, sotto la guida del Mastro Birraio Nicola Grande.



Ecco il tuo Beer Box!



Beer box 6pz

24,90 €
IVA compresa



- Tipo 1 - Blanche (5,2% vol)
- Tipo 2 - Dunkel Bock (6,2% vol)
- Tritello – Session Ale (3,5% vol)
- Buratto – IPA (6,5% vol)
- W300 - Golden Ale (5,0% vol)
- W400 – Strong Ale (8,0% vol)



Regala la beer box,
in omaggio la visita
al Birrificio Spadoni!

*Per Natale regala un'experience
tra cultura e gusto!*

LA PIDA RUMAGNOLA EXPERIENCE



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 corso, 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 Parma 24 mesi (comprensivo di acqua e coperto).

Possibilità di laboratori personalizzati

Contattaci per info e quotazioni:
info@casaspadoni.it | 0546 697711



CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI

INFO E CONTATTI


**MERCATO
COPERTO**
RAVENNA

info@mcravenna
Tel: 0544 244611



MERCATO COPERTO
Piazza Andrea Costa
48121, Ravenna


**CASA
SPADONI**

info@casaspadoni.it
Tel: 0546 697711



CASA SPADONI
Via Granarolo 97/99
48018, Faenza (RA)