CASA
SPADONI

MENU

CASA
SPADONI

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 birrificio.

Scoprite il nostro itinerario di gusto!
www.casaspadoni.it

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	€ 6,5
Spritz Campari Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	€ 6,5
Hugo Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	€ 6,5
Americano Vermouth Rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce di Angostura, Arancia	€ 7,5
Negroni Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia	€ 7,5
Gin Tonic / Lemon Gin, tonica / lemon soda	€ 8
Vodka Tonic / Lemon Vodka, tonica / lemon soda	€ 8
Gin Tonic Zero Alcol “Tanquerai”	€ 8

Vuoi stuzzicare qualcosa con il tuo aperitivo?

Scorri il nostro menu

Antipasti dalla cucina

	Radicchio di campo e bruciatini sfumati all'aceto di vino "Trucioleto" Leonardo Spadoni	€ 11
VEG	Polenta casereccia fritta con Squacquerone Dop del nostro caseificio	€ 12
	Tartare di scottona con giardiniera artigianale e maionese alla senape	€ 22
VEG	Uovo pochè con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi del Consorzio Terre di Montagna e briciole di pane "Sciocco" di nostra produzione alle erbe	€ 14
	Fiori di zucca ripieni con ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni e acciughe	€ 14
	Rifreddo di carni bianche del cortile, olio EVO alle erbe speziate e tartare di capperi	€ 16
	Carne salada con pesche nettarine e granella di noci di Romagna	€ 16
	Pinzimonio - ***per 2 persone***	€ 13

A pranzo

	Prosciutto nostrano delle Officine Gastronomiche Spadoni e melone nostrano	€ 16
	Mozzarella di bufala del Caseificio Schiavone, bresaola, pomodoro fresco, basilico e olio EVO	€ 12
	Insalata "Mediterranea" con misticanza, tonno, olive, pomodorini e mozzarella	€ 16
	"Caesar Salad" con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt (lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO)	€ 16
	Frisella con pomodoro fresco, olive e mozzarella	€ 13

I nostri taglieri

Tagliere “Squacquerone e gnocco fritto” - *per 2 persone* € 14,5
Gnocco fritto, Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni

Sua Maestà! € 18
Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi tagliato al coltello (circa 50gr)
NB: il Prosciutto di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni si è aggiudicato il premio “Luxury Food & Beverage” come miglior Prosciutto Crudo 2022

Il tagliere di “Solo Prosciutto” € 16
con prosciutto crudo “Amarcord” del salumificio Malafronte e giardiniera artigianale

Il Tagliere “Leggero” € 17
Lonzino stagionato romagnolo “Malafronte”, Bresaola di bovino “Malafronte”
e Ri-ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni

100% Mora Romagnola - *per 2 persone* € 34
Una selezione tra i migliori salumi di Italia
Prosciutto di Mora Romagnola 24 mesi, salame “il Moro”,
pancetta arrotolata di Mora Romagnola, Lardo di Mora Romagnola
e Coppa di testa di Mora Romagnola con giardiniera artigianale

Tagliere “Goloso” € 16
Lardo di Mora Romagnola, Coppa di testa di Mora e Mortadella “Morabrada”
accompagnati da pane bruschettato

“I nostri formaggi” - *per 1 persona, ma abbondante* € 16,5
Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione.
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* € 16,5
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
“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 frolli
(NB: possono variare in base all’estro del casaro e del norcino!)

Da accompagnare con:

La nostra Piadina € 2,5

VEG
VEGAN

Piadina Veg e a Basso Indice Glicemico € 3
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" fatto in casa - ***per 2 persone*** € 7,5
con la mitica "Gran Mugnaio" del Molino Spadoni

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

Focaccia soffice senza Glutine Ovenable, € 3
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

Primi

La pasta fatta in Casa...Spadoni

tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline
Vuoi partecipare ad uno dei nostri corsi di sfoglina?
Scrivi a info@casaspadoni.it

VEG — Tortelli di patate con pesto leggero e guanciale croccante € 15

VEG — Gnocchi di patate ai tre pomodori con salsa di pomodoro fresco, pomodorini secchi e pomodorini confit € 15

"Curzul" con ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna € 14,5

VEG — Cappellacci verdi ripieni di Formaggio "Nuvola" al burro artigianale e salvia € 14,5

Tagliatelle al ragù rosso "Morabrada" € 13,5

S.G. — *Le vuoi assaggiare senza glutine?* € 13,5
Chiedi le Tagliatelle di Mais Molino Spadoni gluten free con ragù rosso "Morabrada"

VEGAN — Provale anche con il ragù vegano € 13,5

Cappelletti all'uso di Romagna con ragù bolognese € 14

Strozzapreti con gambuccio di prosciutto nostrano, pomodorini e rucoletta € 14

In brodo

Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne secondo la tradizionale ricetta "Artusiana" € 15

VEG Pasta e fagioli con maltagliati fatti in casa dalle nostre sfogline € 12

Non solo Romagna, le "contaminazioni"

Fregola sarda con Prosciutto Nostrano "Malafronte", cialda di Parmigiano Reggiano 24 mesi e rosmarino € 16

"Testaroli" al pesto di basilico fresco € 15

S.G. Pacchero al teff del Molino Spadoni all'amatriciana di Romagna con pancetta arrotolata di Mora Romagnola, salsa di pomodoro e pestata di pepe nero € 16

VEGAN *Lo preferisci anche vegano?*
Provalo anche ai tre pomodori con salsa di pomodoro fresco, pomodorini secchi e pomodorini confit € 16

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 minino 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

Bacchetta e cosciotto di castrato alla romagnola con pomodorini confit	€ 17
Fegato di Mora Romagnola nella rete con alloro (in base alla disponibilità) e crostini di polenta alla griglia	€ 17
"Il boccone del macellaio" (la parte del manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità della carne) con salsa Barbecue di Casa Spadoni	€ 18
Filetto di manzo "Black Angus" irlandese (circa 210/230g) con misticanza	€ 28
Tagliata di scottona, allevata ad erba, con sale dolce di Cervia e rosmarino	€ 24
Galletto marinato con olio EVO, limone, sale e spezie, cotto alla griglia	€ 17
Petto di pollo "Antibiotic Free" marinato con olio extravergine di oliva, sale e rosmarino con misticanza	€ 14,5
Bistecca di sedano rapa con pesto leggero al basilico e indivia al forno	€ 16
Grigliata mista di suino bianco antibiotic free, nato ed allevato in Emilia-Romagna (per 1 persona, circa 500g) (Salsiccia, pancetta, coppone s/o e costina)	€ 17
Grigliata mista di Mora Romagnola (per 1 persona - 380g ca.) (Salsiccia, coppone s/o, costine)	€ 19

VEG
S.G.
VEGAN

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.

frollatura 20/30 gg	all'etto	€ 7

LE NOSTRE COSTATE

(da 700g a 1,3kg circa)
condite con olio profumato al rosmarino e salvia

frollatura 20/30 gg	all'etto	€ 6

Secondi dalla cucina

Costine BBQ cotte a bassa temperatura nella nostra Salsa Barbecue e patate fritte — € 17

Arrosto del cortile con patate al forno al rosmarino — € 16

Petto di faraona con il suo fondo ed erbette saltate — € 20

Caciottina a “Crosta Fiorita” delle Officine Gastronomiche Spadoni con verdure saltate — € 18

I nostri Panini (72 ore di lievitazione)

con le farine del Molino Spadoni e Burger

Mora Burger — € 17

Hamburger di Mora Romagnola, pancetta croccante di Mora Romagnola, cipolla caramellata, lattughino iceberg, Caciotta di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni, maionese alla senape in grani e intorno il panino 72 ore di lievitazione

Pulled Pork — € 17

Maialino affinato nel miele di melata delle nostre pinete, cavolo cappuccio brasato all’ ”Aceto Trucioleto” del Molino Spadoni e panino 72 ore di lievitazione

VEGAN

Veggie Burger: — € 16

Burger vegano con purea di melanzane alla brace, Ketchup di Casa Spadoni e semi di zucca tostati e panino 72 ore

Tutti accompagnati dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.

Contorni

Patate al forno, come una volta, con strutto di Mora Romagnola	€ 6,5
Insalata mista di stagione	€ 7
Patate fritte di Casa Spadoni con Ketchup fatto in casa	€ 6,5
Verdure di stagione alla griglia	€ 7
Erbette di campo spadellate	€ 7
Friggione/fricandò/frizzaglio alla romagnola	€ 6,5

Per i più piccoli

è adatto tutto il nostro menù,
se lo desideri per loro puoi ordinare anche:

Spaghetti o pasta corta al Pomodoro	€ 9
Baby cappelletti al ragù bolognese	€ 11

La Pinsa del Molino Spadoni

La Pinsa gourmet del Molino spadoni
(cm 29 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 "pinsère" che significa appunto "pigiare, allungare" e che identifica proprio l'atto di schiacciare l'impasto.

Gustosa € 16
Mortadella "Morabrada", Ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni
e granella al pistacchio

Regina € 19
Bufala campana, pomodoro San Marzano e basilico fresco

Delicata € 19
Prosciutto crudo nostrano, Squacquerone Dop delle Officine
Gastronomiche Spadoni, rucola e pomodorini secchi

Olio Evo, Rosmarino e sale grosso € 12

C’era una volta

CASA SPADONI SCEGLIE LA SOSTENIBILITÀ

NELL’ORIGINALE SACCHETTO USATO PER LE NOSTRE FARINE
TROVI UNA SELEZIONE DEI NOSTRI PANI

“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.

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:

Focaccina soffice € 3
senza Glutine Ovenable e rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

Formaggi
Officine Gastronomiche Spadoni

FRESCHI

Squacquerone di Romagna DOP, è un formaggio a pasta molle, tipico dell'Appennino Romagnolo, un luogo in cui gli animali vengono tradizionalmente alimentati con foraggio della Pianura Padana. Questa alimentazione permette di fornire un latte delicato con una nota erbacea, ottimo per la produzione di questo formaggio particolarmente tenero e cremoso.
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.

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.

Bucciatello, morbido e stagionato, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e caratterizzato per la leggera crosta sottile in superficie e soprattutto per la sua tenerezza e morbidezza. Un formaggio ottimo come antipasto e da accompagnamento a taglieri tipici romagnoli.

GLI STAGIONATI

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. Il Pecorino è un formaggio ideale da antipasto, da accompagnamento a tagliere tipici romagnoli e come condimento a primi e secondi piatti.

Cacio del Borgo, è 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.

Lo Stanco è un formaggio 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”. Caratterizzato da un colore bianco, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato.

Il Caprino di Brisighella è un formaggio stagionato, prodotto con latte fresco caprino 100% italiano e caglio vegetale che gli conferisce particolarità organolettiche: dolce al palato ma con un retrogusto amarognolo, tipico del carciofo.

GLI AFFINATI

I formaggi affinati cambiano a seconda della stagionalità

Il Cacio del Borgo affinato al fieno o alla crusca o al malto, è un formaggio dal sapore dolce con una leggera venatura piccante grazie alla stagionatura naturale che avviene prima su assi di abete e poi sotto al fieno in apposite barrique. Durante il processo di affinatura il pecorino acquisisce morbidezza e sentori di fieno e fiori che si sposano perfettamente con i suoi sentori lattici e burrosi.

---

conosci il tuo pasto

QUALITÀ
TERRITORIO
ETICA
SOSTENIBILITÀ
VEG

Ristorante Certificato CCPB

“Conosci il tuo pasto” si basa sulla consapevolezza di quanto viene servito e consumato. Tutto però parte dalla scelta delle materie prime e dal tipo di cucina e servizio, perciò anche la conoscenza per acquisire valore deve veicolarsi in termini di qualità, territorio e tradizione, sicurezza alimentare, etica ed ecologia, aspetti che sempre più sono centrali per una ristorazione che vuole fare cultura.

Con il dolce o a fine pasto

	Calice	*Bottiglia*
Albana Dolce 2022 Podere delle Rose	5	25
Moscato Passito Piemonte Doc “La Bella Estate” 2020 Vite Colte - grande fragranza e aromaticità	6	40
Moscato d’Asti Dogliotti		25
Romagna Albana Passito “Farferugine” Docg Bulzaga	5,5	
Vermouth Rosso “Del Professore” Antica Distilleria Quaglia	6	
Porto Lbv 2016 Ferreira	7	60

Selezione Leonardo Spadoni

	Calice
China - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Nocino - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Fernet - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Flauto magico (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Rosolio d'anaci (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Rosolio di cedro (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Rosolio di fiori di rose (servito freddo) - Leonardo Spadoni	€ 4,5
Zabajone - Leonardo Spadoni	€ 4,5

Rhum Leonardo Spadoni

Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni	€ 6
Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni alta gradazione 58°	€ 7

Le nostre birre artigianali alla spina “Orazio”

del “Birrificio del Molino Spadoni”

LA BIONDA

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

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% vol)

FEST BEER

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

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)

TIPO 2-DUNKEL BOCK

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

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)

TIPO 1 - BLANCHE

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

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)

BURATTO - IPA

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

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’agrumato 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)

W400 – STRONG ALE

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

Birra artigianale ad alta fermentazione in stile Belgian Strong Ale dal colore biondo intenso e di buona limpidezza. Schiuma estremamente densa, aiutata da una bollicina esuberante che ne esalta la parte aromatica sin dal primo sorso.

Distillati

Grappa di Chardonnay (Nonino)	5
Grappa Merlot (Bepi Tosolini)	5,5
Grappa Friulana “Agricola” (Bepi Tosolini)	6
Grappa Barrique “I Legni” (Bepi Tosolini)	6
Grappa di Moscato (Sibona)	5,5
Grappa di Barolo (Sibona)	6
Calvados du Pays d’Auge VSop (Drouin)	6,5
Cognac Gran Champagne VSop (Pierre de Segonzac)	7
Cognac Gran Champagne VSop (Frapin)	7,5
Cognac Domain a Lafitte VSop (Bas Armagnac)	7,5
Whisky Bourbon Wild Turkey	7,5
Whisky Bourbon Koval	7,5
Scotch Whisky Talisker 10 Anni	7,5
Scotch Whisky Bowmore 12 Anni	8
Vodka Skyy “On The Rocks”	6,5
Vodka Belvedere “On The Rocks”	8

Bevande

Acqua microfiltrata (1 l) Naturale & Frizzante compresa nel coperto
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)

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
Caffè shakerato	€ 5,00
Tisane	€ 3,50

Consulta la lista dei vini, liquori e distillati

COPERTO, ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO € 3,00
festivi, prefestivi e cena

A pranzo dal lunedì al venerdì € 2,00

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 del Frantoio Valsanterno: 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 travare, 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 "Trucioleto" Leonardo Spadoni: Ottenuto con il metodo lento a truciolo, che consiste nel passare il vino in botti di larice insieme a trucioli di legno su cui prolificano 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.

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

SCOPRII NOSTRI LOCALI

CASA
SPADONI

CASA SPADONI
Via Granarolo 97/99, Faenza
info@casaspadoni.it | 0546 697711

MERCATO COPERTO
Piazza Andrea Costa 2, Ravenna
info@mcravenna.it | 0544 244611

44°12° BY CASA SPADONI
Via San Vitale 34, Ravenna
sanvitale@casaspadoni.it| 0544 34455

CA' DEL PINO
Via Romea Nord 295, Ravenna
cadelpino@casaspadoni.it | 0544 446061

MAR ART CAFFÈ GARDEN BISTROT
Via di Roma 13, Ravenna

BOLOGNA NEXT OPENING SETTEMBRE 2025
Via Sant'Isaia - Bologna

Ci trovi anche
al **TEATRO ALIGHIERI**
e da giugno a luglio anche
al **PALAZZO MAURO DE ANDRÈ**

POWERED BY

MOLINO Spadoni

SEGUICI SUI SOCIAL!

@casaspadoni.ravenna

CASA SPADONI