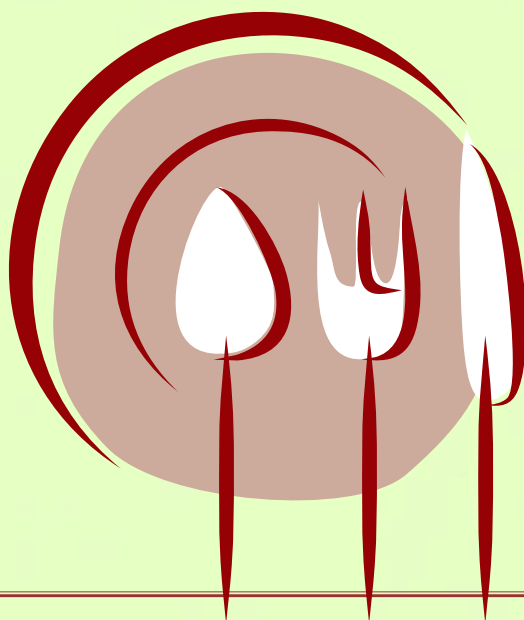




**NON SOLO A PRANZO O A CENA,
TI ASPETTIAMO A TUTTE LE ORE
PER UNA GUSTOSA PROPOSTA A COLAZIONE,
BRUNCH, MERENDA O APERITIVO,
CENA DOPO TEATRO O CINEMA**



MENU

FUORI ORARIO

A N Y T I M E

**I NOSTRI ORARI PER PRANZO E CENA 12/15 - 19/22
CON IL MENÙ ROMAGNA, TERRA E MARE**



*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.*

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

CAFFETTERIA E DINTORNI

Caffè espresso "Miscela Mokarica" / Caffè decaffeinato	1,6
Caffè macchiato con latte vegetale: soia o avena + 0,2	1,6
Caffè americano	1,8
Caffè corretto	2,5
Caffè d'orzo	piccolo 1,6 grande 1,8
Caffè al ginseng	piccolo 1,8 grande 2
Cappuccino / Latte macchiato con latte vegetale: soia o avena + 0,4	2
Caffè Shakerato con Baileys	5,5 6,5
Sorbetto artigianale al caffè	4,5
The e Infusi in speciali filtri piramidali I the ed infusi in piramide permettono il confezionamento con foglie di the intere sfruttando al massimo il loro aroma e sapore	4
Succhi di frutta (arancia, pesca, albicocca, pera, ananas, mirtillo, ace)	3,5
Spremuta d'arancia	5



COLAZIONE O MERENDA?

Brioche semplice dolce/salata/integrale	1,3
Brioche farcita alla crema/marmellata	1,4
Brioche vegana	1,6
Pasticceria mignon	0,9 Cad.
Biscotteria assortita artigianale di nostra produzione (4 Pezzi)	5
Pancake ai frutti di bosco / marmellata d'arancia / nutella	4,5
Torta del giorno fatta in casa (a porzione):	5
Ciambella romagnola / Crostata	4
Brioche salata farcita	4
Le Croque Monsieur	5,5
Club Sandwich con fesa di tacchino, cetriolini, maionese/senape insalata, bacon, pomodorini secchi e pane ai cereali	10
Il Super tramezzino del Mercato	6,5
"Maxi Toast" classico con prosciutto cotto di prima qualità e fontina	6,5

FOCACCIA FARCITA

con Mortadella / Salame "Morabrada" / Coppa di Testa di Mora Romagnola / Lardo di Mora Romagnola	8
con Prosciutto Crudo nostrano "Malafronte"	9





A TUTTE LE ORE

Una piccola stuzzicheria per accompagnare il tuo aperitivo

IL TAGLIERINO

10

Salame Nostrano di suino nazionale e caciotta "Montanara" di Brisighella con crostini di pane tostato

Taglieri

SUA MAESTÀ!

17

Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 30 mesi tagliato al coltello

ECCELLENZE

34

(per 2 persone)

Prosciutto crudo 24 mesi di Mora Romagnola, Salame Gentile "Morabrada", Coppa Stagionata e pancetta 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 MALAFRONTONE

24

(per 2 persone)

Dal salumificio **Malafronte**: Mortadella Morabrada, "sculatta", la "Prosciutta" e pancetta arrotolata gourmet legata in corda

IL TAGLIERE "LEGGERO"

17

(per una persona, abbondante)

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

GRAN MISTO DEL "MERCATO COPERTO"

39

(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", Ciccio di 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

18

(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

I FORMAGGI AFFINATI

18

(per una persona, abbondante)

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.

da accompagnare con ...

La nostra Piadina Romagnola

1,8

fatta in casa

Piadina integrale all'olio

2

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





LA MORA ROMAGNOLA

UNA DELLE RAZZE PIÙ PREGIATE D'ITALIA

La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane, fino a pochi anni fa a rischio estinzione. Leonardo Spadoni, in prima linea per la difesa di questa razza tipica ha creato un allevamento dove i circa 1000 capi presenti, di cui è stata ricostituita la genetica originaria, possono facilmente accedere allo spazio esterno e quindi crescere in un ambiente semibrado, dove non manca mai l'approvvigionamento di acqua e cibo. La sorgente a 700 m di quota e le materie prime di produzione aziendale garantiscono la copertura dei fabbisogni alimentari degli animali. La Fattoria Palazzo di Zattaglia si estende su oltre 90 ettari fra colline, pascoli e boschi all'interno della Vena del Gesso Romagnola.

Lo stato semibrado della Mora Romagnola rende la carne più saporita, quindi necessita di meno sale e apporta fino al 35% in più di proteine e il 64% di grassi insaturi.

Oltre a queste, le caratteristiche che rendono uniche le sue carni sono:

- Il maggior movimento all'aperto fa sì che il muscolo sia più tonico e con una maggiore concentrazione di mioglobina (ferro). Per questo motivo la carne è più scura.
- La genetica di questa razza dona una marezza molto accentuata con la presenza di grasso fra le fibre muscolari che si traduce in più sapore e tenerezza.
- La Mora vive il doppio di un normale maiale, 16/18 mesi contro 7/8 e quindi grazie alla sua età alla macellazione è sufficiente una minor quantità di sale per insaporire e conservare la carne.

Per saperne di più:

<https://www.youtube.com/watch?v=fHWyDIN2U-0>





LE PIADINE FARCITE

La vera Piadina romagnola è a base di farina, acqua, strutto (nel nostro caso quello sano e buono di Mora Romagnola) oppure olio extravergine e viene cotta su piastra o su testo. Una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero; oggi tutelato dell'IGP è diventato un meritatissimo simbolo della cucina italiana nel mondo.

Squacquerone dop delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola	7,5
Salame "Morabrada" dal salumificio "Malafronte"	7,5
Prosciutto cotto alta qualità	7,5
Coppa di testa 100% Mora Romagnola e lattughino	8,5
Caciotta di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni e verdure	8,5
Salame "Morabrada" e pecorino delle Officine Gastronomiche Spadoni	9
Coppa stagionata e "Bucciatello" di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni	8,5
Prosciutto crudo nostrano "Malafronte"	9
Prosciutto crudo nostrano "Malafronte", Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola	9,5
Piadina integrale ai semi di girasole con caciotta delle Officine Gastronomiche Spadoni e verdure	9
VEG Piadina integrale all'olio	2

I CRESCIONI

Scopri i nostri crescioni romagnoli, preparati con l'impasto delle nostre piadine con farina tipo 00, soffice e fragrante, e ripieni di squisiti ingredienti. Il crescione (detto anche "cassone" nel riminese e "calzone" nell'imolese), il cui nome deriva da una particolare erba di campo spontanea con cui veniva tradizionalmente preparato il ripieno, prima della cottura viene farcito, ripiegato e chiuso a mezzaluna saldando bene i bordi con una pressione.

Crescione con patate e salsiccia "Morabrada"	8,5
Crescione con pomodoro e mozzarella fior di latte	8,5
Crescione erbe, caciotta di Brisighella e Grana Padano	8,5
Crescioncino dolce alla nutella	5
Rotolini di Piadina farciti	6

I nostri crescioni e Rotolini variano secondo la stagionalità, chiedi per eventuali proposte





PIZZA ALLA PALA

A LUNGA LIEVITAZIONE (33x28 cm per 2/3 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

- **MARGHERITA** 20
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO di Brisighella
- **ORTOLANA** 23
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, radicchio, patate al forno, peperoni, melanzane, zucchine, olio EVO di Brisighella
- **PROSCIUTTO CRUDO** 26
Pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo nostrano "Malafronte"

LE PINSE GOURMET

(CM 29X19 per 1/2 persone)

Mortadella "Morabrada", ricotta cremosa delle "Officine Gastronomiche Spadoni", pistacchi e crema di carciofi 18

Verdure alla piastra, Squacquerone DOP delle "Officine Gastronomiche Spadoni" e pomodorini confit 18

A pranzo dal martedì al venerdì prova la pizza napoletana del nostro pizzaiolo

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.

- Margherita - mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano 11
- Prosciutto crudo nostrano "Malafronte", mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano 14
- Verdure alla griglia, mozzarella fior di latte e pomodoro 100% italiano 13





I FORMAGGI DELLE 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.
- **BUCCIATELLO**, 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.
- **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 PECORINO AFFINATO AL FENO**, 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





COCKTAILS

Spritz Aperol Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	6,5
Spritz Campari Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	6,5
Hugo Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	6,5
Americano Vermouth rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce Angostura, Arancia e Scorza di Limone	7
Negroni Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia e Scorza di Limone	7,5
Moskow Mule Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero	7,5
Gin Lemon / Tonic Gin, lemon soda \ tonica	8
Gin Lemon / Tonic Premium Gin Premium, lemon soda \ tonica	10
Vodka Lemon \ Tonic \ Red Bull Vodka, lemon soda \ tonica \ Red Bull	8
Vodka Lemon \ Tonic Premium Vodka Premium, lemon soda \ tonica	10
Coca Rum Cola e Rum	8

COCKTAILS ZERO

Gin Lemon Zero Tanqueray zero alcol, Tonica Redbull Organics	8
Gin Tonic Alcol Zero Tanqueray zero alcol, Fever-Tree Refreshingly Light	8
Rosso Garibaldino Martini floreale zero alcol, spremuta di arancia	8

ANALCOLICI

Monday Sciroppo di zenzero e cannella, lime, soda al pompelmo rosa e succo d'ananas	7
Saturn Succo passion fruit, limone, orzata, falernum	7



LE BIBITE

Pepsi Cola, Pepsi Zero, Aranciata, 7 UP (in bottiglia di vetro da 33 cl)	3,5
Lemonsoda "Organics" (in bottiglia di vetro da 25 cl)	3,5
Tonica "Thomas Henry" (in bottiglia di vetro da 20 cl)	3,5
Pink Grape Fruit "Thomas Henry" (in bottiglia di vetro da 33 cl)	3,5
Chinotto (in bottiglia di vetro da 27,5 cl)	3,5
The Al Limone / Pesca "Lipton" (in bottiglia di vetro da 27,5 cl)	3,5
Cedrata "Tassoni" (in bottiglia di vetro da 18 cl)	3,5
Sanbitter (in bottiglia di vetro da 10 cl)	3,5
Campari Soda (in bottiglia di vetro da 27,5 cl)	3,5
Crodino (in bottiglia di vetro da 17,5 cl)	4
Red Bull (in bottiglia di vetro da 25 cl)	4,5

Le Acque

ACQUE MICROFILTRATE IN BOTTIGLIA

Acqua microfiltrata naturale o frizzante bottiglia plc da 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



I VINI al Calice

*Scopri ogni giorno nuovi vini al calice
dalla lavagna o chiedi al nostro personale.*

I Bianchi e le Bollicine

- *Emilia Romagna*

Albana Secca - Romagna DOC 2023 5,5
Poderi Delle Rose

Pinot Grigio - Rubicone IGP 2023 6
Poderi Delle Rose

Trebbiano - Romagna DOC 2023 6
Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine

- *Marche*

"Kriya" Pecorino - Marche IGT 2023 6
Vignamadre

- *Puglia*

"Domodo" - Chardonnay Puglia IGP Puglia 2023 6
San Marzano

- *Sardegna*

"Sa Raina" – Sardegna Vermentino di Gallura DOCG 2023 6
Mancini

- *Emilia-Romagna*

Pignoletto Frizzante Doc 5
Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine

- *Veneto*

"Sylvoz" Prosecco Doc Brut 6
Le Colture

- *Lombardia*

Berlucchi 61 Extra Brut – Franciacorta DOCG 8
Berlucchi





I Rossi

- *Emilia-Romagna*

"Fico Grande" Romagna Sangiovese DOC 2023 5,5
Poderi Dal Nespoli

Romagna Sangiovese DOC 2023 5,5
Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine.

"Romio" - Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC 2020 6,5
Vigneti Romio

- *Trentino-Alto Adige*

Pinot Nero – Alto Adige DOC 2023 6
Tramin

Lagrein – Alto Adige DOC 2022 6
Tramin

- *Abruzzo*

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023 5,5
Terre Forti

I Rosati

- *Emilia-Romagna*

"Novebolle" – Vino Spumante Rosè VSQ 6,5
Vigneti Romio

- *Trentino-Alto Adige*

Lagrein Rosè Alto Adige DOC 2023 6
Tramin

Chiedi la nostra carta dei vini del giorno con 120 etichette





LE BIRRE DEL MERCATO ALLA SPINA



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

LAGER alc. 5% vol.

Media 6
Pinta 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.

BURATTO IPA alc. 6,5% vol.

Media 6
Pinta 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.

TIPO 2 DUNKEL BOCK alc. 6,2% vol.

Media 6
Pinta 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.

TIPO 1 BLANCHE alc. 4,8% vol

Media 6
Pinta 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.

TRITELLO alc. 3,5% vol

Media 6
Pinta 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.

W 400 STRONG ALE alc. 8% vol

Media 6
Pinta 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.





IDISTILLATI

Grappa Di Friulano Nonino	5,0
Grappa Di Moscato Sibona	5,5
Grappa Di Barbera Sibona	6
Grappa Di Barolo Sibona	6
Calvados Du Pays D'auge Reserve Drouin	6,5
Cognac Courvoisier Courvoisier	7,5
Whiskey Bourbon Wild Turkey	7,5
Scotch Whisky Talisker 10 Anni	7,5
Scotch Whisky Laphroaig	7,5
Whiskey Jameson	6,5
Vodka Skyy On The Rocks	6,5
Vodka Belvedere On The Rocks	8
Rhum Jamaica Leonardo Spadoni Importato direttamente da una selezione delle migliori partite di rum agricolo 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 alambicco artigianale ed emana profumi esotici ed esuberanti, con sentori primari di vaniglia e di cannella, agrumi, cacao e complesse spezie.	7

BEVI RESPONSABILMENTE.

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

Coperto e servizio solo Food "Fuori Orario" € 1

Non si applica per soli drink

WIFI GRATUITO loggati su "Mercato Coperto" indicando nome, cognome e mail

Si informa la spettabile 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 spettabile 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.





SCOPRI TUTTI I NOSTRI LOCALI

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!



@mercatoaperto.ravenna



**MERCATO
COPERTO**

