




MERCATO
COPERTO
RAVENNA

LA PIZZERIA



NON SONO SOLO “UNA PIZZA”.

Ogni pizza qui al Mercato Coperto nasce da una selezione accurata di ingredienti.

Le farine, firmate Molino Spadoni, danno vita a una base autentica e fragrante, che accoglie sapori scelti con la stessa attenzione e rispetto.

Un piatto universale, reso unico da dettagli che fanno la differenza.

Perché non conta la forma:
quadrata o tonda, alta o sottile,
crocante o con morbido cornicione...
quello che conta è la sostanza.
E qui la sostanza è qualità.

LA NOSTRA PIZZA, COME VUOI TU!

Disponibile tutti i giorni **dalle 12:00 alle 22:00**
(escluso domenica a pranzo e festivi) presso il Mercato Coperto di Ravenna.
Potrai gustarla al ristorante, portata via in asporto oppure, assaporata nei tavoli dedicati all'interno del mercato.

A breve anche in delivery, per vivere questa esperienza direttamente a casa tua.

Prenota subito il tuo tavolo!
Chiamaci al numero **0544 244611** o scrivici a info@mcravenna.it
per qualsiasi informazione.

COPERTO

*Dal lunedì al sabato (escluso venerdì sera)

Servizio coperto pranzo **1,50 €.**

Servizio coperto cena **2,50 €.**

Servizio coperto baby **1 €.**

*Tutti i venerdì sera per "Meraviglioso"

Servizio coperto (piano terra) **3,50 €.**

***Potrebbe variare il giorno di riposo della pizzeria**

DOMENICA = "Pizza & Griglia"

Da Novembre la domenica sera si accende di gusto! Vieni al Mercato Coperto a goderti una serata speciale con pizza e griglia. Non perdere l'occasione di trascorrere una serata tra amici e famiglia, tra profumi irresistibili e sapori autentici.

AL TAVOLO

Ordina e goditi la tua pizza appena sfornata, servita direttamente al tavolo nell'area ristorazione interna ed esterna che si affaccia su Via IV Novembre, all'angolo con Via Ponte Marino



ASPORTO

Vuoi goderti la pizza a casa o fare una pausa veloce prima di continuare la passeggiata? Ordina e ritira la tua pizza d'asporto, pronta in pochi minuti. Approfitta dei nostri tavoli to go e pranza comodamente immerso nell'atmosfera vivace del Mercato Coperto.



DELIVERY

In arrivo il nostro servizio di delivery: la stessa pizza del Mercato Coperto, presto anche a casa tua! Cerca il nostro nome sulle app di delivery e lasciati servire!



PER INIZIARE... COCKTAILS

Spritz Aperol

Prosecco, Aperol, Arancia, Selz.

€ 7

Spritz Campari

Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz.

€ 7

Cynar Spritz

Prosecco, Cynar, Arancia, Selz

€ 7

Rosa Spritz

Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Selz.

€ 7

Hugo

Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta.

€ 7

Americano

Vermouth rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce Angostura, Arancia, Scorza di limone.

€ 8

Negroni

Gin Mare, Vermouth rosso, Campari Bitter, Arancia, Scorza di limone.

€ 9

Moskow Mule

Vodka, Ginger Beer, Lime, Zenzero.

€ 8

Gin Lemon / Tonic

Gin, Lemon Soda, Tonica.

€ 8

Gin Lemon / Tonic Premium

Gin Mare, Lemon Soda, Tonica.

€ 10



DAVIDE CAMPARI

DAVIDE CAMPARI
SODA
BIBITE
SODASTOFF - BITTER MIT SODASTOFF

DAVIDE CAMPARI
Soda
CONFEZIONE SPECIALE
DAVIDE CAMPARI

MERCATO
COPERTO





MERCATO
COPERIO
RAVENNA



LA CLASSICA DEL MERCATO COPERTO

LA TRADIZIONE CHE NON STANCA MAI

La nostra pizza classica nasce da un **impasto da 250 g**, steso con cura fino a ottenere una **base sottile** ma non troppo, che mantiene la sua struttura e regge lo spicchio anche dopo il taglio, capace di accogliere al meglio i sapori senza mai diventare fragile come un “velo”.

Il risultato è una pizza **tonda, leggera e croccante** al morso, con il giusto equilibrio tra impasto e condimento.

Preparata con le pregiate **farine del Molino Spadoni**, garantisce un'ottima **digeribilità**, così da poterla gustare senza pensieri.

Perfetta per chi ama la pizza nella sua versione più autentica, quella che accompagna ogni momento della giornata, tra amici o in famiglia, con semplicità e bontà.



CLASSICA

Margherita con San Marzano DOP

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

€ 11,00

Regina Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, Pomodorini rossi e gialli, Mozzarella di Bufala latte 100% italiano, Grana Riserva Nera "Bella Lodi" Basilico fresco, Olio EVO del Frantoio Vansalerno.

€ 15,00

Parma DOP

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Prosciutto crudo di Parma DOP, Rucola fresca, Grana Riserva Nera "Bella Lodi", Olio EVO del Frantoio Vansalerno.

€ 15,00

Vegetariana

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Selezione di verdure al forno (Melanzane, Zucchine e Peperoni), Misticanza, Basilico fresco.

€ 14,00

Sud

Mozzarella fior di latte 100% italiano, Crema di friarielli, Salsiccia "Morabrada", Provola affumicata di latte 100% italiano.

€ 16,00

Cotto e Funghi

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Prosciutto cotto alta qualità, Funghi freschi, Basilico Fresco.

€ 14,00

Salame

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Salame Morabrada "Malafrente", Basilico Fresco.

€ 14,00

*Per ogni richiesta di variazione o aggiunta al menù si applica un supplemento di **1,50 €**.

LA NOSTRA PIZZA CONTEMPORANEA

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Dallo stesso **impasto da 250 g**, ma lavorato in modo diverso, nasce la nostra pizza contemporanea: più **alta e soffice**, ideale da gustare **intera** o servita già **divisa in spicchi** da condividere.

La stesura meno sottile regala un **cornicione alto e fragrante**, morbido all'interno e leggermente croccante fuori, che esalta ogni morso.

Anche in questo caso, le **farine del Molino Spadoni** garantiscono un'ottima **digeribilità**, rendendo la pizza piacevole e leggera anche a distanza di ore.

È la scelta perfetta per chi cerca un'esperienza di gusto più moderna e conviviale, capace di sorprendere e conquistare dal primo morso.



CONTEMPORANEA

Burrata con San Marzano DOP

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Prosciutto crudo di Parma DOP, Burrata di latte vaccino 100% italiano, Rucola fresca, Olio EVO del Frantoio Vansalerno.

€ 15,00

Pesto e Mortadella

Mozzarella fior di latte 100% italiano, Pesto di pistacchi, Mortadella "Malafrente", Pecorino di Brisighella.

€ 14,00

Acciughe

Pomodoro San Marzano DOP, Straciatella, Acciughe, Cucunci (frutti del capper), Basilico fresco.

€ 16,00

Parmigiana

Pomodoro San Marzano DOP, Melanzane al forno, Mozzarella fior di latte 100% italiano, Grana Riserva Bianca "Bella Lodi", Origano, Basilico fresco.

€ 16,00

*Per ogni richiesta di variazione o aggiunta al menù si applica un supplemento di **1,50 €**.

CUCINA PER TUTTI

Ricordiamo che 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. Troverete focaccia e panini senza glutine “**Ovenable**” per garantire l’assenza totale di contaminazione.

Tuttavia per correttezza nei confronti della clientela, ci preme ricordare che all’interno della cucina vengono elaborati anche prodotti con glutine, pertanto, al momento, non riusciamo a garantire il rispetto del limite di legge del contenuto di glutine inferiore a 20 ppm.

Segnala al momento dell’ordinazione eventuali intolleranze ed allergie.

SENZA GLUTINE

Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable

Pomodoro 100% italiano, Mozzarella con latte 100% italiano senza lattosio.

€ 14,00

La Pizza Margherita Senza Glutine confezionata nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, della Linea Senza Glutine di Molino Spadoni, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione.

Questa pizza, precotta e surgelata, è condita con mozzarella di nostra produzione con latte 100% italiano senza lattosio e pomodoro 100% italiano.



ACQUA E BEVANDE

Acqua Microfiltrata naturale e frizzante

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 0,5 Lt.

€ 2

Acqua naturale e frizzante - Bottiglia plc da 1 Lt.

€ 3,5

Bibite

Pepsi Cola e Bibite

€ 4

Caffetteria

Caffè espresso, Caffè Macchiato, Caffè Decaffeinato, Caffè d'Orzo.

€ 1,6

Caffè Corretto

€ 2,5

Cappuccino

€ 2,5

The, Infuso, Tisana.

€ 4

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

LE BIRRE “ORAZIO” DEL MERCATO

Hai mai provato la birra artigianale, fresca dal maturatore e prodotta a soli 20 km da te?

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

Orazio Lager (5% vol.)

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore chiaro, con una buona limpidezza e schiuma bianca e densa. Il gusto ricorda il miele di acacia, con una parte olfattiva che richiama le note dei cereali. I sapori sono bilanciati dall'amaro del luppolo. È un tipo di birra soddisfacente.

Media (40cl) € 5,5
Pinta (50cl) € 6,5

Golden ALE - W 300 (5% vol.)

Birra dorata e ad alta limpidezza. La schiuma bianca e pannosa sprigiona sentori floreali e agrumati. Dal corpo bilanciato e ben strutturato, è una birra quotidiana perfetta per accompagnare hamburger, salumi e formaggi stagionati o carni bianche.

Media (40cl) € 6
Pinta (50cl) € 7

Session ALE - TRITELLO (3,5% vol)

Birra artigianale ad alta fermentazione con una bassa gradazione alcolica. Si distingue per il gusto delicato, rinfrescante e leggermente acido. Il colore giallo pallido con schiuma leggera la rende una bevuta estremamente dissetante.

Media (40cl) € 5,5
Pinta (50cl) € 6,5

Blanche (5,2% vol.)

Birra belga ad alta fermentazione, prodotta con l'utilizzo di grano non maltato. Si presenta con un colore giallo paglierino e schiuma soffice e persistente. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, con note di agrumi e un finale che invita a una nuova bevuta.

Media (40cl) € 6
Pinta (50cl) € 7



Dunkel Bock (6,2% vol.)

Birra artigianale a bassa fermentazione e scura, prodotta secondo la tradizione bavarese. Ha un colore ambrato carico, con riflessi rossi e una schiuma beige, densa e fine. L'olfatto ricorda il miele di castagno e la prugna. Il gusto è dolce e corposo, ma bilanciato dal luppolo, rendendola una birra da gustare lentamente.

Media (40cl) € 6,5
Pinta (50cl) € 7,5

Strong ALE (8% vol.)

Una Strong Ale belga ad alta fermentazione. Di colore biondo intenso e di buona limpidezza, sprigiona una forte nota aromatica sin dal primo sorso. Il gusto, derivato da una selezione di lieviti belgi, è inizialmente dolce e deciso, per poi lasciare un finale beverino e pepato.

Media (40cl) € 6,5
Pinta (50cl) € 7,5



BIANCHI E BOLLE AL CALICE

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

Prosecco DOC Brut "Sylvoz"

Le Colture

€ 5,5

Pignoletto DOC Frizzante

Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine.

€ 5

Albana Secca - Romagna DOC 2023

Podere Delle Rose

€ 5

ROSSI E ROSATI AL CALICE

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

“Fico Grande” Romagna Sangiovese DOC 2023

Poderi Dal Nespoli

€ 5

“Domodo” Rosato Puglia IGP 2024

Cantina Sammarzano

€ 5

“Tramari” - Rosato Salento IGP 2024

San Marzano – Primitivo

€ 5

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.



ALLERGENI

Gentile Cliente,

i nostri piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, ti informiamo che nei nostri prodotti **possono essere presenti, anche in tracce, i seguenti allergeni:**

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e derivati)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
3. **Uova e prodotti a base di uova**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
6. **Soia e prodotti a base di soia**
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia e derivati)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
10. **Senape e prodotti a base di senape**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
12. **Adrinide solforosa e solfiti**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Ti invitiamo a **comunicare al personale di sala** eventuali allergie o intolleranze **prima di ordinare**. Saremo lieti di aiutarti a scegliere i piatti più adatti alle tue esigenze.

NB: Si informa la gentile clientela che risulta disponibile, su richiesta, il libro ingredienti/allergeni così come previsto dal Reg. CE 1169/2011.

UNICA NEL GUSTO, E NEL BENESSERE...

Le nostre pizze nascono da farine selezionate
e da un'attenta lavorazione,
per offrire un impasto leggero, fragrante
e altamente digeribile.

Un piacere che non appesantisce, ma lascia
solo il ricordo del gusto autentico.

E tu, come ti senti dopo averla provata?


MERCATO
COPERTO
RAVENNA

L'INGREDIENTE "SEGRETO"

LA TUA PIZZA COME AL MERCATO

Sogni di replicare la nostra pizza **a casa**?

Con le **farine del Molino Spadoni**, puoi farlo!

Abbiamo selezionato le migliori miscele per garantirti un risultato professionale anche nel tuo forno di casa.

Ogni sacchetto racchiude la passione e l'esperienza di un'azienda storica del nostro territorio. Porta in tavola la qualità che senti nel nostro locale e stupisci i tuoi amici con una pizza che parla ravennate.

Preparato per Gran Pizza alla napoletana

La pizza napoletana è la pizza per antonomasia. In ogni parte del mondo, anche il più remoto, quando si parla di pizza si pensa immediatamente a quella dalla pasta soffice e sottile ma dai bordi alti, tipica della città partenopea.

La pizza è sinonimo di genuinità e tradizione italiana e l'originale, quella napoletana, si distingue per aspetto, consistenza e gusto ben precisi: morbida al palato e tondeggiante con bordo rialzato, il famoso "cornicione", che deve essere ben alveolato e privo di bolle o bruciature.

Nasce così il Preparato per Gran Pizza alla napoletana Molino Spadoni: realizzato con farina tipo 1 e semola rimacinata, per cucinare con facilità a casa la regina delle pizze, esaltandone peculiarità e gusto tipico della versione originale.



Preparato per Pizza Gran Sapore Istantanea

Pizza Gran Sapore Istantanea é un preparato per pizza e focacce che consente una preparazione veloce e facilissima. Si tratta di un prodotto assolutamente innovativo, in grado di garantire una pizza dalle caratteristiche paragonabili a quella fatta in pizzeria. Il preparato non necessita di lievitazione, può essere lavorato istantaneamente e il risultato ha caratteristiche qualitative ed organolettiche simili alla pizza lievitata naturalmente. Il preparato "Pizza Gran Sapore" è indicato per realizzare pizze e focacce soffici, ben sviluppate e di ottima qualità.



Chella là!

Se cerchi l'autenticità, non puoi fare a meno di Chella là!, la farina che usiamo per la nostra pizza napoletana. Sviluppata da Molino Spadoni, è il segreto per ottenere un impasto leggero, elastico e incredibilmente digeribile. Con questa farina potrai ricreare a casa il cornicione alto e soffice, la consistenza perfetta e il sapore autentico della vera pizza partenopea, proprio come la nostra.



Farina tipo "00" per pizza Gran Mugnaio

La Farina "00" Gran Mugnaio per pizza è studiata per offrire un prodotto da vero professionista a chi desidera preparare la pizza in casa, utilizzando il lievito di birra. I grani utilizzati sono accuratamente selezionati e sottoposti ad una macinazione leggera, allo scopo di ottenere una farina che assicuri elasticità agli impasti e tolleranza alla lievitazione. E' inoltre perfetta per garantire la tenuta durante la lunga lievitazione ed è indispensabile per ottenere una pizza saporita, croccante e soprattutto digeribile, dal colore dorato, profumata e dal sapore caratteristico.



PER I PROFESSIONISTI DELLA PIZZA

LE FARINE CHE USIAMO NOI: LA QUALITÀ SPADONI

La nostra pizza è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime. Per questo, da sempre, scegliamo le **farine del Molino Spadoni**, un'eccellenza che unisce tradizione e innovazione.

Dalla lievitazione perfetta alla croccantezza ideale, ogni farina è studiata per rispondere alle esigenze dei professionisti più esigenti. Qui al Mercato Coperto, utilizziamo queste stesse farine per offrirti ogni giorno un prodotto di altissima qualità.

Contattaci per conoscere tutti i prodotti!

Farina tipo "1"

Farina di grano tenero tipo 1 100% italiano, macinata a pietra per preservare al meglio i principi nutritivi del cereale.

Una farina meno raffinata, quindi con un maggiore quantitativo di fibre rispetto a una normale farina. Ideale per tutti gli usi di cucina, sia per ricette dolci che salate.

Farina studiata per ottenere i migliori risultati nel campo della panificazione per la preparazione di pani comuni (quale pane casereccio, pane toscano, pasta dura ecc), per la preparazione di pizza tradizionale e focacce il cui impasto può essere fatto lievitare per 4-8 ore, per la preparazione in pasticceria di biscotti e torte varie, per la piadina romagnola e per qualsiasi altro prodotto che non richiede lunghe lievitazioni.



Chella là!

La nostra pizza napoletana è frutto di una ricerca costante della perfezione. Per questo utilizziamo solo la farina Chella là! di Molino Spadoni, approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).

Questa farina garantisce un impasto stabile, un'ottima resa in lavorazione e una digeribilità superiore, consentendoci di offrire un prodotto dalle prestazioni costanti e dal sapore autentico.

La vera tradizione napoletana, scelta dai professionisti per i professionisti.



Miscela per pizza nera ai 7 cereali

Miscela a base di cereali, arricchita con semi di sesamo e girasole che permette di ottenere una pizza rustica e croccante.

Si tratta di un prodotto specificatamente pensato per il mondo delle pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto dato dal sapiente abbinamento di 7 diverse tipologie di cereali (grano tenero, segale, farro, orzo,avena, mais, riso).

La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente rustico, e i semi di sesamo e girasole creano un'esplosione di gusti naturali e genuini.



Farina XLL - Extra Lunghe Lievitazioni

La farina di grano tenero tipo "0", XLL Molino Spadoni, è caratterizzata da una "forza" (W) unica, che la rende particolarmente adatta per la preparazione di pizze con lunghe lievitazioni, anche superiori a 72 ore.

L'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica conferisce a questa farina la possibilità di realizzare impasti ad alta idratazione, per la preparazione di tutti i prodotti lievitati come pane, focacce, panettoni, colombe e brioches.



Per ogni chiarimento vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale.

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 ad 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.

wi-fi GRATUITO

Loggati su “Mercato Coperto”
indicando nome, cognome e mail.



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 Romea, 13 - Ravenna
marcaffè@mcravenna.it | 0544 482477

RISTORANTE PAPEETE BEACH

Via ||| 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
@casaspadoni.faenza

@casaspadoni.44_12
@cadelpino

@mar_ravenna.caffe
@casaspadoni_onthebeach