



CASA SPADONI



Menù

INFO E PRENOTAZIONI

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



**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.





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 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.

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





Per iniziare

Spritz Aperol Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	€ 7
Spritz Campari Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	€ 7
Spritz Cynar Prosecco, Cynar, Arancia, Selz	€ 7
Spritz Rosa Prosecco, Rosolio di rose Selezione Leonardo Spadoni, Arancia, Selz	€ 7
Americano Vermouth Rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce di Angostura, Arancia	€ 7
Negroni Gin Mare, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia	€ 9
Gin Tonic / Lemon Gin Bickens, tonica / lemon soda	€ 8
Vodka Tonic / Lemon Vodka Skyy, tonica / lemon soda	€ 8
Gin Tonic / Lemon Gin Mare, tonica / lemon soda	€ 10
Vodka Tonic / Lemon Vodka Belvedere, tonica / lemon soda	€ 10
Gin Tonic Zero Alcol "Tanquerai"	€ 8





Antipasti

Radicchio fresco e bruciatini sfumati all'aceto di vino
"Trucioleto" Leonardo Spadoni € 11

VEG Polenta fritta con Squacquerone DOP
delle Officine Gastronomiche Spadoni € 13

Tartare di scottona all'Olio Evo ed erbe spontanee con cialda di pane,
frutto del capperone e burro salato € 20

VEG Farro con pomodoro datterino, scaglie di Parmigiano Reggiano
"Cavola 993" 24 mesi, vinagrette all'aceto balsamico € 15

Roastbeaf all'italiana con zucchine marinate € 18

VEG
VEGAN Pinzimonio - *per 2 persone* € 13

La piadina

Tutti i sabati sera e le domeniche a pranzo, showcooking a vista in osteria,
con cottura nel nostro Testo come una volta...

La nostra Piadina € 2,5
fatta in casa con vero strutto di Mora Romagnola

VEG
VEGAN Piadina Veg € 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





I nostri taglieri

Tagliere “Squacquerone e gnocco fritto” - per 2 persone € 15
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 Romagnolo “Prosciutto nostrano e Squacquerone Dop” € 18
- per 1 persona abbondante
con Prosciutto crudo nostrano “Amarcord” e Squacquerone Dop di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni.

La Mora Romagnola - Tagliere rettangolare per 2 persone € 28
Una selezione tra i migliori salumi di Italia
Prosciutto di Mora Romagnola 24 mesi, salame “il Moro”,
Lardo di Mora Romagnola e Coppa di testa di Mora Romagnola con giardiniera artigianale

“I nostri formaggi” - anche da condividere... € 19
5 assaggi di: Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione.
Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Bucciattello di Brisighella, Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni, i nostri Formaggi del Borgo affinati in barrique al fieno o all'erba o secondo stagionalità.
Accompagnati da miele e confetture artigianali

Gran Tagliere di “Casa Spadoni” - per 3 persone € 36
Prosciutto crudo nostrano “Amarcord”, Salame Antica Tradizione, Coppa di testa di Mora, Mortadella Bologna, Pancetta al Pepe, Squacquerone Dop, Cacio del Borgo affinato al finocchietto e Pecorino semi stagionato delle Officine Gastronomiche Spadoni accompagnati da giardiniera artigianale

Taglierino Tondo “come una volta” - per 2 persone, da condividere € 22
Salame Antica Tradizione, Mortadella Bologna, Prosciutto crudo nostrano “Amarcord” e Bucciattello di Brisighella

Puoi accompagnare i taglieri con la nostra Piadina fatta in casa!





Primi

La pasta fatta in Casa...Spadoni

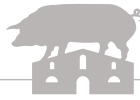
tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Vuoi partecipare ad uno dei nostri corsi di sfoglina?

Scrivi a info@casaspadoni.it

	Tagliatelle al ragù rosso con Mora Romagnola	€ 13,5
	Cappelletti all'uso di Romagna con ragù bolognese	€ 14
VEG	Cappellacci verdi ripieni di Formaggio "Nuvola" al burro artigianale e salvia	€ 15
	"Curzul" con ragù bianco di Mora Romagnola e scalogno di Romagna	€ 15,5
VEG	Scialatiello fatto in casa al pesto leggero con patate, fagiolini e mentuccia	€ 15
VEG	Gnocchetti alla norma con melanzane, basilico e ricotta salata	€ 15
VEG VEGAN	Minestrone freddo con risoni e olio EVO	€ 14
S.G.	Pacchero al teff del Molino Spadoni all'amatriciana di Romagna con guanciaie di Mora Romagnola, salsa di pomodoro e pestata di pepe nero	€ 15
S.G.	Tagliatelle di Mais Molino Spadoni gluten free con ragù rosso con Mora Romagnola	€ 13,5
VEGAN	Provale anche con il ragù vegano	€ 13,5





In brodo

Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne secondo la tradizionale ricetta "Artrusiana"

€ 15

Per i più piccoli

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

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





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 minimo 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 € 17
con pomodorini confit

Fegato di Mora Romagnola nella rete con alloro (in base alla disponibilità) € 17
e crostini di polenta alla griglia

“Il boccone del macellaio” € 18
(la parte del manzo che il macellaio assaggiava per valutare la qualità della carne)
con salsa Barbecue di Casa Spadoni

Galletto marinato con olio EVO, limone, sale e spezie, cotto alla griglia € 17

Tagliata di scottona, allevata ad erba, € 26
con sale dolce di Cervia e rosmarino

Braciola con osso di “Casa Spadoni” di bovino adulto € 23

Petto di pollo “Antibiotic Free” marinato con olio extravergine € 14,5
di oliva, sale e rosmarino con misticanza

Grigliata mista di suino bianco antibiotic free, € 17
nato ed allevato in Emilia-Romagna
(per 1 persona, circa 500g)
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o e costina)

Grigliata alla Romagnola - **per 2 persone** € 30
(Salsiccia di Mora Romagnola, Coppone s/o, Costina e Pancetta di suino Bianco
dell’Emilia-Romagna, Bacchetta di Castrato, Pollo “Antibiotic Free”)

*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 1 KG

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 800g a 1,2kg circa)

condite con olio profumato al rosmarino e salvia

frollatura 20/30 gg

all'etto

€ 6,5





I secondi dalla cucina

VEG
VEGAN

Terrina di verdure con pomodoro verde e tropea caramellata	€ 15
Come una volta: Paillard in padella con capperi, pomodorini e olive	€ 17

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
Pinzimonio - <i>per 2 persone</i>	€ 13





C'era una volta

“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.

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

I nostri Panini (72 ore di lievitazione)

TUTTI ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE **PATATE FRITTE**
E KETCHUP FATTO IN CASA

Con le farine del Molino Spadoni e Burger

Mora Burger

€ 17

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

Veggie Burger:

€ 17

Burger vegano con misticanza, pomodoro, erbe saltate, cipolla caramellata e panino 72 ore





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.

Buciatello di Brisighella, 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.



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.





La Carta dei Dolci

I nostri dessert sono preparati tutti i giorno dai nostri Chef e pasticceri con cura e passione. Li troverai a vista, esposti nel nostro angolo bar, lasciati coccolare dai loro profumi e dai sapori unici.

Millefoglie con sfoglia croccante con spuma al mascarpone e frutti di bosco	€ 8
Panna cotta con caramello e nocciole tostate	€ 7
Zuppa inglese della tradizione Vera zuppa inglese , con le due creme e savoiardi imbevuti all'Alchermes	€ 7,5
Soffice di ricotta al Rosolio di Cedro e cedro caramellato	€ 7,5
Cassata Romagnola con canditi e pistacchio	€ 7,5
Gelato fiordilatte di Casa Spadoni con caramello salato	€ 8
Ciambella Romagnola Un classico delle nonne romagnole, perfetto per l'inzuppo	€ 5,5
Scroccadenti e biscotteria artigianale Croccanti biscotti alle mandorle, perfetti da gustare con vino o caffè	€ 6
Cocomero con menta e limone	€ 6





Con il dolce o a fine pasto

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
“Regina” Vino da uve stramature bianco Tenuta Nasano	6	29
“Abbas” Romagna Dolce DOCG Tenuta Nasano	6	25
“Arrocco” Albana Passito Fattoria Zerbina	9	49
Albana di Romagna Passito Monticino Rosso	8	39
Moscato d’Asti 2024 Dogliotti		25
Vermouth Rosso “Del Professore” Antica Distilleria Quaglia	6	





Distillati

Grappa “Vendemmia” Bianca(Nonino)	€ 5,5
Grappa “Vendemmia Riserva” 18 Mesi (Nonino)	€ 6,5
Grappa Monovitigno “il Merlot” (Nonino) 4 Stagioni - Limited Edition	€ 7
Grappa Monovitigno “lo Chardonnay” Barriques 12 Mesi (Nonino) 4 Stagioni - Limited Edition	€ 7,5
Acquavite Monovitigno d’uva Ue - “Uvabianca”(Nonino)	€ 8
Grappa Monovitigno “il Moscato” (Nonino) 4 Stagioni - Limited Edition	€ 8
Calvados du Pays d’Auge VSop (Drouin)	€ 7
Grappa di Barolo (Sibona)	€ 7,5
Chateau de Castex Bas Armagnac Noir	€ 11
Cognac Gran Champagne VSop (Frapin)	€ 12
Whisky Bourbon Wild Turkey	€ 7,5
Scotch Whisky Talisker 10 Anni	€ 8
Calvados Morin Selection	€ 8,5
Nikka From The Barrel	€ 7,5
Brandy Ximenez Spinola Criadera	€ 8,5
Sambuca “Varnelli”	€ 4,5
Sambuca Molinari	€ 4,5





Limoncello del Mercato

Shortino

Limoncello Artigianale del Mercato Coperto

€ 4

Il nostro limoncello artigianale nasce da limoni biologici calabresi, selezionati nel momento perfetto di maturazione, dopo una generosa esposizione al sole. Freschi e profumati, vengono sbucciati a mano per preservarne tutta la qualità. Le scorze danno vita a un'infusione lenta e naturale: restano immerse in acqua e alcol per almeno quattro settimane, rilasciando colore, profumo e carattere. Una volta pronte, vengono torchiate per estrarre un infuso intensamente aromatico, dal colore giallo brillante. Il limoncello viene poi lavorato senza filtrazioni, per mantenere la sua tipica opalescenza, segno distintivo di un prodotto genuino. Ogni bottiglia è infine riempita ed etichettata a mano, per un risultato curato in ogni dettaglio.

**Desideri gustare il nostro limoncello a casa o cerchi un regalo speciale?
Acquista la bottiglia da sporto**

Bottiglia

Limoncello Artigianale del Mercato Coperto

€ 25,90





Amari selezione

AMARI CHE RACCONTANO TERRITORI, TRADIZIONI E RICETTE TRAMANDATE

Leonardo Spadoni

Shortino

4,5

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 (servito freddo)

L'energia pura del Guarànà, 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 (servito freddo)

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 (servito freddo)

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 dele gusto di questo purissimo infuso di agrumi

Rosolio di fiori di rose (servito freddo)

Una lista degli ingredienti da fi Itro magico d'amore: i petali di Rosa Bulgara, i chiodi di garofano, le noci moscate, il macis, il cardamomo di Malabar, il coriandolo, i fiori d'ibisco

Zabajone

Dalla ricetta dei nostri chef, nasce un liquore cremoso tipo zabaione a base di uova, che vanta un gusto pieno e vellutato





Rhum selezione

Leonardo Spadoni

Rhum Giamaicano

Importato direttamente da una selezione delle migliori partite di rum agricolo Jamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatura del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio

Shortino

€ 6,5

Rhum Giamaicano alta gradazione 58°

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

€ 7,5

**Desideri gustare le nostre selezioni a casa o cerchi il regalo perfetto?
Acquista le nostre bottiglie da asporto.**

Bottiglia

I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 20cl
(Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Rose, Zabaione)

12

I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 50cl
(Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Rose, Zabaione)

19

I Mignon - 4 cl

4,5

Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 48° - 70 cl

30

Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 58° - 70 cl

46





Le nostre birre artigianali alla spina “Orazio”

del “Birrificio del Molino Spadoni”



LAGER

Birra artigianale di colore chiaro, dorato pallido con buona limpidezza e una schiuma bianca, densa, compatta e fatta da bolle fini. Il dolce e l'amaro sono sempre in equilibrio fino all'ultima bollicina. (5% vol)

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

FEST BEER

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)

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

TIPO 2-DUNKEL BOCK

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)

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

TIPO 1 - BLANCHE

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)

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

BURATTO - IPA

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)

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6

W400 - STRONG ALE

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.

media (40 cl) € 5
pinta (50 cl) € 6





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 € 3
naturale e frizzante - bottiglia plc da lt. 1

Pepsi Cola (33 cl) e bibite € 3,5

La Caffetteria

Caffè / Caffè d'Orzo / Decaffeinato € 1,6

Cappuccino € 2,2

Caffè corretto € 2,5

Tisane e tisane € 3,5





Coperto e servizio

COPERTO COMPRENSIVO DI: ACQUA MICROFILTRATA & SERVIZIO € 3,5
festivi, prefestivi e cena

A pranzo dal lunedì al venerdì € 2
Coperto baby € 1

Comprendiamo 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 trovare, 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 proliferano 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.

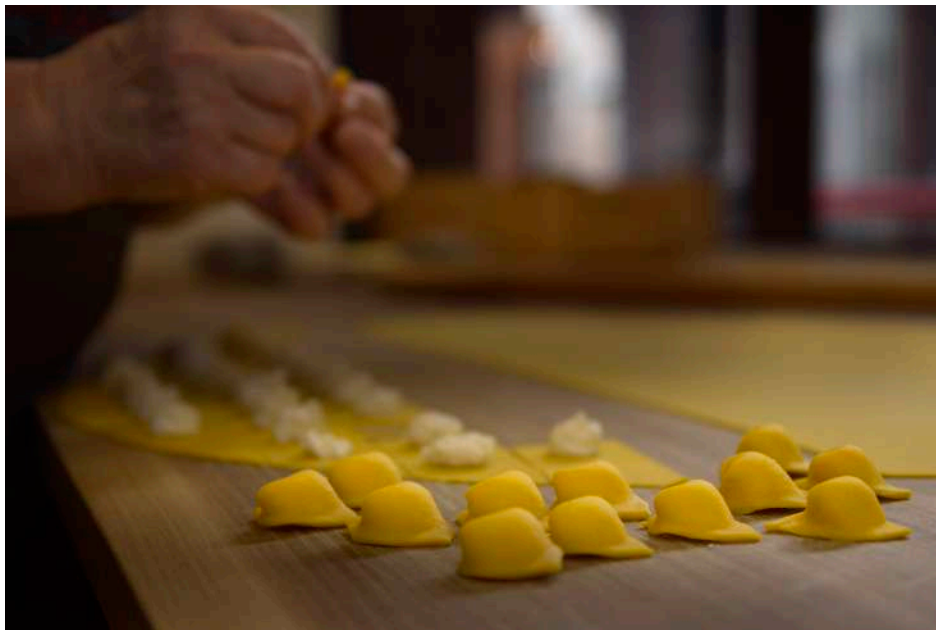




EXPERIENCE E LABORATORI ENOGASTRONOMICI

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@casapadoni.it



***Scopri il percorso degustazione Romagna**
per piccoli gruppi da 14 a 20 persone.
a partire da euro 52 a persona
(bevande escluse)





**CASA
SPADONI**

SCOPRI I NOSTRI LOCALI



info@mcravenna.it | 0544 244611 - 3343664030
@mercatacoperto.ravenna
Piazza Andrea Costa 2, Ravenna



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



sanvitale@casaspadoni.it | 0544 34455
@casaspadoni.44_12
Via San Vitale 34, Ravenna



cadelpino@casaspadoni.it | 0544 446061 - 342 3299815
@cadelpino
Via Romea Nord 295, Ravenna



marcaffè@mcravenna.it | 0544 1963582
@mar_ravenna.caffè
Via di Roma 13, Ravenna



bagnopapeete@casaspadoni.it | 389 9005962
@casaspadoni_onthebeach
Via III Traversa 281, Milano Marittima