



44° 12° *by*
CASA
SPADONI



MENU



APERITIVO, CENA O DOPO CENA...

Ti Aspettiamo Dalle 17:30 | Sabato e Domenica aperti anche a pranzo



COSA SIGNIFICA 44°12°? Ogni viaggio inizia da un punto sulla mappa. 44°12° non è solo un nome, ma un invito a partire, a lasciarsi trasportare, dai sapori, dall'atmosfera e dalle storie che i nostri prodotti, provenienti da ogni parte del mondo raccontano. Sono le iniziali delle coordinate della Basilica di San Vitale, simbolo di incontri tra culture e influenze lontane; 44° è il parallelo, 12° è il meridiano.

SCOPRI IL MONDO DI CASA SPADONI,

le farine, i formaggi, i salumi, i liquori e molto altro...

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

Vuoi organizzare la tua festa o evento o riservare l'intero locale?

Scrivi a: sanvitale@casaspadoni.it



Scannerizza il QR e scopri tutti gli eventi

Segnala al momento dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie.

NB: si informa la rispettabile 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.



Le nostre proposte **vegetariane**



Le nostre proposte **senza glutine**

AL TUO TAVOLO

- Olio extravergine di oliva del Frantolo 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 trovare, in quanto è molto lenta e 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 trucioleto, che consiste nel passare il vino in botti di larice insieme a trucioleto di legno su cui proliferano gli acetobatteri. Un aceto fine ed elegante, perfetto per preparati di alta cucina.

LE NOSTRE PROPOSTE

✓	Guacamole 44°12° con nachos caldi	11
	Bresaola con rucola e scaglie di grana	15
	Moscardini alla "Luciana"	19
	Gamberoni arrosto su misticanza aromatica e maionese alla paprika	18
	Fischioni impanati al forno su misticanza aromatica e mix di pomodorini	19
	Sovra coscia disossata su cremoso di patate	18
✓	Giardino di San Vitale: misticanza, burratina e mix di pomodorini	17

SCROCCHIARELLA RUSTICA

	NEW YORK: salmone affumicato, cipolla tropea e formaggio spalmabile	14
✓	RUSTICA: porchetta artigianale, senape al miele, cipolla caramellata	15
	VEGGIE CREAM: avocado, pomodorini secchi, zucchine	11

CRUDITÀ

	Tartare di gambero rosa, fichi, fiocchi di lamponi	19
	Tartare di gambero rosso, yogurt, lamponi, nastrozio	23
	Tartare di manzo, cipolla di Tropea, pomodorini secchi, capperi, olive e pan brioche	22
	Tartare di tonno con trito di cipolla di Tropea, capperi, olive taggiasche e stracciatella di burrata	21

I TAGLIERI

Tagliere con Acciughe del Cantabrico, pane caldo e burro 16

Tagliere del viaggiatore 16

Le Pico, salsiccia passita, pane e burro di Normandia

Fior di Crosta 16

Frutti dimenticati (Casa Spadoni), salame nostrano

Il Nobile rustico 18

Ovalie Cendree e Prosciutto crudo nostrano

La Vie en France 15

Mimolette e salame nostrano

Tagliere di Formaggi da condividere per 1 persona 14
..... per 2 persone 24

Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Formaggio di fossa di Brisighella, Pecorino di Brisighella ai frutti dimenticati, Pecorino di Brisighella semistagionato, Squacquerone di Romagna DOP, "Lo Stanco" di Brisighella a latte crudo, Cacio del borgo al finocchietto selvatico.

Tagliere di Salumi da condividere per 1 persona 17
..... per 2 persone 27

Dal salumificio: Prosciutto Crudo nostrano, Mortadella, Salame, Salsiccia passita, Pancetta arrotolata e Lardo. Accompagnato da giardiniera artigianale.

Tagliere Misto da condividere per 1 persona 18
..... per 2 persone 29

Squacquerone Dop, Cacio del Borgo al finocchietto selvatico delle "Officine Gastronomiche Spadoni" e Caciotta mista "scodellata" "Rocca Toscana" con miele. Dal salumificio: Prosciutto Crudo nostrano alle erbe, Mortadella, Salame, Salsiccia passita. Accompagnato da giardiniera artigianale.

LE PINSE GOURMET

cm cm
29x19 24x14

 Margherita, con pomodoro 100% italiano e mozzarella	15	13
 Ricotta, pomodorini secchi, noci e basilico	17	14
Zucchine, tonno fresco, olive, capperi e menta	19	15
 Cipolla, pomodorini gialli e rossi, stracciatella e basilico	18	13
Prosciutto crudo nostrano, stracciatella, olive taggiasche, pomodorini e rucola	21	15

 S.G.: Pizza Margherita alla pala **Senza Glutine** 12
"ovenable" Molino Spadoni

Confezionata nel film per alimenti "ovenable", cioè, che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione.

**Tutti i mercoledì dalle 18.00 "L'arte della pizza",
PRENOTA IL TUO TAVOLO!**

Dietro un piatto così iconico un mondo di ricette, con diverse tipologie di farine, tecniche di impasto e tempi di lievitazione. I nostri maestri pizzaioli ne interpreteranno e ne racconteranno alcune tipologie in una serie di appuntamenti a tema.

DOLCI

Cremoso al Matcha con spuma al latte di cocco	6,5
Pesche, yoghurt, chia, fiocchi d'avena al caramello.....	6,5
Spuma al limone, biscotto al caramello, meringa	6,5
Tartufini al cocco e latte condensato	5
Crostata artigianale di marmellata.....	4,5
La nostra biscotteria assortita 4 pz.....	5

COPERTO CENA 2€

Comprensivo di servizio e cestino dei nostri pani

44° 12' *by* 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

SCOPRI I NOSTRI LOCALI!

44°12° BY CASA SPADONI

Via San Vitale 34, Ravenna
sanvitale@casaspadoni.it | 0544 34455

CASA SPADONI

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

MERCATO COPERTO

Piazza Andrea Corta 2, Ravenna
info@mcravenna.it | 0544 244611

CA' DEL PINO

Via Romea Nord 295, Ravenna
cadelpino@casaspadoni.it | 0544 446061

MAR ART CAFFE GARDEN BISTROT

Via di Roma 13, Ravenna

RISTORANTE PAPEETE BEACH

Via III Traversa 281, Milano Marittima (RA)
papeetemc@gmail.com | 389 9005962

BOLOGNA OPENING SETTEMBRE 2025

Via Sant'Isaia Bologna

Ci trovi anche a **TEATRO ALIGHIERI**
e da giugno a luglio anche **PALAZZO MAURO DE' ANDRE**

POWERED BY



SEGUICI SUI SOCIAL!



@ casaspadoni.44_12 | @ 44 12 by Casa Spadoni