



MERCATO  
COPERIO

# MENU





MERCATO  
COPERTO

# LA ROMAGNA TERRA E MARE

AL MERCATO COPERTO C'È PIÙ GUSTO

*consulta il menù sul sito*  
[www.mercatocopertodiravenna.it](http://www.mercatocopertodiravenna.it)



Al Mercato Coperto 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.**

\*viene utilizzato non solo per indicare prodotti surgelati o congelati, ma anche per indicare il pesce “abbattuto” al fine di ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria

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.



# Per iniziare...

## COCKTAILS

<b>Spritz Aperol</b> Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	€ 7
<b>Spritz Campari</b> Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	€ 7
<b>Cynar Spritz</b> Prosecco, Cynar, Arancia, Selz	€ 7
<b>Rosa Spritz</b> Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Selz	€ 7
<b>Hugo</b> Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	€ 7
<b>Americano</b> Vermouth rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce Angostura, Arancia e Scorza di Limone	€ 8
<b>Negroni</b> Gin Mare, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia e Scorza di Limone	€ 9
<b>Moskow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero	€ 8
<b>Gin Lemon / Tonic</b> Gin, Lemon Soda / Tonica	€ 8
<b>Gin Lemon / Tonic Premium</b> Gin Mare, Lemon Soda / Tonica	€ 10



# Per iniziare...

## COCKTAILS

<b>Vodka Lemon / Tonic / Red Bull</b> Vodka, Lemon Soda / Tonica / Red Bull	€ 8
<b>Vodka Lemon / Tonic Premium</b> Vodka Premium, Lemon Soda / Tonica	€ 10
<b>Coca Rhum</b> Cola e Rhum	€ 8
<b>Mojito</b> Rhum bianco, Lime, Zucchero, Menta, Selz	€ 8
<b>Espòlòn Paloma</b> Tequila Espolon Blanco, succo di lime, sciroppo di agave, Thomas Henry Pink Grapefruit	€ 9

**GLI SPECIAL:** chiedi al nostro Barman! € 10



# IL MARE

## ANTIPASTI

- Insalata di finocchi e zenzero candito con trasparenza di ricciola\*** € 21  
e olio EVO di Brisighella al basilico
- Baccalà\*** mantecato all'olio EVO di Brisighella € 18  
con composta di cipolla all'aceto balsamico e chips di polenta
- Sarde alla "Beccafico"** con crema di patate € 18
- Seppia dell'Adriatico** con i piselli, come una volta € 17
- Degustazione di tre tartare\*** con frutta fresca € 32  
(gambero rosso di Mazara del Vallo, tonno rosso e salmone)
- Cozze di Marina di Ravenna alla tarantina** con pomodorini € 17  
pachino e pane al riso nerone bruschettato
- Ostriche "Fine de Claire"** con burro salato e pane tostato (min 3) € 4,5 cad.

*Le ostriche vengono servite con pepe, limone a spicchi,  
pane tostato, scalogno tritato e burro di prima scelta.  
In abbinamento suggeriamo un Verdicchio o uno Champagne.*



## PRIMI

<b>Paccheri all'amatriciana</b> di mare con coda di rospo e guanciale di Mora Romagnola	€ 20
<b>Passatelli al ragù di mare</b> con pesto leggero e verdure ripassate	€ 23
<b>Ravioli di branzino</b> con guazzetto di cozze dell'Adriatico	€ 22
<b>Spaghettoni artigianali</b> alle acciughe del Mediterraneo e bottarga di muggine	€ 23
<b>Tagliolini con vongole "Poverazze"</b> dell' Adriatico alla marinara	€ 17

## SECONDI\*

<b>Gran fritto del Mercato</b> <i>(per 2 persone)</i> con pesce dell'Adriatico, gamberoni, calamari e verdure croccanti	€ 34
<b>Filetto di baccalà</b> al vapore su tortino di farro e finferli freschi	€ 26
<b>Polpo arrostito</b> con patate mantecate all'olio extra vergine d'oliva di Brisighella e caponata di verdure	€ 23
<b>Rotolino di filetto di branzino</b> su letto di patate con bisque di crostacei	€ 26
<b>Noci di capesante</b> agli agrumi mediterranei e Prosciutto di Mora Romagnola	€ 25



# PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

(secondo la disponibilità del mercato del pesce)

**accompagnato con patate, pomodorini e olive**

## **Branzino con contorno**

pescato € 9/hg

allevato in mare € 7/hg

## **Rombo con contorno**

pescato € 9/hg

## **Orata con contorno**

pescato € 7/hg

allevato in mare € 7/hg

## **Triglie**

pescato € 6/hg

Le preparazioni del banco gastronomia di pesce possono essere servite anche al tavolo al costo della porzione con maggiorazione del 20%, dal lunedì al venerdì a pranzo.

Se vuoi puoi prenotare il tuo pesce fresco o la tua preparazione di gastronomia, chiedi per maggiori informazioni.

Tutto il nostro pesce proviene dalle migliori selezioni di pescato o dalle migliori scelte di prodotto gelo. Il pesce somministrato crudo è sottoposto a regolare processo di abbattimento come da normativa CEE 852/04 e 853/04.



# LA TERRA

## ANTIPASTI

- VEG** Polenta frita con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni € 13
- Polpettine dorate di Mora Romagnola, salsa pizzaiola e stracciatella € 18
- Battuta di scottona al coltello, sorbetto di limone e salvia accompagnata con salsa di pere senapate € 25
- VEG** Uovo cotto a bassa temperatura con crema di patate e funghi freschi porcini € 23
- VEG** Flan di Squacquerone delle Officine Gastronomiche Spadoni con pecorino di grotta e tartufo nero estivo € 19

## PRIMI

### LA PASTA FATTA IN CASA

*Tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline*

- Tagliatelle al ragù bolognese € 13
- Cappelletti all'uso di Romagna al ragù rosso "Morabrada" € 14
- Curzul al ragù bianco di Mora Romagnola al profumo di scalogno € 16
- VEG** Gnocchi di patate con formaggio "Lo Stanco" delle Officine Gastronomiche Spadoni e finferli freschi € 19
- Tortelli ripieni di carbonara con fonduta al pecorino e guancialetto croccante € 18
- Passatelli asciutti con ragù d'anatra e piselli € 23
- VEG** Tagliolini all'ortica con ragù bianco del cortile € 17



# La pasta **SENZA GLUTINE** del Molino Spadoni

di mais, zenzero e curcuma

**S.G.** **Tagliatelle** di mais di nostra produzione al ragù bolognese € 13

**S.G.** **Mezze maniche** zenzero e curcuma di nostra produzione al ragù bianco di Mora Romagnola al profumo di scalogno € 14

**VEG** **Questi piatti possono essere richiesti con ragù vegano**

## S.G. PRODOTTO 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 al glutine e non solo.

## per i più piccoli...

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

**VEG** Spaghetti alla chitarra con pomodoro € 9

Baby cappelletti al ragù € 11

Cotoletta baby € 13

Patate fritte € 6



# LE INSALATONE

tutti i giorni a pranzo...

<b>S.G.</b>	<b>Mediterranea</b> con misticanza, tonno, olive, pomodorini e mozzarella	€ 16
<b>VEG</b>	<b>Estiva</b> con misticanza, uova sode, fagiolini e patate	€ 16
<b>S.G.</b>	<b>Insalata di mare</b> con riso Venere, verdure al vapore e salmone marinato	€ 18

# SECONDI

	<b>Roastbeef</b> con verdure al vapore, salsa agrumata e noci	€ 17
	<b>Tagliata di Mora Romagnola</b> con crema erborinata e pistacchi	€ 19
	<b>Caesar Salad</b> con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt (lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO)	€ 16
	<b>Carne salada</b> con pesche nettarine, parmigiano croccante e polvere di capperi	€ 18



# TAGLIERI

**Sua maestà!** € 17

Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi tagliato al coltello

**Eccellenze (per 2 persone)** € 34

Prosciutto crudo 24 mesi di Mora Romagnola, Salame Gentile “Morabrada”, Coppa Stagionata e “Lombolardo” di Mora Romagnola tutti delle Officine Gastronomiche Spadoni, accompagnati da Squacquerone DOP del nostro caseificio e fichi caramellati

*“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*

**Il Malafronte (per 2 persone)** € 24

Dal salumificio Malafronte: Mortadella Morabrada, Salsiccia Passita antibiotic free e pancetta arrotolata gourmet legata in corda

**Il tagliere “Leggero” (per una persona, abbondante)** € 17

Lonzino stagionato romagnolo “Malafronte”, Bresaola di bovino “Malafronte” e Ri-ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni

**Gran misto del “Mercato Coperto” (per 3 persone)** € 39

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

**I formaggi romagnoli (per una persona, abbondante)** € 18

Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni, “Lo Stanco” di Brisighella, 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.

**I formaggi affinati (per una persona, abbondante)** € 18

Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Pecorino stagionato ai frutti dimenticati, Cacio del Borgo al finocchietto selvatico, Cacio del Borgo affinato al fieno, Cacio al Malto e Crusca; accompagnati da miele, giardiniera fatta da noi e confetture.



**La nostra Piadina Romagnola** € 1,8  
fatta in casa

**Il nostro Gnocco Fritto** *(per 2 persone)* € 7  
*I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.*

*Li puoi accompagnare con:*

**Panino** senza Glutine Ovenable € 2  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

**Focaccina** soffice senza Glutine Ovenable € 2,8  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

## CONTORNI

Insalata mista € 6

Patate rustiche al forno € 6

Patate fritte al profumo di rosmarino € 7

Caponata di verdure con uvetta e pinoli € 7

Verdure di stagione alla griglia € 7



# GRIGLIA

Le nostre carni sono tutte fresche e non subiscono alcun trattamento di congelazione e surgelazione

Bacchetta e cosciotto di castrato ai ferri  
con sale di Cervia e olio EVO € 17

Tagliata di Scottona, allevata ad erba,  
con sale dolce di Cervia e rosmarino € 24

Filetto di Manzo Black Angus Irlandese  
(circa 210/230g) € 28

Tagliata di Mora Romagnola, allevata  
allo stato semibrado sulle colline di Brisighella € 18

Fegatelli di Mora Romagnola nella rete con bruschetta € 16

Braciola di Vitello con osso € 17

Grigliata mista di Suino Bianco,  
nato ed allevato in Emilia-Romagna € 18  
(per 1 persona, molto abbondante, 500g ca.)  
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola c/o, costine)

Grigliata mista di Mora Romagnola € 23  
(per 1 persona, 380g ca.)  
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina)

Petto di Pollo “antibiotic free” con olio aromatizzato alle erbe fini € 15

*Le carni non prodotte da noi sono accuratamente selezionate dai migliori fornitori.*



# LA MORA ROMAGNOLA

## UNA DELLE RAZZE PIÙ PREGIATE D'ITALIA

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.



# LE FIORENTINE

## FIorentina “T-BONE” BLACK ANGUS IRLANDESE

frollatura 20/30 gg all'etto € 8

frollatura 30/60 gg all'etto € 9

La marezatura 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 “T-BONE” MARCHIGIANA IGP

frollatura 20/30 gg all'etto € 8

frollatura 30/60 gg all'etto € 9

La Marchigiana è una delle più note razze da carne italiane ed è considerata da sempre una carne di grandissima qualità. Le pregiate caratteristiche organolettiche e nutrizionali della carne dei bovini contraddistinti da questo marchio ed i profumi delle essenze dei prati e dei pascoli dell'Appennino centrale con cui gli animali si alimentano si ritrovano nell'aroma e nel sapore della carne. Il suo manto è a pelo corto, bianco e liscio, con sfumature grigie sulle spalle.

## FIorentina DI LIMOUSINE

frollatura 20/30 gg all'etto € 8

frollatura 30/60 gg all'etto € 9

Limousine è una razza bovina da carne originaria della regione di Limousin nella Francia sud-occidentale. La qualità della carne è molto buona, si presenta a grana fine e si caratterizza per avere delle fibre non troppo grossolane che rendono la carne tenera

**OGNI FIORENTINA HA UN PESO MINIMO DI 1KG**



# LE COSTATE

## COSTATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE

frollatura 20/30 gg all'etto € 6,5

frollatura 30/60 gg all'etto € 7

## COSTATA DI MARCHIGIANA IGP

frollatura 20/30 gg all'etto € 7

frollatura 30/60 gg all'etto € 7,5

## COSTATA DI LIMOUSINE

frollatura 20/30 gg all'etto € 7

frollatura 30/60 gg all'etto € 7,5

## 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.



# I NOSTRI PANINI (72 ore di lievitazione)

con le farine del Molino Spadoni e Burger

## **Mora Burger**

€ 17

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

## **Pulled Pork**

€ 17

Maialino affinato nel miele di melata delle nostre pinete, cavolo cappuccio brasato all' "Aceto Trucioleto" del Molino Spadoni e panino 72 ore di lievitazione

## **Veggie Burger**

€ 16

Burger vegano, purea di melanzane alla brace, ketchup di Casa Spadoni e semi di zucca tostati e panino 72 ore di lievitazione

**Tutti accompagnati dalle nostre patate fritte e ketchup fatto in casa.**



# Dalla nostra Pizzeria

## LA NAPOLETANA

*Disponibile a pranzo dal venerdì al martedì*

La vera pizza della tradizione napoletana, fatta a mano con le nostre farine di altissima qualità e digeribilità. La pizza napoletana si contraddistingue per la base sottile e la crosta alta, soffice e leggermente croccante ai bordi, ottenuta da un impasto lungamente lievitato. Impasto da 260 gr.

<b>Margherita</b> - mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano	€ 11
<b>Prosciutto crudo nostrano “Malafrente”</b> , mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano	€ 14
<b>Verdure alla griglia</b> , mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano	€ 13

# Le Pinse Gourmet

*Disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì*

**19 X 29 CM (per 1 / 2 persone)**

Antica ricetta rielaborata con ingredienti e tecniche di lavorazione odierne. Le caratteristiche principali sono la forma ovale, la friabilità, la digeribilità e la fragranza, dovuta all'utilizzo della pasta madre, nel nostro caso fresca e rigenerata quotidianamente da anni.

<b>Mortadella “Morabrada”</b> , ricotta cremosa delle “Officine Gastronomiche Spadoni, pistacchi e crema di carciofi	€ 18
<b>Verdure alla piastra</b> , Squacquerone DOP delle “Officine Gastronomiche Spadoni” e pomodorini confit	€ 18



# Pizza alla Pala

*Disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì*

**A LUNGA LIEVITAZIONE (33x28 cm per 2 persone)**

È la nostra farina l'ingrediente principale delle pizze alla pala del Mercato Coperto: grano scelto e trasformato dai nostri mastri mugnai in farina con cura da quasi 100 anni. L'impasto è lungamente lievitato con l'utilizzo di vera Pasta Madre viva di un antico ceppo, rinfrescata e tenuta viva fin dagli anni '60. La nostra pizzeria la propone con farciture gourmet.

<b>Margherita</b>	€ 20
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO di Brisighella	
<b>Ortolana</b>	€ 23
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, radicchio, patate al forno, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO di Brisighella	
<b>Prosciutto Crudo</b>	€ 26
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo nostrano "Malafrente"	

## I dessert

<b>Fragola...Fragola...Fragola</b>	€ 10
dal semifreddo al sorbetto, al cremoso...ma sempre Fragola	
<b>Millefoglie con Chantilly</b> al rosolio di rose e frutta fresca	€ 8,5
<b>Gelato artigianale</b> , fatto da noi, al fiordilatte con miele e pinoli di pineta	€ 8
<b>Panna cotta</b> al caramello e mango con il suo sorbetto	€ 7,5
<b>Tiramisù</b> della tradizione	€ 6,5
<b>Frammenti di Pavlova</b>	€ 7,5



Accompagna i tuoi formaggi o dessert con:

“Farferugine” Romagna Albana Passito DOCG 2022 Bulzaga	€ 6
Albana Dolce Romagna DOCG 2022 Poderi Delle Rose	€ 5
“Rock & Roses” Vermouth 2022 De’ Stefenelli	€ 6,5
Zibibbo Passito - Sicilia IGT Martinez	€ 5
Porto Lbv 2019 Ferreira	€ 7

## Selezione *Leonardo Spadoni*

Rhum Giamaicano	€ 6
Rhum Giamaicano alta gradazione 58°	€ 7
China	€ 4,5
Nocino	€ 4,5
Fernet	€ 4,5
Flauto magico (servito freddo)	€ 4,5
Rosolio d’anaci (servito freddo)	€ 4,5
Rosolio di cedro (servito freddo)	€ 4,5
Rosolio di fiori di rose (servito freddo)	€ 4,5
Zabajone	€ 4,5



# Formaggi Officine Gastronomiche Spadoni

## TUTTI I SAPORI DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA

**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.

**Caciotta di Brisighella**, è un formaggio morbido a pasta bianca, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo. Grazie alla materia prima delicata e allo straordinario bouquet di fermenti lattici, si ottiene questo formaggio che matura in pochissimi giorni, dall'aspetto compatto e dall'anima morbida, dolce e cremosa.

**Bucciattello**, 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.

**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.

### I formaggi affinati cambiano a seconda della stagionalità

**Il Pecorino affinato** al fieno, prodotto con latte crudo 100% italiano, 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



# I NOSTRI PANI

Nell'originale sacchetto usato per le nostre farine trovi una selezione dei nostri pani

**“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.

**Focaccia classica** Con la nostra pasta madre; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore; con olio E.V.O. 100% italiano.

**Focaccia ai 7 cereali** Una accurata miscela di farine di mais, segale, riso, farro, avena, orzo con semi di girasole, miglio, sesamo e lino; stirata a mano; lunga lievitazione: oltre 24 ore, con la nostra pasta madre e olio E.V.O. 100% Italiano.  
**Panino ai cereali** Con farina di segale e farina integrale di frumento; arricchito con semi di girasole, di lino, di miglio, di sesamo e fiocchi d'avena.

**Pane Brusco** Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante e una mollica compatta.

**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...*

**Panino senza Glutine Ovenable** € 2  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

**Focaccina soffice senza Glutine Ovenable** € 2,8  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni



# ACQUA E BEVANDE

## Acque microfiltrate in bottiglia

Acqua Microfiltrata naturale e frizzante - caraffa. lt. 1 € 2

Le acque microfiltrate da noi somministrate sono a norma di legge in base al Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181 “attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”.

Preferiamo l’acqua microfiltrata, a tutela dell’ambiente

## Acqua

Acqua naturale e frizzante - bottiglia plc da lt. 0,5 € 1,5

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

## Le bibite

Pepsi Cola e bibite € 3,5

Succhi di frutta € 3,5

## La caffetteria

Caffè Espresso, Caffè Macchiato,  
Caffè Decaffeinato, Caffè d’Orzo € 1,6

Caffè corretto € 2,5

Cappuccino € 2,5

The, Infuso e Tisane € 3,5

**Consulta la lista dei vini, liquori e distillati per scoprire la nostra selezione.**



# Le birre “Orazio” del Mercato ...



Tutte le birre del MERCATO COPERTO sono crude, non pastorizzate e non filtrate, prodotte in esclusiva per il MERCATO COPERTO dal Birificio Artigianale del Molino Spadoni a Reda di Faenza (RA)

## LAGER

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

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)

## BURATTO IPA

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

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)

## TIPO 2-DUNKEL BOCK

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

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)

## TIPO 1 - BLANCHE

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

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. (4,8% vol)

## TRITELLO SESSION ALE

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

La Tritello è una birra artigianale ad alta fermentazione ispirata alle Belgian Ale con una percentuale di frumento del Molino Spadoni. Una birra leggera e a bassa gradazione che si distingue per il gusto delicato, rinfrescante e leggermente acidulo. (3,5% vol)

## W400 - STRONG ALE

media (40 cl) € 6  
pinta (50 cl) € 7

La W 400 è una birra artigianale ad alta fermentazione in stile Belgian Strong Ale dal colore biondo intenso e di buona limpidezza. Schiuma estremamente densa, aiutata anche dalla bollicina esuberante che esalta la parte aromatica sin dal primo sorso. I profumi ricordano un'elegante speziatura di pepe bianco e zenzero tipici del lievito belga scelto per la fermentazione di questa birra. (8% vol)



Il Mercato Coperto ha ottenuto la certificazione



## CONOSCI IL TUO PASTO

“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.

# Al Mercato Coperto

proponiamo una cucina vera, fatta di sapori antichi e sinceri

## Le nostre proposte vegetariane

Scegliete il vostro percorso gastronomico alla scoperta delle eccellenze del Mercato Coperto dal pescato alle carni, ai salumi, ai primi della tradizione, ai secondi piatti, ai formaggi, ai nostri gustosi dessert e gelati.

*Segnala al momento dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie. Qualora desiderassi consultare il libro allergeni, chiedi al personale*

# Coperto e servizio

Servizio coperto

€ 2,5

Si informa la rispettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l'asterisco in menu sono gelo, preparati per MERCATO COPERTO grazie a innovative tecniche alimentari, alcuni di questi 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.

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 chiarimento vi invitiamo a chiedere al nostro personale.

Vi invitiamo a chiedere il pagamento al tavolo.

Se desiderate fattura vi preghiamo di farcelo sapere prima dell'emissione del conto e di indicarci i dati.

Grazie.

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

Il Mercato Coperto è anche “a casa vostra” offrendo un insieme di servizi tra cui catering, chef a domicilio, food truck e personal shopper.

seguici sui canali social  
[@mercatocoperto.ravenna](https://www.instagram.com/mercatocoperto.ravenna)

wi-fi GRATUITO  
loggati su “Mercato Coperto”  
indicando nome, cognome e mail

---

Bevi responsabilmente.  
Non bere se non hai l'età consentita.  
Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.







MERCATO  
COPERTO

**MERCATO COPERTO**

Piazza Andrea Costa 2, Ravenna  
info@mcravenna.it | 0544 244611

**CASA SPADONI**

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

**44°12° BY CASA SPADONI**

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

**CA' DEL PINO**

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

**MAR ART CAFFÈ GARDEN BISTROT**

Via di Roma 13, Ravenna

**RISTORANTE PAPEETE BEACH**

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

**BOLOGNA NEXT OPENING SETTEMBRE 2025**

Via Sant'Isaia - Bologna

Ci trovi anche al **TEATRO ALIGHIERI**  
e da giugno a luglio anche al **PALAZZO MAURO DE ANDRÈ**

POWERED BY



SEGUICI SUI SOCIAL!



@mercatocoperto.ravenna

  
**MERCATO  
COPERTO**