



44 12 by
CASA
SPADONI

“Sosta del Viaggiatore”

Dal tagliere alle grappe...

info e prenotazioni
sanvitale@casaspadoni.it | 3343664015



SCOPRI IL MONDO DI CASA SPADONI



Casa Spadoni nasce nel 2014, come naturale sviluppo delle moltecipli attività del Gruppo Molino Spadoni, ed è come se fosse pensata, voluta e delineata da lungo tempo, è uno spazio di contaminazioni culturali in cui, accanto alla nostra buona cucina, si affianca tradizione, artigianalità e covivialità. La pasta fresca viene tirata a mano tutti i giorni dalle nostre sfogline e vengono proposti tutti i formati della tradizione, non solo cappelletti, ma anche piatti “dimenticati” come i curzùl, spoja lorda, rivisitati in chiave contemporanea.

Casa Spadoni è una struttura attrezzata ed organizzata anche per eventi privati, aziendali, experience, laboratori, corsi di piadina e degustazioni.

Scopri il nostro itinerario di gusto!
casaspadoni.it / [@casaspadonifaenza](https://www.instagram.com/casaspadonifaenza)

4412 By Casa Spadoni è aperto dal 23 gennaio 2016

In tutti i nostri locali ritroverete la stessa filosofia: amore per le origini e le tradizioni, unito a ricerca, sviluppo e innovazione...

INI VIAGGIO VERSO...

4412 by Casa Spadoni

44°12°
by
CASA
SPADONI

Ti Aspettiamo tutti i giorni
dal Lunedì al Venerdì dalle 16:30 - till late
Sabato e Domenica aperti anche a pranzo dalle 11:00

Ogni viaggio inizia con un primo passo.
Il nostro comincia qui, nel cuore di Ravenna.

info e prenotazioni
sanvitale@casaspadoni.it | 3343664015



LA NOSTRA STORIA

Ogni viaggio ha un punto di partenza.

44°12 non è solo un nome, ma una bussola che ci guida verso luoghi lontani, tradizioni diverse e culture che si incontrano nel bicchiere e nel piatto.

Queste coordinate geografiche appartengono alla Basilica di San Vitale, simbolo di Ravenna e di un passato fatto di incontri tra popoli, commerci e contaminazioni.

Come una mappa da seguire, ogni nostro drink, ogni bottiglia e ogni ingrediente racconta una storia di viaggio: di chi lo ha creato, delle terre che lo hanno visto nascere e di chi lo degusta oggi, qui con noi.

44°12 è un luogo dove il mondo intero si ritrova per essere assaporato.

IL NOSTRO SIMBOLO

La fetta di agrume

La fetta di agrume simboleggia freschezza, creatività e l'energia dei nostri drink.



Il calice

Il calice rappresenta la mixology, l'arte di creare cocktail che sorprendono con sapori e profumi sempre nuovi.

La forchetta

La forchetta celebra la cucina e le serate dedicate al food di diverse culture, quando il viaggio si fa anche gastronomico.

Insieme formano un globo: il mondo nel bicchiere, un invito a partire con noi per un itinerario che non conosce confini, tra liquori rari, gin provenienti da ogni angolo del pianeta e piatti che raccontano storie lontane.

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.



PROPOSTE VEGETARIANE



PROPOSTE GLUTEN-FREE

AL TUO TAVOLO

Olio extravergine di oliva del *Frantolo Valsanterno*:
è un olio dolcissimo, naturale, ricco di saperi e gusti, genuino, non lavorato e non filtrato.
La lavorazione a freddo lascia inalterate tutte le qualità organolettiche dell'olio.

FRAN
TO TO
VAL
SANT
ERNO

Aceto “Truciolo” *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 proliferano gli acetobatteri. Un aceto fine ed elegante, perfetto per preparati di alta cucina.

Servizio coperto: pranzo o cena: 2€

Servizio coperto: merenda o aperitivo: gratuito

Cestino dei nostri pani con lievito madre a lunga lievitazione: 1,5€

La piadina romagnola fatta in casa: 2€

Accompagna il tuo drink con la nostra selezione di “cicchetti” da: 3,5€ a 5€ cad.

CAPITOLO I

Cocktails & Mixology - *Il mondo nel bicchiere*

Ogni cocktail nasce da un'idea, un luogo, una suggestione. Dalle spezie dell'Asia ai fiori del Mediterraneo, dai profumi tropicali, ai distillati d'alta quota, ogni creazione è un racconto da gustare.

*Le nostre bottiglie di Gin, Tequila, Vodka e Vermouth sono anche in vendita.
Consulta la nostra carta e scopri tutta la nostra selezione.



I NOSTRI TWIST

Signature Valentina Ghinassi

L'Americano Bizantino

Campari infuso in scorza di mandarino, Vermouth Amarone Ca' Rugate, soda al profumo di ginepro e chiodi di garofano

9

Luna Rossa su San Vitale

Gin "Alkemist", sciroppo di camomilla homemade e lime spremuto e sfera ghiacciata alla fragola, Soda Butterfly Pea

9

Il Negroni Neoniano

Campari infuso alle fragole homemade, vermouth all'aceto di Modena, rosolio Spadoni al cedro, gin Birds al profumo di basilico

10

La Mariola Mule

Gin Extra Virgin, Select, pompelmo rosa spremuto e sciroppo al melograno homemade e ginger beer

9

La Fenice di Ravenna

Tequila infusa all'ibisco e fave di cacao, sciroppo di lamponi homemade, lime spremuto, zenzero, spolverata di pepe rosa

10

Daiquiri Breath

Rum Santiago de Cuba carta blanca infuso in Chai Masala, sciroppo di kumquat, lime spremuto

10

Banksy è il lanciatore di fiori

Gin Roku, sciroppo di pera Nashi homemade, lime spremuto, soda aromatizzata alla pera Nashi e crusta di cannella

10

Il giardino delle api

Vodka Stoli infusa al lime e zenzero homemade, sciroppo di polline homemade, lime spremuto e soda all'ananas

11

Teodora la figlia del circo

"Rye Whiskey Bulleit" infuso in pop corn, sciroppo al caramello salato, lime spremuto e spuma allo zabaione

11

Hirai e il senso segreto della natura

Gin Jinzu, sake Yuzu, tè matcha, lime spremuto e spuma alla camomilla

11

Le Coq bleu

Select, lime spremuto, sciroppo d'agave, tonica al pompelmo rosa

10

Il MaiTai del "che"

Rum Bookman, Rum Santiago de Cuba carta blanca infuso in fava tonka, lime spremuto, orzata di noci brasiliene, passion fruit, Umeshu with fruit

12

***Accompagna il tuo drink con la nostra selezione di "cicchetti" da: 3,5€ a 5€ cad.**



10

Invader a Ravenna

Gin Bombay Sapphire, succo di yuzu, sciroppo aromatizzato al wasabi e basilico fresco

11

Il giardino segreto

Gin Etsu, myu Jasmine Vert, lime spremuto, miele allo zenzero homemade e tè al gelsomino

La Callas

Vodka infusa in rosa canina, lime spremuto, lamponi freschi, sciroppo di malva e soda al rabarbaro

10

SOBRIETÀ**Deserto rosso**

Yuzu, melograno, lampone, infuso di ibisco, malva e zenzero

8

Dante

Gin analcolico, marmellata di rabarbaro, fava tonka e chiodi di garofano

9

San Vitale

Oleo saccharum al mandarino, infuso alla cannella e camomilla, rosa canina, emulsione di more

9

Byron

Bergamotto, vaniglia, mela verde, basilico e confettura di zenzero

9

LE ACQUE TONICHE

Thomas Henry Indian

4

Thomas Henry al Pompelmo

4,5

Fever-Tree Refreshingly Light

4,5

Goldberg Mediterranean Water

4

Windspiel Premium Tonic Water

4,5

Tonica Tree cent al profumo di cetriolo

4,5

Tonica Tree cent al profumo di ciliegia

4,5

*Questa è solo una piccola parte dei nostri twist

Chiedi al nostro personale e consulta la nostra carta per la selezione.

CAPITOLO II

Cucina - Il viaggio inizia dal territorio

Ogni piatto è una tappa, ogni ingrediente una scoperta. Dalla Romagna al resto del mondo, la nostra cucina nasce dal desiderio di viaggiare con il palato: un ponte tra tradizione e nuove rotte del gusto.





LE NOSTRE PROPOSTE

ⓧ	Hummus con pane carasau (<i>anche da condividere</i>)	15
ⓧ	Crema di zucca e patate accompagnata da crostini	13
ⓧ	Crema di asparagi e porro accompagnata da crostini	14
ⓧ	Zuppa di fagioli	13
ⓧ	Uovo morbido su fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi	14
“Sando Sandwich” - abbreviazione di sandwich, molto diffuso in Giappone. È un panino morbido preparato con pane al latte bianco senza crosta		
Puglia Sando sandwich con burrata, zucchine, rucola e pomodorini sott’olio		15
Roma Sando sandwich con porchetta artigianale, senape al miele e cipolla caramellata		15
Romagna Sando sandwich con Salame Morabrada, Stanco di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola		14
ⓧ	Veggie Cream con avocado, pomodorini secchi e zucchine	13
Polenta gratinata con formaggio Caprino morbido e Parmigiano Reggiano 24 mesi		14
Stinco di maiale (<i>anche da condividere</i>) con contorno di purè di zucca		19
ⓧ	Galletto glassato (<i>anche da condividere</i>) con miele di Romagna, senape Ancienne e agrumi	18
ⓧ	Insalata Provence con cavolo nero, melograno e noci	14
ⓧ	Patate al forno	7



I TAGLIERI

10	Tagliere del viaggiatore con salsiccia passita e Bucciatello di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni
21	La Vie en France con formaggi francesi: Mimolette, Ovialie Cendree, Le Pico
22	Tagliere di Formaggi (per due persone) Tutti prodotti delle Officine Gastronomiche Spadoni: Bucciatello di Brisighella ,Pecorino di Brisighella semistagionato, Squacquerone di Romagna DOP, lo “Stanco” di Brisighella, e cacio del borgo al finocchietto selvatico
23	Tagliere di Salumi (per due persone) Prosciutto crudo nostrano, mortadella Morabrada, salame Morabrada, salsiccia passita, pancetta arrotolata e giardiniera artigianale
29	Tagliere Misto (per due persone) Squacquerone DOP, Cacio del Borgo al finocchietto selvatico delle Officine Gastronomiche Spadoni, Bucciatello di Brisighella con miele, prosciutto crudo nostrano, mortadella Morabrada, salame Morabrada, salsiccia passita, pancetta arrotolata e giardiniera artigianale.

LE PINSE CONTEMPORANEE da condividere...

 Margherita	16 (29x19 cm)
con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte 100% italiano e basilico fresco	
  La Rustica	20 (29x19 cm)
con Stanco di Brisighella, salame piccante e noci	
  La Montanara	20 (29x19 cm)
con porcini, taleggio e salsiccia	
  La Trevigiana	25 (29x19 cm)
con radicchio trevigiano, gorgonzola, salsiccia e noci	
  Ottobre	25 (29x19 cm)
con zucca, porcini, speck e scaglie di grana	
  Pizza Margherita alla pala gluten-free (per 1 persona)	12
“ovenable” Molino Spadoni	



DESSERT

Creme Caramel con Dulce de Leche	7
Spuma di zabaione, meringa e amaretti	6,5
Soffice al mascarpone con cioccolato fondente in scaglie	6,5
Torta Tenerina artigianale	7
Crostata artigianale alla marmellata	4,5
La nostra biscotteria assortita (4 pezzi.)	5



CAPITOLO III

Carta Vino - *Le rotte del vino*

Dalla Romagna, punto d'origine delle nostre coordinate, fino ai confini d'Europa, ogni vino è una tappa di un percorso sensoriale, pensato per accompagnare il tuo cammino nel gusto.



BOLLICINE

Bottiglia Calice

Franciacorta “61” Rosè DOCG Berlucchi	45	
Franciacorta “61” Extrabrut DOCG Berlucchi	41	8
Franciacorta Satén Brut Berlucchi	45	
AlpeRegis Brut Trentodoc DOC Rotari	36	9
AlpeRegis è dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue geste nella storia.		
Prosecco Sup. di Valdobbiadene Millesimato “Foselios” Brut DOCG Follador	26	7
Veneto, da uve 100% Glera. Dalla cantina produttrice di prosecco più antica d’Italia, eccovi il Prosecco superiore. Al naso sentori di frutta bianca matura. In bocca è fresco pulito e delicato. Ottimo da tutto pasto ma perfetto per l’aperitivo.		
Prosecco di Treviso “Farder” Extradry DOC Follador	23	6
Cremant du Bourgogne Brut AOC Villamont	33	9,5
Francia, Chablis, da uve Pinot Nero e Chardonnay. Bollicina vellutata e delicata. Rotonda, facile e fresca.		



CHAMPAGNE

	Bottiglia	Calice
Champagne Blanc de Blanc Brut AOC Diebolt Vallois	85	
Champagne Reserve Imperiale AOC Moet e Chandon	95	
Champagne Grand Cuvée AOC Krug	340	

BIANCHI

Albana Secco "Campodoro" DOCG 21 6
Podere Nespoli

Romagna, da uve 100% Albana. Dalla cantina blasone della Romagna, la loro versione di Albana.

“Famoso“ - Rubicone IGT 21 6
Podere Nespoli

Chardonnay "Damaggio" IGT 21 6
Podere Nespoli

Arneis "Re Cit" DOCG
Monchiero 25

Piemonte da uve 100% Arneis. Vi sorprenderà per profumi e sapidità. Al naso tanti fiori bianchi che si mescolano ad un frutto ben dosato. In bocca è sapido e minerale... quasi "marino".

Lugana Riserva "Wighel" DOC 25
Roveglio

Lombardia, da uve 100% Turbiana di Lugana. Azienda luganistica per eccellenza.

Gewurztraminer A.A. DOC 29
Von Blumen

Bolzano, da uve 100% Gewurztraminer. Di una eleganza quasi francese, dovuta ai loro Terreni gessosi e calcarei. Elegantissimo e da tutto pasto. Ottimo con i crudi di pesce o con piatti freschi a base pomodoro.



Bottiglia Calice

Kerner DOC

Bessererhoff

29

7

Trentino Alto Adige, da uve 100% Kerner. Piccola Azienda famigliare. Questa è la loro visione del Kerner. Fruttato e fresco. Pulito e minerale. Sicuramente da tutto pasto

Friulano Collio DOC

Vigna Lauro

22

Friuli-V. Giulia, da uve 100% Friulano. Anticamente chiamato Vino dei Papi per la freschezza e facilità di bevuta.

Verdicchio Classico DOC

Cavallaro

21

6

Marche, da uve 100% Verdicchio. Saproto e iodico. In bocca è potente e lungo. Sicuramente portato per piatti più impegnativi e grassi

Pecorino Bio. IGT

Spinelli

25

Abruzzo, da uve 100% Pecorino. Sicuramente una versione di Pecorino più gastronomica ed importante.

“Graf von Schönborn” Riesling Trocken 2023

Schloss Schönborn

33

Franconia, Germania. da uve 100% Riesling. Fresco e fruttato, con leggeri sentori di idrocarburo e sottobosco.

Sauvignon Blanc

Lisa Bunn

35

Assia Renana, Germania, da uve 100% Sauvignon. Di una eleganza quasi francese, dovuta ai loro Terreni gessosi e calcarei.

Chablis AOC

Hamelin

25

7

Chablis Francia, da uve 100% Chardonnay. Grasso e potente come tutti gli Chardonnay della zona dello Chablis



ROSATI

	Bottiglia	Calice
Filarino Sangiovese Rosato IGT Podere Nespoli	22	6
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Fresco ed invitante.		
“Vetere” Aglianico Rosè IGT San Salvatore	30	
Campania, da uve Alianico 100%. Icona dei vini rosati della Costa Amalfitana.		

ROSSI

Fico Grande - Romagna DOC Podere Nespoli	21	6
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Di nuova concezione e attualissimo come punto di bevuta.		
Sangiovese Sup. “Prugneto” DOC Podere Nespoli	26	
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Dalla cantina blasone della Romagna, la loro versione di Sangiovese Superiore.		
Sangiovese Sup. Riserva “Il Nespoli” DOC Podere Nespoli	35	8
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Sangiovese importante. Gastronomico, e grasso.		
Pinot Nero A.A. DOC Von Blumen	33	
Alto Adige, da uve 100% Pinot Nero. Fine, persistente ed elegante. Un Pinot Nero adatto ad ogni momento		
La Madonnina Bolgheri	35	7,5
Toscana - caldo, con profumi che richiamano frutti maturi e note profonde		



Bottiglia Calice

Valpolicella Bio. "Rio Albo" DOC
Ca Rugate

24 7

Veneto. Da uve Corvina, Rondinella e Molinara. Profumi intensi e persistenti che ricordano mora e ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità. Ottimo dall'aperitivo al pasto

"Sentiero del Fante" Montalcino IGT
Ventolai

22

Toscana. Da uve Sangiovese. Intense note di frutti rossi maturi, spezie dolci e un leggero tocco di vaniglia e cuoio.

Montepulciano d'Abruzzo Bio. "Serranella" DOC
Spinelli

23 7,5

Abruzzo. Da uve Montepulciano. Profumi di frutta rossa matura e spezie, e un gusto morbido e ben equilibrato,

"Ripiddu" Etna Rosso DOC
Filippo Grasso

34

Sicilia. Da uve Nerello Mascalese. Intenso colore rosso rubino arricchito da riflessi granati, anticipando un'esperienza sensoriale straordinaria.

I PASSITI

"Bradamante" Albana Passito DOCG
Podere Nespoli

28 7,5

Romagna, da uve 100% Albana. Ricca, grassa, potente ma allo stesso tempo di buona acidità. Perfetta con i dolci della nostra tradizione.

Zibibbo Dolce di Sicilia DOC
Martinez

21 6,5

Romagna, da uve 100% Zibibbo. Caldo e solare come vuole la vera tradizione siciliana.

CAPITOLO IV

Birre del Molino Spadoni - *la birra artigianale*

La nostra selezione nasce dal cuore della Romagna, nel Birrificio Molino Spadoni, a Reda, Faenza, dove il sapere artigianale si unisce all'attenzione per la materia prima.



BIRRE “ORAZIO”

Hai mai provato la birra artigianale, fresca dal maturatore e prodotta a soli 20 km da te?

Tutte le nostre birre sono crude, non pastorizzate e non filtrate, prodotte in esclusiva dal Birrificio Artigianale del Molino Spadoni a Reda di Faenza (RA).

Lager (5% vol.) 33cl

5,5

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore chiaro, con una buona limpidezza e schiuma bianca e densa. Il gusto ricorda il miele di acacia, con una parte olfattiva che richiama le note dei cereali. I sapori sono bilanciati dall'amaro del luppolo.

Golden ALE - W 300 (5% vol.) 33cl

6

Birra dorata e ad alta limpidezza. La schiuma bianca e pannosa sprigiona sentori floreali e agrumati. Dal corpo bilanciato e ben strutturato, è una birra quotidiana perfetta per accompagnare hamburger, salumi e formaggi stagionati o carni bianche.

Blanche (5,2% vol.) 33cl

6

Birra belga ad alta fermentazione, prodotta con l'utilizzo di grano non maltato. Si presenta con un colore giallo paglierino e schiuma soffice e persistente. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, con note di agrumi e un finale che invita a una nuova bevuta.

Dunkel Bock (6,2% vol.) 33cl

6

Birra artigianale a bassa fermentazione e scura, prodotta secondo la tradizione bavarese. Ha un colore ambrato carico, con riflessi rossi e una schiuma beige, densa e fine. L'olfatto ricorda il miele di castagno e la prugna. Il gusto è dolce e corposo, ma bilanciato dal luppolo, rendendola una birra da gustare lentamente.

Ipa (6,5% vol.) 33cl

6.5

Birra artigianale in stile IPA, aroma intenso di frutti tropicali, agrumi e resina bilanciato da un amaro pronunciato.

Strong ALE (8% vol.) 33cl

6.5

Una Strong Ale belga ad alta fermentazione. Di colore biondo intenso e di buona limpidezza, sprigiona una forte nota aromatica sin dal primo sorso. Il gusto, derivato da una selezione di lieviti belgi, è inizialmente dolce e deciso, per poi lasciare un finale beverino e pepato.

Corona Extra (4.5% vol.) 33cl

5

Corona Zero (0% vol.) 33cl

5

CAPITOLO V

Caffetteria e bevande - *la fine o l'inizio del viaggio*

Ogni viaggio ha bisogno di silenzi, di soste leggere, di piccoli rituali che rigenerano. L'acqua, il caffè e il tè: tre elementi semplici, universali, che raccontano purezza, energia e contemplazione.



CAFFETTERIA

Caffè / Caffè Decaffeinato	1,5
Caffè macchiato	1,5
Latte vegetale: soya	+0,40
Macchiatone / Caffè americano	2
Orzo / Ginseng	2
Cappuccino	2,3
Latte vegetale: soya o avena	+0,40
Caffè corretto	2,3
Caffè e biscotto	2,5
Cioccolata in tazza	5
con panna	+2
The & tisane	4
Infusi in filtro piramidale o tisaniera	5,5

GRAPPE & COGNAC

Grappa di Barbera Sibona	6
Grappa di Barolo Sibona	5,5
Grappa di Moscato Sibona	5,5
Grappa 18 Lune	6
Sarpa Poli	5,5
Remy Martin	9
Bas Armagnac	9



GLI AMARI *Leonardo Spadoni*

Amari che raccontano territori, tradizioni e ricette tramandate.

6

China

Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di "China Peruviana Contusa" con l'aggiunta di scorze d'arancia.

Nocino

Premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina per la valorizzazione dei prodotti d'eccellenza della tradizione italiana, una sapiente infusione di noci con il mallo.

Fernet

Dalla più antica ricetta della "Canforamina" di Padova, nasce questa infusione di ben 19 diversi tipi di erbe di cui si utilizzano radici, fiori o corteccia.

Flauto Magico

L'energia pura del Guaranà, il Ginseng elisir di lunga vita, il Muira Puama considerato dagli indigeni dell'Amazzonia un potente afrodisiaco vengono messi in infusione in un liquore d'arancia, insieme a scorze dolci e amare.

Rosolio d'anaci

Un omaggio alla ricetta originale tramandata da Pellegrino Artusi, dall'infusione di semi del rarissimo Anice di Romagna nelle varietà Stellato e Verde.

Rosolio di cedro

Si ottiene dalle scorze di Limoni e Cedri a cui si aggiunge il succo limpido e naturale del limone, per esaltare l'intensità del profumo e del gusto di questo purissimo infuso di agrumi.

Rhum Jamaica Leonardo Spadoni

6

Importati direttamente da una selezione delle migliori partite di Rhum agricolo giamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatura del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio

Rhum Jamaica Alta Gradazione 58° Leonardo Spadoni

7

Questo Rhum giamaicano purissimo è distillato all'antica maniera con l'alambicco artigianale ed emana profumi esotici ed esuberanti, con sentori di vaniglia e cannella

.....
*Le nostre bottiglie Selezione Spadoni sono anche in vendita. - Per un regalo insolito confezionato con cura

I Formati

I Mignon - 4 cl	4,5
I classici della selezione Leonardo Spadoni - 20 cl	12
I classici della selezione Leonardo Spadoni - 50 cl	19
Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 48° - 70 cl	30
Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 58° - 70 cl	46



ACQUA & BEVANDE

Acqua naturale o frizzante bottiglia plc da 0,5 L	1,8
Acqua naturale o frizzante bottiglia plc da 1 L	3
Pepsi / Pepsi 0	4
Cedrata Tassoni	4
Thè al limone / pesca	4
Succhi di frutta "Amita" bottiglia in vetro da 20cl	4
Succo al mirtillo e ananas bottiglia in vetro da 20cl	5

EXPERIENCE E LABORATORI ENOASTRONOMICI

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.

Casa Spadoni è una struttura attrezzata ed organizzata anche per eventi privati, aziendali, experience, laboratori, corsi di piadina e degustazioni.



Per maggiori informazioni
info@casaspadoni.it

44° 12° *by*
**CASA
SPADONI**

44°12°
by
CASA
SPADONI

info e prenotazioni
sanvitale@casaspadoni.it | 3343664015

Via San Vitale 34, Ravenna

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL




MERCATO
COPERTO

@mercatorcoperto.ravenna


ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

@mar_ravenna.caffe


CASA
SPADONI

@casa.spadoni.faenza


ON
CASA SPADONI COPERTO
THE
BEACH

@casaspadoni_onthebeach


RISTORANTE
CA' DEL PINO

@cadelpino

44°12°
by
CASA
SPADONI

@casaspadoni.44_12