

# MENU



Scopri il mondo di Casa Spadoni,  
le farine, i formaggi, i salumi, i liquori e molto altro...  
Offriamo ospitalità nella vicina locanda  
e organizziamo eventi aziendali e privati, feste, experience,  
laboratori, corsi di piadina e di sfoglia e degustazioni.  
Inoltre organizziamo visite al nostro allevamento  
e al nostro birrifico.

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

**Vegan** Le nostre proposte vegane

**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.

---

**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.

# PER INIZIARE

## Spritz Aperol

Prosecco, Aperol, Arancia, Selz

€ 6,50

## Spritz Campari

Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz

€ 6,50

## Hugo

Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta

€ 6,50

## Gin Tonic / Lemon

Gin, tonica / lemon soda

€ 8

## Gin Tonic Zero Alcol "Tanquerai"

€ 8





# ANTIPASTI DALLA CUCINA

## *Speciali Natale 2024*

Piccolo sandwich di panettone tostato al burro di malga,  
con coscia di prosciutto arrosto, "Stanco" di Brisighella  
a latte crudo e verza saltata € 14,00

Tortino artusiano con fegatini di pollo profumati  
alla salvia e verdure di stagione € 14,00

**VEG** Uovo cotto a bassa temperatura, cremoso di patate  
**S.G.** della Sila IGP e tartufo nero di pineta € 17,00

Controfiletto di Manzo affumicato,  
con giardiniera artigianale e salsa tartara € 18,00

**VEG** Polenta Fritta con Squacquerone Dop del nostro caseificio  
**S.G.** € 12,00

Crostone di pane con prosciutto crudo "Amarcord",  
uovo cotto a bassa temperatura e funghi porcini trifolati € 16,00

**S.G.** Tartare di Fassona Piemontese  
con olio extra vergine di oliva di Brisighella € 19,00

**VEG** Sformatino di verdure stagionali  
**S.G.** con vellutata di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero € 18,00

# I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere "Squacquerone e gnocco fritto" - *per 2 persone* € 14,50  
Gnocco fritto, Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni

Il tagliere di "Solo Prosciutto" € 16,00  
con prosciutto crudo "Amarcord" del salumificio Malafronte e giardiniera artigianale

VEG "I nostri formaggi" - *per 1 persona, ma abbondante* € 16,50  
Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione con piadina  
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Caciotta di Brisighella, "Lo Stanco" a latte crudo, Squacquerone Dop, i nostri Formaggi del Borgo affinati in barrique al fieno o all'erba o secondo stagionalità, Pecorino stagionato. *Accompagnati da miele e fichi caramellati.*

"Morabrada" - *per 1 persona, ma abbondante* € 16,50  
Mortadella, salame e salsiccia passita "Morabrada"  
"Morabrada" è un'unione perfetta di sapori grazie al connubio tra i migliori suini bianchi nati ed allevati in Emilia Romagna e i pregiati suini 100% Mora Romagnola, allevati da noi sulle colline di Brisighella allo stato semibrado

Gran Tagliere di Formaggi e Salumi - *per 3 persone* € 36,00  
"Lo Stanco" a latte crudo, Squacquerone Dop, Cacio del Borgo affinato delle Officine Gastronomiche Spadoni e Pecorino stagionato "Rocca di Toscana" Prosciutto nostrano "Malafronte", Salame "Morabrada", coppa stagionata "Malafronte", Mortadella "Morabrada" e ciccioli verdi (NB: possono variare in base all'estro del casaro e del norcino!)

## DA ACCOMPAGNARE CON:

La nostra Piadina € 2,50

Vegan Piadina Veg e a Basso Indice Glicemico € 3,00  
Piadina a base di farina tipo 1 e amido resistente. Ricetta vegana con crusca, senza strutto, senza lattosio, fonte di proteine e ad alto contenuto di fibre

Il nostro Gnocco fritto - *per 2 persone* € 7,00

I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine. Li puoi accompagnare con:

Panino senza Glutine Ovenable, senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni € 1,80

Focaccina soffice senza Glutine Ovenable, senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni € 2,50



## LA PASTA FATTA IN CASA...SPADONI

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline  
Vuoi partecipare ad uno dei nostri corsi di sfogliina? Scrivi a [info@casaspadoni.it](mailto:info@casaspadoni.it)

### Speciali Natale 2024

	Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne secondo la tradizionale ricetta "Artusiana"	€ 15,50
	Passatelli della tradizione in brodo di cappone	€ 14,50
VEG	Tagliolini con funghi porcini del nostro Appennino	€ 16,50
	Lasagnetta della tradizione con ragù bolognese e besciamella leggera	€ 14,50
S.G.	Mezze maniche zenzero e curcuma <b>Senza Glutine</b> con vellutata di zucca e ricotta affumicata salata	€ 14,00
VEG	Crema di zucca con crostini di pane alle erbe	€ 12,50
	Tagliatelle al Ragù Rosso "Morabradà"	€ 13,50
	Cappelletti all'uso di Romagna con Ragù bolognese	€ 14,00
	Ravioli ripieni di carbonara con fonduta di pecorino e guanciale croccante di Mora Romagnola	€ 16,00
VEG	Tortelli di zucca, burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e amaretto	€ 14,50



## LA GRIGLIA ALLA BRACE DI CARPINO

**Bacchetta e Cosciotto di Castrato** € 17,00  
con aglio e rosmarino alla romagnola e pomodori confit

**“Il boccone del macellaio”** (la parte del manzo che il macellaio € 17,00  
assaggiava per valutare la qualità della carne)  
con salsa Barbecue di Casa Spadoni

**Filetto di Manzo Black Angus Irlandese** € 28,00  
(circa 210/230g) con misticanza

**Tagliata di Scottona**, allevata ad erba, € 22,00  
con sale dolce di Cervia e rosmarino

**Tagliata di Scottona**, allevata ad erba, € 27,00  
con funghi porcini nostrani trifolati

**Grigliata mista di svino bianco antibiotic free,** € 17,00  
nato ed allevato in Emilia-Romagna  
(per 1 persona, circa 500g)  
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o e costina)

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

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



LE NOSTRE  
**FIorentINE**  
E LE SPECIALI  
**COSTATE**

## DAL NOSTRO MATURATORE

All'interno del maturatore si crea un microclima perfetto che permette di mantenere temperature e umidità costanti in ogni angolo dello stesso favorendo le condizioni necessarie a produrre quel graduale rilassamento dei tessuti che rende le carni morbide, saporite e salubri. Nel nostro maturatore trovi una selezione pregiata di carni con costate o fiorentine. La selezione cambia nel corso dell'anno in base ai migliori tagli disponibili e alle stagionalità delle razze.

*Tutte le nostre fiorentine sono di scottona, termine con cui si descrive il bovino femmina che non ha mai partorito. Questo conferisce alle carni il massimo di sapore e tenerezza.*

### OGNI FIORENTINA HA UN PESO MINIMO DI 800 GR

Tra le tipologie di fiorentine che vi proponiamo potete trovare:

#### FIorentINA "T-BONE" BLACK ANGUS IRLANDESE

La marezzatura della carne e le sottili venature di grasso che si sciolgono durante la cottura, rendono la carne di Angus irlandese morbida e delicata, dal sapore intenso e tendente al dolce.

Riconosciuta in tutto il mondo come una delle migliori carni bovine. Sono alimentate a base di fieno e grano che, 60 giorni prima della macellazione, vengono sostituiti da un'alimentazione esclusivamente a base di mais.

#### FIorentINA DI RAZZA NIGRANDE

Nei pressi dei fiumi del Nord Europa nasce la Blackgold Nigrande.

Un capo con una carne dalla consistenza unica nel suo genere che, grazie alla buona marezzatura, risulta tenera e succosa.



LE NOSTRE  
**FIORENTINE**  
E LE SPECIALI  
**COSTATE**

Le frollature possono variare da un minimo di 20/30 giorni  
ad un massimo di 30/60 giorni

### Frollatura

frollatura 20/30 gg

all'etto € 7,00

frollatura 30/60 gg

all'etto € 7,50

### COSTATA

(da 700g a 1,3kg circa)

condite con olio profumato al rosmarino e salvia

frollatura 20/30 gg

all'etto € 6,00

frollatura 30/60 gg

all'etto € 6,50





# SECONDI DALLA CUCINA \*

## *Speciali Natale 2024*

Coniglio ripieno arrosto con patate della Sila igp  
al forno con rosmarino € 19,00

Costine cotte a bassa temperatura nella nostra salsa barbecue  
accompagnate da patate fritte € 18,00

Stinco di suino romagnolo con il suo fondo  
e verza saltata con gocce di saba di Romagna € 17,00

Cotechino di Mora Romagnola della tradizione  
con lenticchie del buon augurio € 17,00

Tagliata di Mora Romagnola arrostita con indivia saltata,  
pinoli e uvetta € 20,00

Insalatina leggera con finocchio, cavolo cappuccio, carote,  
bocconcini di pollo aromatizzati alla soja e mandorle tostate € 17,00

# CONTORNI

Patate al forno come una volta con strutto di Mora Romagnola € 6,00

Patate fritte di Casa Spadoni con Ketchup fatto in casa € 6,00

Verdure di stagione alla griglia € 7,00

Finocchi gratinati con burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi € 6,50

Indivia belga con uvetta e pinoli € 6,50





## *Speciali Natale 2024*

Panettone artigianale con crema al mascarpone  
e gocce di cioccolato fondente € 7,00

Gran bignè con crema chantilly € 7,00

**S.G.** Tenerina al cioccolato Cioccolato fondente 85%  
con crema di mascarpone € 7,50

Tiramisù € 6,00

Zuppa inglese della tradizione € 6,50

Gelato alla crema di nostra produzione  
con le insostituibili amarene "Fabbri" € 6,50

Gelato alla crema di nostra produzione  
con fichi caramellati artigianali € 6,50

Pera stufata all'albana con gelato alla crema e mandorle tostate € 7,00

Biscotteria di Natale del nostro pasticciere (n. 5 biscotti) € 7,00

# VINI CONSIGLIATI

**Pignoletto Frizzante Doc**  
Romandiola

€ 18,00

**Spumante Trerè Brut**  
Trerè: da uve chardonnay e famoso ideale da tutto pasto

€ 24,00

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Il Bacco" 2022** € 26,00  
Fattoria Coroncino: di bella freschezza e di media struttura, affinato per 12 mesi in acciaio

**Barbera d'Alba Doc 2020** € 28,00  
Figli Luigi Oddero: 100% barbera, secco e ben strutturato

**Romagna Sangiovese Modigliana Riserva "Vigna Probi" 2018** € 52,00  
Villa Papiano: affinato in legno, vino austero ed elegante

**Romagna Sangiovese Superiore Marnoso 2022** € 27,00  
Villa Otto Lune: bella novità dalle colline di Rimini

**MAGNUM Romagna Sangiovese Superiore Marnoso 2022 (1,5L.)** € 54,00  
Villa Otto Lune: bella novità dalle colline di Rimini



# VINI CONSIGLIATI

## Speciale Berlucchi

Franciacorta Berlucchi '61 Extra Brut  
Berlucchi: fresco e brioso con richiami agrumati

€ 29,00

MAGNUM Franciacorta Berlucchi '61 Extra Brut (1,5 L.)  
Berlucchi: fresco e brioso con richiami agrumati

€ 58,00

Franciacorta Berlucchi '61 Saten

Berlucchi: prodotto da solo uva chardonnay e con pressione atmosferica inferiore

€ 34,00

Franciacorta Berlucchi '61 Rosè  
Berlucchi: 60 % pinot nero, 40% chardonnay

€ 36,00

## Consigliato con il panettone...

Spumante Dolce Trerè  
Trerè

€ 24,00



Oppure puoi consultare la nostra carta dei vini



# CON IL DOLCE O A FINE PASTO

	calice
Albana Dolce 2021 Podere delle Rose	€ 5,00
Romagna Albana Passito "Farferugine" Docg Bulzaga	€ 5,00
Romagna Albana Passito "Arrocco" 2023 Fattoria Zerbina	€ 8,00
Moscato Passito Piemonte Doc "La Bella Estate" Vite Colte	€ 6,00
Zibibbo di Sicilia IGT Martinez	€ 5,00
Porto Lbv 2017 Ferreira	€ 7,00
Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni	€ 5,00
Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni alta gradazione 58°	€ 6,50
China - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Nocino - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Fernet - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Flauto magico (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Rosolio d'anaci (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Rosolio di cedro (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Rosolio di fiori di rose (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,50
Zabajone - Leonardo Spadoni	€ 4,50



## LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA 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)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00

### Fest Beer

È la birra tipica dell'oktoberfest, detta anche Marzen, una birra che veniva prodotta in quel periodo dell'anno per essere poi consumata durante la grande festa di Monaco di Baviera. È una birra dal colore ambrato con una schiuma beige, un gradevole profumo di crosta di pane, fetta biscottata e luppolo floreale. Ha una buona corposità che viene bilanciata da un sapore finale mediamente secco con un finale amaro ben bilanciato. (5,6° vol)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00

### Tipo 2-Dunkel Bock

La Tipo 2 è una birra artigianale a bassa fermentazione in stile Dunkel Bock, una birra forte e scura come da tradizione bavarese che si presenta con un colore ambrato carico, con riflessi color rame e una schiuma beige densa e pannosa, ricca di bollicine molto fini. All'olfatto ricorda il miele di castagno e la prugna matura, al gusto è densa, dolce e corposa. (6,2° vol)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00

### Tipo 1 - Blanche

La Tipo 1 è una birra in stile Blanche, come da antica tradizione belga fermentata con un ceppo di lievito originale delle Fiandre. Tipico dello stile è anche l'utilizzo di grano non maltato e spezie, come coriandolo e curacao. Si presenta dal color giallo paglierino con una velatura che la caratterizza, oltre ad una schiuma bianchissima e densa, agevolata da una bollicina sostenuta. (5,2° vol)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00

### Buratto - IPA

La Buratto è una birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA (India Pale Ale), realizzata con malti di alta qualità e una miscela di luppoli di primissima scelta. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato scarico. Subito si sente un intenso e complesso aroma che va dai frutti tropicali, all'agrume fino al resinoso. La dolcezza iniziale del malto Pale è contrastata e bilanciata da un buon grado di amaro finale, deciso ma non invasivo. (6,5° vol)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00

### Tritello

La Tritello è una birra artigianale ad alta fermentazione ispirata alle Belgian Ale con una percentuale di frumento del Molino Spadoni. Una birra leggera e a bassa gradazione che si distingue per il gusto delicato, rinfrescante e leggermente acidulo. (3,5° vol)

media (40 cl) € 5,00  
pinta (50 cl) € 6,00



# DISTILLATI

Grappa 18 Lune Distilleria Marzadro	€ 4,50
Grappa Merlot Bepi Tosolini	€ 5,00
Grappa Friulana "Agricola" Bepi Tosolini	€ 5,00
Grappa Barrique "I Legni" Bepi Tosolini	€ 5,00
Grappa di Moscato Sibona	€ 5,50
Grappa di Barolo Sibona	€ 5,50
Calvados du Pays d'Auge VSop Drouin	€ 6,00
Calvados Morin Selection	€ 7,50
Cognac Gran Fine Champagne VSop Francois Peyrot	€ 7,00
Cognac Gran Champagne VSop Frapin	€ 7,00
Cognac Domain a Lafitte VSop Bas Armagnac	€ 7,00
Whisky Bourbon Wild Turkey	€ 7,50
Whisky Bourbon Cragganmore	€ 7,50
Scotch Whisky Talisker 10 Anni	€ 7,50



### 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

naturale e frizzante - bottiglia plc da lt. 1

€ 3,00

Pepsi Cola (33 cl) e bibite

€ 3,50

### LA CAFFETTERIA

Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato

€ 1,50

Cappuccino

€ 2,00

Caffè corretto

€ 2,00

Tisane

€ 3,50

Consulta la lista dei vini, liquori e distillati



# CASA SPADONI

**COPERTO, ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO** festivi, prefestivi e cena € 2,80  
A pranzo dal lunedì al venerdì € 1,50

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 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.

---

*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.*



**CASA  
SPADONI**

## EXPERIENCE E LABORATORI ENOGASTRONOMICI

Scopri tutte le iniziative curate dai nostri artigiani del gusto e prenotabili per singoli, gruppi turistici e team building aziendale. Laboratori di pasta fresca e piadina, degustazioni di prodotti del territorio, vino e birra..e molto altro!

Per maggiori informazioni scrivere a:  
[info@casaspadoni.it](mailto:info@casaspadoni.it)



## SCOPRI I NOSTRI LOCALI

### CA' DEL PINO

Via Romea Nord 295, Ravenna  
[cadelpino@casaspadoni.it](mailto:cadelpino@casaspadoni.it) | 0544 446061

### MERCATO COPERTO

Piazza Andrea Costa 2, Ravenna  
[info@mcravenna.it](mailto:info@mcravenna.it) | 0544 244611

### 44°12' BY CASA SPADONI

Via San Vitale 34, Ravenna  
[sanvitale@casaspadoni.it](mailto:sanvitale@casaspadoni.it) | 0544 34455