

IL CHIOSCO

TANTE SFIZIOSITÀ PER
IL TUO APERITIVO
O SPUNTINO

DALLE 12 ALLE 21

INFO E PRENOTAZIONI

bagnopapeete@casaspadoni.it

389 9005962

LE PIADINE

La nostra piadina Romagnola artigianale fatta in casa con strutto di Mora Romagnola

Piadina Romagnola con Prosciutto crudo nostrano

Piadina Romagnola Salame “Antica Tradizione” e formaggio selezione “Luigi Guffanti”

Piadina Romagnola con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucoletta

Piadina Romagnola con Prosciutto crudo nostrano e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucoletta

Piadina Romagnola con Prosciutto cotto Alta Qualità e fontina

Piadina Veg e a Basso Indice Glicemico – Ricetta vegana con crusca, senza strutto, senza lattosio, fonte di proteine e ad alto contenuto di fibre

PIZZA ALLA PALA

Le nostre pizze nascono da un impasto ad alta idratazione, realizzato con farine selezionate di Molino Spadoni, questo la rende estremamente leggera, alveolata e fragrante. Viene cotta ad alte temperature, sviluppando profumi intensi, una struttura fragrante e “scrocchiarella”.

TRANCIO DI PIZZA ALLA PALA

Margherita con Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Basilico fresco.

Vegetariana con Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, verdure al forno, zucchine e peperoni

LE FOCACCE

La nostra focaccia con farine selezionate del Molino Spadoni con lievito madre a lunga lievitazione

Focaccia farcita con Mortadella nostra produzione, lattughino e mayonese homemade

A TRIANGOLO (1/2) – Focaccia farcita con Mortadella nostra produzione, lattughino e mayonese homemade

Focaccia soffice gluten free “Ovenable” farcita con verdure miste

Focaccia soffice gluten free “Ovenable”

LE SFIZIOSITÀ

Cono di verdure croccanti in pastella

Patate fritte croccanti profumate al rosmarino

18:00 – 21:00

L'APERTIVO SPECIALE DI
“CASA SPADONI ON
THE BEACH”

Accompagna il tuo aperitivo
con il piatto speciale...

CONO DI GAMBERI IN PASTELLA

con salsa in agrodolce

