

Le nostre coordinate di gusto - Le nostre coordinate di gusto - Le nostre coordinate di gusto - Le nostre coordinate di gusto

44 12 by  
CASA  
SPADONI



## “Sosta del Viaggiatore”

Dal tagliere alle grappe...

info e prenotazioni  
[sanvitale@casaspadoni.it](mailto:sanvitale@casaspadoni.it) | 3343664015





BUDAPEST  
HUNGARY  
2 PM 12/10 1954

NETHERLANDS  
1931

COPENHAGEN  
KINGDOM OF DENMARK

BERN  
Switzerland  
Dec 15 1933

ROME  
1938  
CAPITAL OF ITALY

CAIRO  
EGYPT

MADRID  
1923  
SPAIN

MOSCOW  
USSR  
Romania  
Dec 15 1933

FRANCE  
DEC 4 1965

DUBLIN  
1914

BERLIN  
GERMANY  
DEC 19 9 45 PM 1926

HELSINKI  
FINLAND  
1923 12 23

ATHENS  
GREECE  
1992  
DEC 20  
LONDON

NEW YORK  
UNITED STATES OF AMERICA  
1926  
DEC 4 2 15 PM

AMSTERDAM

COLOGNE

# SCOPRI IL MONDO DI CASA SPADONI

  
CASA  
SPADONI

Casa Spadoni nasce nel 2014, come naturale sviluppo delle molteplici 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](http://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

SETTEMBRE / APRILE  
dal Lunedì al Venerdì dalle 16:30 - till late  
Sabato e Domenica aperti anche a pranzo dalle 11:00

MAGGIO / AGOSTO  
i nostri orari posso subire delle variazioni

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

info e prenotazioni  
[sanvitale@casaspadoni.it](mailto: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 sapori e gusti, genuino, non lavorato e non filtrato. La lavorazione a freddo lascia inalterate tutte le qualità organolettiche dell'olio.

FRAN  
TOIO  
● VAL  
SANT  
ERNO

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 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.

A photograph of a bar shelf filled with various bottles of spirits and mixers. The bottles are arranged on a glass shelf against a dark background. The lighting is warm and focused on the bottles. The text is overlaid on the middle section of the image.

## 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*

<b>L'Americano del Re</b> Campari infuso al lampone, Vermouth Riserva Carlo Alberto, soda infusa al tè darjeeling	9
<b>Teodorico Mule</b> Campari infuso in scorza di pompelmo, lime spremuto, sciroppo di lamponi homemade, ginger beer	9
<b>Il Daiquiri del "Che"</b> Rum infuso ai fiori d'ibisco bianco, menta hierba buena, maracuja fresco, lime spremuto, miele	9
<b>Luna Rossa su San Vitale</b> Gin "Alkemist", sciroppo di camomilla homemade, lime spremuto, Soda Butterfly Pea e sfera ghiacciata al profumo di fragola	10
<b>La fenice di Ravenna</b> Tequila Bianca Espolon, Mezcal, lime spremuto, estratto di mango fresco	10
<b>Circo a Ravenna</b> Rum Santiago de Cuba infuso ai popcorn e ibisco, caramello salato, miscela di agrumi spremuti	10
<b>MAI-TAI-RA</b> Rum Agricole Neisson infuso al cardamomo, Rum Santa Teresa 1796, sciroppo di noci brasiliane homemade, Jasmine Saké, lime spremuto, estratto di papaya	10
<b>Le Coq bleu</b> Select, lime spremuto, sciroppo d'agave, tonica al pompelmo rosa	9
<b>La Mariola</b> Gin infuso al peperoncino, liquore al pompelmo rosa, lime spremuto, basilico fresco e sfera al profumo di lamponi	9
<b>Un Mojito alla Dorian Gray</b> Rum Santiago de Cuba carta blanca, sciroppo di mirtilli homemade, menta hierba buena, soda al profumo di lavanda e lamponi	10
<b>Il Negroni Neoniano</b> Campari infuso alle fragole homemade, Vermouth Agnini all'aceto Balsamico di Modena, Rosolio Spadoni al cedro, Gin 400 Conigli Basilico	9
<b>La Canchanchara dell'Imperatore</b> Cachaca Yaguara, Rum Agricole Karukera infuso in ananas arrostita, miele al profumo di polline, lime spremuto	10
<b>La Ninfea di Freud</b> Vodka infusa allo zenzero e lime homemade, sciroppo di rose, lime spremuto, soda al profumo di fragole	9



## ANALCOLICI

<b>Deserto rosso 2.0</b> Yuzu, infuso di malva ibisco rosso e zenzero, emulsione di more	8
<b>Dante e Beatrice</b> Gin analcolico, marmellata di zenzero, sciroppo di rose, lamponi, lime	9
<b>Byron</b> Bergamotto, vaniglia, mela verde, basilico e confettura di zenzero	9

## ESTRATTI

Arancia, zenzero e ananas	7
Arancia, carota e limone	7

## 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
Acqua Brillante "Tonica Italiana" San Pellegrino	4

*Emblema di tradizione italiana, risale al 1954. Sinonimo di intensa freschezza, l'Acqua Brillante è preparata a partire da una ricetta antica e tutt'ora segreta che le conferisce il suo gusto inconfondibile, leggermente amarognolo e intensamente dissetante*

.....

**\*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 (*anche da condividere..*)

 	<b>Stick di polenta croccante al forno</b> con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni	13
	<b>Lasagna al forno della tradizione</b> con ragù rosso e besciamella	14
 	<b>Patate rustiche al forno</b> con maionese e ketchup	6
	<b>Hummus di ceci</b> con pane multi cereali dei “Cent’anni” del maestro della lievitazione Renato Bosco	12
 	<b>Pinzimonio</b> con finocchio, ravanelli, carote e cetriolo	8
	<b>Alici nostra marinatura</b> con mozzarella fior di latte 100% italiano, insalata di finocchio e cipolla di Tropea caramellata	15
	<b>Carpaccio di Black Angus</b> con salsa tartara e fiori di capperi	18
	<b>Vitel Tonnè</b> con finocchio a julienne e salsa agli agrumi	16
	<b>Salmone marinato</b> con erba cipollina, aneto, agrumi e barbabietola	17
 	<b>Capresina</b> Mozzarella Fior di Latte 100% italiano, trilogia di pomodori e basilico fresco	14
 	<b>Nizzarda</b> Insalata Lollo viola e verde, tonno, uovo sodo, mais e olive nere, con vinagrette al limone	14
	<b>La piadina Romagnola</b> La nostra piadina artigianale fatta in casa con strutto di Mora Romagnola	2 cad.

### SU PRENOTAZIONE:

**Il nostro Cappelletto Romagnolo al forno pasticcato a 15 €**



## I NOSTRI PANINI ALL'ITALIANA

### “Club Sandwich” - Un grande classico intramontabile


*Tre strati di pane tostato racchiudono un mix irresistibile di sapori, un equilibrio perfetto tra gusto e consistenze, ideale per una pausa o merenda sfiziosa ma completa*

Pane bianco con Prosciutto crudo nostrano “Amarcord”	10
Rosetta con Mortadella nostra produzione	7
Pane multi cereali dei “Cent’anni” del maestro della lievitazione Renato Bosco con Salame “Antica Tradizione”	8

## I NOSTRI CLUB SANDWICH



### “Club Sandwich” - Un grande classico intramontabile

*Tre strati di pane tostato racchiudono un mix irresistibile di sapori, un equilibrio perfetto tra gusto e consistenze, ideale per una pausa o merenda sfiziosa ma completa*




 <b>Il Vegano</b>	12
con hummus di ceci, insalata Lollo viola e verde, cavolo viola marinato e noci	
<b>Il Sandwich del Marinaio</b>	14
con salmone marinato, avocado fresco, erba cipollina e cremoso al formaggio	



## I TAGLIERI

-  **Tagliere del viaggiatore** 17  
con Mortadella nostra produzione, Salame “Antica Tradizione”, Bucciattello di Brisighella e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni
-  **Tagliere di “Solo Prosciutto”** 16  
con Prosciutto crudo nostrano e pane multi cereali dei “Cent’anni” del maestro della lievitazione Renato Bosco

## LE PINSE CONTEMPORANE *(per 2 persone)*

-  **Margherita** 15 (29x19 cm)  
con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte 100% italiano e basilico fresco
- La Schiacciata** 22 (29x19 cm)  
con sale grosso, olio EVO e prosciutto crudo nostrano “Amarcord”
- La Golosa** 18 (29x19 cm)  
con Mortadella nostra produzione, nuvola di ricotta con latte 100% italiano e granella di pistacchio
-  **Ortolana** 20 (29x19 cm)  
con caponata di verdure e rucola
-  **Pizza Margherita alla pala gluten-free** 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.

## LE NOSTRE PIADINE ROMAGNOLE

- Piadina con Prosciutto crudo nostrano “Amarcord” e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni** 10
- Piadina con Prosciutto crudo nostrano “Amarcord”** 10
- Piadina con e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola** 8



## IL GELATO ALL'ITALIANA

### Affogato al caffè

con gelato al Fior di Latte e crumble al cacao

10

### Gelato al Fior di Latte

mantecato al mango

9

### Coppa Deliziosa

con panna montata e fragole

8

A wine glass is being filled with red wine from a bottle in a blurred background. The glass is in the foreground, and the wine is being poured into it. The background shows a person's hands and a bottle, but they are out of focus.

## 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
<b>Metodo Classico Brut Nature “Novebolle”</b> Cantina Colombo	30	7
Il marchio Novebolle nasce per valorizzare un vitigno storico come il Trebbiano e per promuovere una versione innovativa del Sangiovese, il tutto attraverso la tutela e la valorizzazione della zona di origine, generando valore su tutta la filiera produttiva. Una visione di ampio respiro che punta fortemente anche alla promozione in ambito nazionale ed internazionale del territorio romagnolo e della sua identità. In Novebolle tutto parla di gusto e di un desiderio contagioso di festa.		
<b>Franciacorta “61” Rosè DOCG</b> Berlucchi	45	
<b>Franciacorta “61 Extrabrut DOCG</b> Berlucchi	41	8
<b>Franciacorta Satén Brut</b> Berlucchi	45	
<b>Trento Doc Extra Brut</b> Roeno	35	8
Trentino Alto Adige, da uve 100% Chardonnay. Perlage fine e delicato ma preciso e verticale. Un Trento DOC eccellente, da una delle cantine più storiche del Trentino.		
<b>Prosecco Sup. di Valdobbiadene Millesimato “Foselios” Brut DOCG</b> 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 e fresco pulito e delicato. Ottimo da tutto pasto ma perfetto per l’aperitivo.		
<b>Prosecco di Treviso “Farder” Extradry DOC</b> Follador	23	6
<b>Cremant du Bourgogne Brut AOC</b> Villamont	33	9,5
Francia, Chablis, da uve Pinot Nero e Chardonnay. Bollicina vellutata e delicata. Rotonda, facile e fresca.		



## CHAMPAGNE

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

## BIANCHI

<b>Albana Secco “Campodoro” DOCG</b> Podere Nespoli	21	6
--	----	---

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

<b>Trebbiano Bio DOC</b> Podere Nespoli	21	6
--	----	---

<b>Chardonnay “Damaggio” IGT</b> Podere Nespoli	21	6
--	----	---

<b>Arneis “Re Cit” DOCG</b> 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 è minerale... quasi “marino”.

<b>Lugana Riserva “Wighel” DOC</b> Roveglio	25	
--	----	--

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

<b>Gewurztraminer A.A. DOC</b> Von Blumen	29	
--	----	--

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.



	<b>Bottiglia</b>	<b>Calice</b>
<p><b>Kerner DOC</b> Bessererhoff</p> <p>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</p>	29	
<p><b>Friulano Collio DOC</b> Vigna Lauro</p> <p>Friuli-V. Giulia, da uve 100% Friulano. Anticamente chiamato Vino dei Papi per la freschezza e facilità di bevuta.</p>	22	
<p><b>Verdicchio Classico DOC</b> Cavallaro</p> <p>Marche, da uve 100% Verdicchio. Sapido e iodico. In bocca è potente e lungo. Sicuramente portato per piatti più impegnativi e grassi</p>	21	6
<p><b>Pecorino Bio. IGT</b> Spinelli</p> <p>Abruzzo, da uve 100% Pecorino. Sicuramente una versione di Pecorino più gastronomica ed importante.</p>	25	
<p><b>Riesling</b> Lisa Bunn</p> <p>Assia Renana, Germania. da uve 100% Riesling. Fresco e fruttato, con leggeri sentori di idrocarburo e sottobosco.</p>	29	
<p><b>Sauvignon Blanc</b> Lisa Bunn</p> <p>Assia Renana, Germania, da uve 100% Sauvignon. Di una eleganza quasi francese, dovuta ai loro Terreni gessosi e calcarei.</p>	35	
<p><b>Chablis AOC</b> Lisa Bunn</p> <p>Chablis Francia, da uve 100% Chardonnay. Grasso e potente come tutti gli Chardonnay della zona dello Chablis</p>	25	7



## ROSATI

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

## ROSSI

<b>Sangiovese Bio. Romagna DOC</b> Podere Nespoli	21	6
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Di nuova concezione e attualissimo come punto di bevuta.		
<b>Sangiovese Sup. “Prugneto” DOC</b> Podere Nespoli	26	
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Dalla cantina blasone della Romagna, la loro versione di Sangiovese Superiore.		
<b>Sangiovese Sup. Riserva “Il Nespoli” DOC</b> Podere Nespoli	35	8
Romagna, da uve 100% Sangiovese. Sangiovese importante. Gastronomico, e grasso.		
<b>Pinot Nero A.A. DOC</b> Von Blumen	33	
Alto Adige, da uve 100% Pinot Nero. Fine, persistente ed elegante. Un Pinot Nero adatto ad ogni momento		



	<b>Bottiglia</b>	<b>Calice</b>
<b>Valpolicella Bio. “Rio Albo” DOC</b> 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		
<b>“Sentiero del Fante” Montalcino IGT</b> Ventolaio	22	
Toscana. Da uve Sangiovese. Intense note di frutti rossi maturi, spezie dolci e un leggero tocco di vaniglia e cuoio.		
<b>Montepulciano d’Abruzzo Bio. “Serranella” DOC</b> Spinelli	23	7,5
Abruzzo. Da uve Montepulciano. Profumi di frutta rossa matura e spezie, e un gusto morbido e ben equilibrato,		
<b>“Ripiddu” Etna Rosso DOC</b> Filippo Grasso	34	
Sicilia. Da uve Nerello Mascalese. Intenso colore rosso rubino arricchito da riflessi granati, anticipando un'esperienza sensoriale straordinaria.		

## I PASSITI

<b>“Bradamante” Albana Passito DOCG</b> 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.		
<b>Zibibbo Dolce di Sicilia DOC</b> 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

A close-up photograph of a white ceramic teapot pouring a golden-brown liquid, likely tea, into a matching white cup. The cup sits on a white saucer with a silver spoon resting on it. In the background, another white cup is visible, and to the right, a white plate holds a croissant and a rectangular pastry dusted with powdered sugar. The scene is set on a wooden table, and the lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

## 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 Latte vegetale: soya	1,5 +0,40
Macchiatone / Caffè americano	2
Orzo / Ginseng	2
Cappuccino Latte vegetale: soya o avena	2,3 +0,40
Caffè corretto	2,3
Caffè e biscotto	2,5
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

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

6

### Rhum Jamaica Alta Gradazione 58° Leonardo Spadoni

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

7

.....  
**\*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

10

I classici della selezione Leonardo Spadoni - 50 cl

19

I classici della selezione Leonardo Spadoni - Magnum 1L

42



## ACQUA & BEVANDE

### Tepelene®

TEPELENE è un' acqua minerale naturale che sgorga dalle profondità incontaminate delle montagne di Tepelene, in Albania. Caratterizzata da un equilibrio minerale delicato e un pH leggermente alcalino, si distingue per la sua purezza cristallina e il gusto morbido e fresco, ideale per accompagnare ogni momento della tavola.

#### Acqua "Tepelene"

Naturale / frizzante in plastica da it. 0,50

2



TOMARCHIO è uno storico marchio nato nel 1920 ad Acireale, noto per le sue bibite artigianali. Utilizza solo agrumi siciliani freschi e acqua dell'Etna, mantenendo da oltre 100 anni una produzione tradizionale che valorizza il gusto autentico della Sicilia.

#### "D&A" LINEA CLASSICA

##### Gingerbeer

in vetro da 27,5 cl.

4,5

##### Cedrata

in vetro da 27,5 cl.

4,5

##### Spuma

in vetro da 27,5 cl.

4,5

#### "D&A ZERO" LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

##### Mandarino verde Zero

in vetro da 27,5 cl.

4,5

.....

#### Pepsi / Pepsi Zero

4





# 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.

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](mailto: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

@mercatoaperto.ravenna

  
ART CAFFÈ  
GARDEN BISTROT

@mar\_ravenna.caffe

  
CASA  
SPADONI

@casa.spadoni.faenza

  
CASA SPADONI  
MERCATO COPERTO  
ON THE  
BEACH

@casaspadoni\_onthebeach

  
RISTORANTE  
CA' DEL PINO

@cadelpino

44° 12' *by*  
CASA  
SPADONI

@casaspadoni.44\_12