



**MERCATO
COPERO**
RAVENNA

MENU DEL MERCATO A TUTTE LE ORE

NON SOLO A PRANZO O A CENA, TI ASPETTIAMO "A TUTTE LE ORE"

DALLE 9:30 ALLE 23:00

**PER UNA GUSTOSA PROPOSTA A COLAZIONE, BRUNCH,
MERENDA O APERITIVO, CENA DOPO TEATRO O CINEMA**

I NOSTRI ORARI PER PRANZO E CENA DALLE 12:00 ALLE 15:00

E DALLE 19:00 ALLE 22:30

CON IL MENÙ "LA ROMAGNA TERRA E MARE"

CAFFETTERIA E DINTORNI

Caffè Espresso / Caffè Macchiato / Caffè Decaffeinato / Caffè d'Orzo	1,6
Caffè al ginseng / Americano	2
Caffè corretto	2,5
Cappuccino	2,5
Caffè Shakerato con Baileys	5,5 6,5
The, Infuso e Tisane	
Succhi di frutta (arancia, pesca, albicocca, pera, ananas, ace)	3,5
Succo al mirtillo	4
Cioccolata in Tazza + panna montata 0,50	5
Bombardino con Zabajone "Leonardo Spadoni" + panna montata 0,50	5,5
Punch caldo al mandarino / arancio / rum	5,5

*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.*

Coperto e servizio solo Food "Fuori Orario" € 1

Non si applica per soli drink

COCKTAILS

Spritz Aperol	7
Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	
Spritz Campari	7
Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	
Spritz Cynar	7
Prosecco, Cynar, Arancia, Selz	
Spritz al Rosolio di Rose	7
Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Selz	
Spritz Hugo	7
Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	
Americano	8
Vermouth rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce Angostura, Arancia e Scorza di Limone	
Negroni	9
Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia e Scorza di Limone	
Gin Lemon / Tonic	8
Gin Bickens, Lemon Soda / Tonica	
Gin Lemon / Tonic	10
Gin Mare, Lemon Soda / Tonica	
Vodka Lemon \ Tonic	8
Vodka Sky, Lemon Soda / Tonica	
Vodka Lemon \ Tonic	10
Vodka Belvedere, Lemon Soda / Tonica	

COCKTAILS ZERO

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

ANALCOLICI

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

I VINI AL CALICE

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

I Bianchi e le Bollicine

Romagna Albana Secco DOCG -2024 Cantine del territorio	5,5
Trebbiano - Romagna DOC 2023 Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine	5,5
"Domodo" - Chardonnay Puglia IGP 2023 San Marzano	6
Pignoletto Frizzante Doc Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine	5,5
"Sylvoz" Prosecco Doc Brut Le Colture	6
Berlucchi 61 Extra Brut – Franciacorta DOCG Berlucchi	8,5

I Rossi

Romagna Sangiovese DOC 2023 Selezione del Mercato dei prodotti più identitari del territorio con alternanza di cantine.	5,5
Pinot Nero – Alto Adige DOC 2023 Tramin	6
Lagrein – Alto Adige DOC 2022 Tramin	6
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023 Terre Forti	5,5

I Rosati

Lagrein Rosè Alto Adige DOC 2023 Tramin	6
"Novebolle" Vino Spumante Rosè Romagna DOC 2023 Braschi	6

Chiedi la nostra carta dei vini del giorno con 120 etichette

COLAZIONE O MERENDA?

Brioche semplice dolce/salata/integrale	1,4
Brioche farcita (crema/marmellata/pistacchio/nutella)	1,6
Brioche vegana	1,6
Pasticceria mignon	1 Cad.
Biscotteria assortita artigianale di nostra produzione (4 Pezzi)	5
Pancake con sciroppo d'acero e marmellata d'arancia/nutella/miele	4,5 Cad.
Torta del giorno fatta in casa (a porzione):	5,5
Ciambella romagnola / Crostata	4,5

Brioche salata farcita	5
Le Croque Monsieur	5,5
Il Tramezzino del Mercato con Prosciutto cotto, pomodoro, lattughino e rucola	8
Il nostro Maxi Toast con prosciutto cotto di prima qualità e fontina	6,5
Focaccia Farcita (Triangolo) con Mortadella / con Salame Antica Tradizione del nostro salumificio "Malafronte"	6
Trancio di Pizza Margherita	4
Trancio di Pizza Farcita	4,5

L'APERITIVO DEL MERCATO

Aperitivo al calice	10
Un assaggio sfizioso dei nostri prodotti artigianali, dalla giardiniera, ai nostri salumi e formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni	

Scegli il tuo calice tra:

"Paggetto" Pignoletto DOP Frizzante
Tenuta Nasano

Romagna Albana Secco DOCG
Poderi delle Rose

Sangiovese di Romagna DOCG
Rubicaia

Trebbiano Romagna DOCG
Rubicaia



TAGLIERI

SUA MAESTÀ! 17
Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi tagliato al coltello

ECCELLENZE (per 2 persone) 36
Prosciutto crudo 24 mesi di Mora Romagnola, Salame Gentile Antica Tradizione, Coppa Stagionata e "Lombolardo" di Mora Romagnola tutti delle Officine Gastronomiche Spadoni, accompagnati da Squacquerone DOP del nostro caseificio e fichi caramellati

IL MALAFRONTÉ (per 2 persone) 24
Dal nostro salumificio Malafronte: Mortadella, Salsiccia Passita antibiotic free e pancetta arrotolata gourmet legata in corda

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, Mortadella, Salsiccia Passita Antica Tradizione, Ciccio di frolli, Bucciattello e Caciotta di Brisighella, Pecorino, Squacquerone Dop, tutti delle Officine Gastronomiche Spadoni, il tutto accompagnato da verdure croccanti, giardiniera artigianale, fichi caramellati e miele

I FORMAGGI (per 2 persone) 26
Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni, (per una persona 18)
"Lo Stanco" di Brisighella, Squacquerone di Romagna DOP, Pecorino, Cacio del Borgo al finocchietto selvatico, Cacio del Borgo affinato al fieno, accompagnati dalle nostre confetture, fichi caramellati, miele e giardiniera.

I SOTT'OLI E GIARDINIERA DEL MERCATO (Vasetto) 4

Li puoi accompagnare con:

La nostra Piadina Romagnola fatta in casa 1,8

I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.

S.G. Panino senza Glutine Ovenable 2
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

S.G. 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 marezzatura 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
Salame Antica Tradizione dal nostro salumificio "Malafronte"	7,5
Prosciutto cotto alta qualità	7
Coppa di testa 100% Mora Romagnola e lattughino	8,5
Caciotta Montanara di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni e verdure	8
Salame Antica Tradizione dal nostro salumificio "Malafronte" e pecorino delle Officine Gastronomiche Spadoni	8,5
Coppa stagionata e "Bucciatello" di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni	8,5
Prosciutto crudo nostrano "Amarcord"	8
Prosciutto crudo nostrano "Amarcord", Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e rucola	8,5

I CRESCIONI E ROTOLINI

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 di suino bianco dell'Emilia Romagna	8,5
Crescione con pomodoro e mozzarella fior di latte	8
Crescione erbetto, caciotta di Brisighella e Grana Riserva nera "Bella Lodi"	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

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.

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

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, croccante 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.

PIZZA CONTEMPORANEA - L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

La nostra pizza classica nasce da un impasto da 250 g, dallo stesso impasto, 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.

PIZZA CONTEMPORANEA

Impasto da 250 g, alta e soffice, ideale da gustare intera o servita già divisa in spicchi da condividere.

Burrata con San Marzano DOP

15

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.

Pesto e Mortadella

14

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

Acciughe

16

Pomodoro San Marzano DOP, Stracciatella, Acciughe, Cucunci (frutti del capperi), Basilico fresco.

Parmigiana

16

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

S.G. Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable

14

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

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.

LE BIRRE DEL “ORAZIO” DEL MERCATO...



Hai mai provato la birra artigianale, fresca dal maturatore e prodotta a soli 20km 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).

Golden ALE media

Birra dorata, fresca e beverage con note floreali e agrumate

(40 cl) € 6
pinta (50 cl) € 7

Light ALE

Leggera e dissetante, con un gusto speziato e un finale erbaceo e pepato

media (40 cl) € 5,5
pinta (50 cl) € 6,5

IPA

Decisa con intensi profumi tropicali e un amaro bilanciato

media (40 cl) € 6,5
pinta (50 cl) € 7,5

Strong ALE

Bionda e corposa, dal gusto speziato e un finale erbaceo e pepato

media (40 cl) € 6,5
pinta (50 cl) € 7,5

Dunkel Bock

Scura e forte, densa e dolce con note di miele di castagno e prugna

media (40 cl) € 6,5
pinta (50 cl) € 7,5

Blanche

Birra belga con note speziate di coriandolo e un sapore agrumato

media (40 cl) € 6
pinta (50 cl) € 7

Lager

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore chiaro e dalla schiuma densa

media (40 cl) € 5,5
pinta (50 cl) € 6,5

Fest Orazio

Birra artigianale a bassa fermentazione dal colore chiaro, con buona limpidezza e schiuma bianca, densa e compatta

media (40 cl) € 6,5
pinta (50 cl) € 7,5

SELEZIONE

Leonardo Spadoni

China

Shortino 4,5

Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di "China Peru- viana 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 Guaranà, 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 ltro 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 Giamaicano

6,5

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

Rhum Giamaicano alta gradazione 58°

7,5

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

Desideri acquistare le nostre bottiglie? Chiedi al nostro personale di sala!

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
Whiskey Bourbon Wild Turkey	7,5
Scotch Whisky Talisker 10 Anni	7,5
Whiskey Jameson	6,5
Vodka Skyy On The Rocks	6,5
Vodka Belvedere On The Rocks	8

PROVA LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI RHUME CIOCCOLATO

€ 18 PER 2 PERSONE

Un insolito percorso di gusto con protagonisti due prodotti che si sposano perfettamente per un'intensa esperienza organolettica: i Rhum Jamaica Selezione Leonardo Spadoni e le ciocolate firmate cioccolateria Gardini. Il metodo perfetto per gustare il rum con il cioccolato consiste nell'iniziare con un sorso di rum per preparare la bocca, poi assaggiare il cioccolatino e continuare con la degustazione del distillato.



Rhum Jamaica Selezione Leonardo Spadoni (Shortino)

Il Rhum Jamaica Selezione Leonardo Spadoni è un classico rum dai profumi esotici che al primo sorso riporta la mente in Giamaica. Vaniglia, cannella, cacao e spezie sono alcune delle note emanate da questo liquore distillato dalla canna da zucchero e prodotto ancora oggi con un alambicco artigianale secondo una ricetta del 1898.

Rhum Jamaica Selezione Leonardo Spadoni ad Alta Gradazione (Shortino)

Il Rhum Jamaica Selezione Leonardo Spadoni è un classico rum dai profumi esotici che al primo sorso riporta la mente in Giamaica. Vaniglia, cannella, cacao e spezie sono alcune delle note emanate da questo liquore distillato dalla canna da zucchero e prodotto ancora oggi con un alambicco artigianale secondo una ricetta del 1898.

In abbinamento...

una tavoletta di Cioccolata Gardini al sale dolce di Cervia (80g)

Disponibile su prenotazione, tutti i giorni dalle ore 11:00 alle 19:00,
per info e prenotazioni contattaci al: 0544 244611 | 334 3664030 | info@mcravenna.it

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	2
Acqua naturale e frizzante bottiglia plc da lt. 1	3

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.

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 veicolare 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.

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.

Seguici sui canali social
[@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.

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
marcaffe@cmravenna.it | 0544 1963582

RISTORANTE PAPEETE BEACH

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

BOLOGNA NEXT OPENING FEBBRAIO 2026

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**