MERCATO
COPERTO
RAVENNA
Domenica sera è
GRILL&PUB
Tutte le domeniche
di gennaio e febbraio

La griglia di Romagna

MERCATO COPERTO
RAVENNA

BACCHETTA E COSCIOTTO DI CASTRATO
ai ferri con sale di Cervia e olio EVO € **16**

TAGLIATA DI SCOTTONA
allevata ad erba, con sale dolce di Cervia e rosmarino **22€**

TAGLIATA DI MORA ROMAGNOLA
allevata allo stato semibrado sulle colline di Brisighella **17€**

FEGATELLI DI MORA ROMAGNOLA
nella rete con bruschetta **16€**

BRACIOLA DI VITELLO
con osso **17€**

LO SPIEDONE DEL MERCATO COPERTO
con pannocchia di mais arrostita **19€**

GRIGLIATA MISTA DI SUINO BIANCO
nato ed allevato in Emilia Romagna per 1 persona, molto abbondante,500g ca. (Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola c/o, costine) **17€**

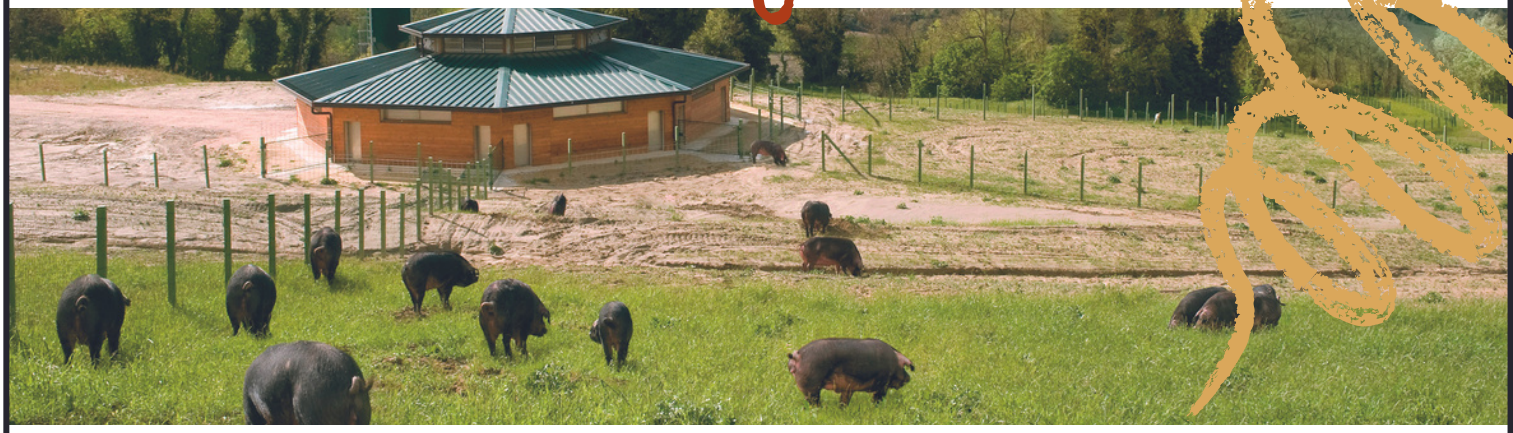
GRIGLIATA MISTA DI MORA ROMAGNOLA
per 1 persona, 380g ca. (Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina) **22€**

PETTO DI POLLO "ANTIBIOTIC FREE"
con olio aromatizzato alle erbe fini **15€**

PICANHA
di Angus Beef **26€**

La Mora Romagnola

MERCATO COPERTO
RAVENNA



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 cararatterizzati da una lunga stagionatura che, ad esempio per i Prosciutti, è minino 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 Fiorentine
DAL MATURATORE

MERCATO COPERTO
RAVENNA

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.
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.

FIORENTINA "T-BONE"
BLACK ANGUS IRLANDESE
frollatura 20/30 gg all'etto **7€**
frollatura 30/60 gg all'etto **7,50€**

FIORENTINA "T-BONE"
ROMAGNOLA IGP
frollatura 20/30 gg all'etto **7,50€**
frollatura 30/60 gg all'etto **8€**

FIORENTINA "T-BONE"
marchigiana IGP
frollatura 20/30 gg all'etto **7,50€**
frollatura 30/60 gg all'etto **8€**

BBQ Ribs & Costate

MERCATO COPERTO
RAVENNA

La costata è uno dei tagli di carne più apprezzati dagli amanti del barbecue, grazie alla sua consistenza morbida e al suo sapore aromatico.
Un taglio di carne pregiato e saporito che viene ricavato dalla parte alta del dorso del manzo, precisamente dalla zona della lombata. Questo taglio di carne include una porzione dell'osso, che conferisce alla carne un sapore unico e una consistenza particolare.

COSTATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE
frollatura 20/30 gg all'etto **€ 6,0**
frollatura 30/60 gg all'etto **€ 6,5**

COSTATA DI ROMAGNOLA IGP
frollatura 20/30 gg all'etto **6,50€**
frollatura 30/60 gg all'etto **7€**

COSTATA DI MARCHIGIANA IGP
frollatura 20/30 gg all'etto **6,50€**
frollatura 30/60 gg all'etto **7€**

BBQ RIBS - COSTINE DI SUINO ARROSTITE IN SALSA BBQ
con patate fritte e ketchup artigianale
13€

Il Burger che fa Bene

MERCATO COPERTO
RAVENNA

SMASHED BURGER
Doppio Burger di carne di manzo e suino scelta, formaggio cheddar filante, salsa BBQ e composta di cipolla all'aceto balsamico di nostra produzione, insalata iceberg e pomodoro fresco. *Accompagnato da patate fritte e salse di nostra produzione* **16€**

CLASSIC BURGER
Burger di manzo 180g, fontina di montagna fusa alla griglia, insalata fresca, pomodoro fresco, maionese fatta in casa, cetriolini e bacon croccante. *Accompagnato da patate fritte e salse di nostra produzione* **16€**

VEG BURGER
Burger di melanzane e curcuma con crauti, pomodoro, maionese vegana, composta di cipolla all'aceto balsamico. *Accompagnato da patate fritte e ketchup di nostra produzione* **14€**

Burger

Contorni

PATATE FRITTE
6€

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA
7€

La Pizza al Padellino
ALTA E SOFFICE!

MERCATO COPERTO
RAVENNA

Una ricetta di lunga data, caratterizzata da doppia lievitazione dell'impasto che rende alta e soffice la pizza e dalla cottura in forno all' intero di una teglia di forma circolare (il tegamino), che le dona una croccantezza ed una doratura uniche. Una ricetta di lunga data, caratterizzata da doppia lievitazione dell'impasto che rende alta e soffice la pizza e dalla cottura in forno

MARGHERITA
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO di Brisighella **10€**

PROSCIUTTO CRUDO
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo **14€**

ACCIUGHINA
Olio EVO di Brisighella, mozzarella fior di latte, pomodorini, olive taggiasche e acciughe **13€**

ORTOLANA
Pomodoro 100% italiano e verdure miste **13€**

GOURMET
Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni, mortadella "Morabrada", granella di pistacchio **13€**

I Nostri Taglieri DEL TERRITORIO

MERCATO COPERTO
RAVENNA

SUA MAESTÀ!
Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi tagliato al coltello
(il Prosciutto di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni si è aggiudicato il premio "Luxury Food & Beverage" come miglior Prosciutto Crudo 2022)
16,50€

100% MORA ROMAGNOLA (per 2 persone)
Prosciutto crudo 24 mesi, Salame Gentile, Coppa Stagionata e Lardo tutti di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni, accompagnati da Squacquerone DOP del nostro caseificio e fichi caramellati
33€

IL "MORABRADA"
Mortadella, salame e salsiccia passita "Morabrada".
"Morabrada" è un'unione perfetta di sapori grazie al connubio tra i migliori suini bianchi nati ed allevati in Emilia Romagna e i pregiati suini 100% Mora Romagnola, allevati da noi sulle colline di Brisighella allo stato semibrado
16€

IL TAGLIERE "LEGGERO"
Lonzino stagionato romagnolo "Malafronte", Bresaola "Malafronte" di bovino della Valmarecchia e Ri-ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni **16€**

I Nostri Taglieri DEL TERRITORIO

MERCATO COPERTO
RAVENNA

GRAN MISTO DEL "MERCATO COPERTO"
(per 3 persone)
Un mix di gusto di salumi e formaggi selezionati dal nostro banco:
Prosciutto Crudo nostrano 24 mesi affinato all'Erba Medica, Mortadella "Morabrada", Salsiccia Passita, "La Prosciutta", Ciccioli frolli alla salicornia, Formaggio "lo Stanco" a latte crudo, Pecorino, Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni, il tutto accompagnato da verdure croccanti, giardiniera artigianale, fichi caramellati e miele **38€**

I FORMAGGI ROMAGNOLI
(per una persona, abbondante)
Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni, "Lo Stanco" di Brisighella a latte crudo, Squacquerone di Romagna DOP, Pecorino Stagionato Romagnolo a latte crudo, Caprino a latte crudo di Brisighella, Caciottina di Pecora; accompagnati dalle nostre confetture, fichi caramellati e miele **18€**

Da degustare con
La nostra Piadina Romagnola fatta in casa 1,80€

IL TAGLIERE DEL "QUINTO QUARTO"
Coppa di Testa 100% Mora Romagnola, Ciccioli Frolli alla Salicornia e Lardo 100% Mora Romagnola **18€**

IL FERRARESE
Tagliere delle specialità del nostro salumificio "Malafronte": "La Prosciutta", "La Zia" e il Salame all'aglio DOP di Voghiera; accompagnati da verdure croccanti e giardiniera artigianale **17€**

GLI AFFINATI (per 3 persone)
Salumi e Formaggi con sapori speciali
I prosciutti del nostro salumificio "Malafronte"; dalla base di un prosciutto crudo dolce fino ad arrivare all'affinatura che ne contraddistingue il carattere: il "Giovinbacco" al Sangiovese di Romagna, il Sottocenere e la Sculatta alla Birra. I formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni: Pecorino ai Frutti Dimenticati (rosa canina, le bacche di sambuco, i mirtilli, la mela e la melagrana che gli conferiscono note aromatiche peculiari che penetrano e sfumano dalla crosta al cuore del formaggio), Pecorino affinato al Fieno (sprigiona la freschezza e le note aromatiche del primo stralcio di fieno raccolto nei pressi del nostro caseificio, sulle verdi colline di Brisighella), Cacio del Borgo al Malto e Crusca, Cacio del Borgo al Finocchietto Selvatico; accompagnati da giardiniera fatta in casa, marmellata artigianale e miele
36€

FREE Gluten

I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine. Li puoi accompagnare con:
Panino senza Glutine Ovenable senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni **1,80€**
Focaccina soffice senza Glutine Ovenable senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni **2,50€**

Scopri Experience & Laboratori ENOGASTRONOMICI

MERCATO COPERTO
RAVENNA

Sai che al Mercato Coperto puoi imparare a tirare la sfoglia e preparare piadina e cappelletti con la guida di una vera sfoglina romagnola, oppure conoscere e degustare i migliori vini del territorio con un Sommelier d'eccellenza? Dalla gita in fattoria alla scoperta della Mora Romagnola (pregiato suino autoctono allevato allo stato semibrado nel nostro allevamento sui colli di Brisighella) alla visita al Birrificio del Molino Spadoni per sapere tutti i segreti della birra artigianale, tante esperienze di gusto!

Scannerizza il QR CODE e scoprile tutte

Info e prenotazioni:
info@mcravenna.it | 3343664030

Il Mercato Coperto è un punto di riferimento enogastronomico dove la cura del cliente è la nostra priorità.

Organizziamo eventi personalizzati tra cui feste private, menù su misura, rinfreschi, matrimoni, meeting aziendali e conferenze grazie anche alla suggestiva location del piano superiore, adatto per ogni tipo di richiesta.

Bevi responsabilmente.
Non bere se non hai l'età consentita.
Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.
WIFI GRATUITO
loggati su "Mercato Coperto"
indicando nome, cognome e mail

Seguici sui social!
@mercatocoperto.ravenna