



**MERCATO
COPERTO**
RAVENNA

LA CARTA DELLE *Feste*

Gusta le speciali proposte

**Tutti i giorni
a pranzo e a cena
dal 24 al 26 Dicembre**

INFO E PRENOTAZIONI

0544 244611 - 3343664030 | info@casaspadoni.it

Piazza Andrea Costa 2, Ravenna


**MERCATO
COPERTO**
RAVENNA

IL CARRELLO DEL BOLLITO PER IL GIORNO DI NATALE

IL BOLLITO MISTO DELLA TRADIZIONE
Accompagnato con salse e mostarde artigianali



A PRANZO
per il 25 Dicembre 2025

IL CARRELLO DEI DOLCI PER IL GIORNO DI NATALE

IL CARRELLO DELLE DELIZIE

Lasciati conquistare dai profumi delle feste e dai loro sapori unici.



A PRANZO E A CENA
dal 24 al 26 Dicembre 2025

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.

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.

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 spettabile 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

Spritz Aperol Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	€ 7
Spritz Campari Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	€ 7
Spritz Cynar Prosecco, Cynar, Arancia, Selz	€ 7
Spritz al Rosolio di Rose Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Selz	€ 7
Spritz Hugo Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta	€ 7
Americano Vermouth rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce Angostura, Arancia e Scorza di Limone	€ 8
Negroni Gin Mare, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia e Scorza di Limone	€ 9
Gin Lemon / Tonic Gin Bickens, Lemon Soda / Tonica	€ 8
Gin Lemon / Tonic Gin Mare, Lemon Soda / Tonica	€ 10
Vodka Lemon / Tonic Vodka Sky, Lemon Soda / Tonica	€ 8
Vodka Lemon / Tonic Vodka Belvedere, Lemon Soda / Tonica	€ 10
Una bollicina al calice...	
Prosecco Doc Sylvoz Brut Le Colture	€ 6
Franciacorta Berlucchi '61 Rosè Berlucchi	€ 8,5

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, succo d'arancia	€ 8

ANALCOLICI

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



ANTIPASTI

- S.G.** **Ostriche “Fine de Claire”** con burro salato e pane tostato (min 3) € 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.
- S.G.** **Seppia dell’Adriatico** con i piselli, come una volta € 18
- S.G.** **Tartare di Ricciola*** con insalata di carciofi freschi ed emulsione di lime € 25
- Alici on The Beach** Alici del Mediterraneo di nostra marinatura, con burratina, salsa al peperone, insalata lollo e crostino di pane Riso Nerone € 23
- S.G.** **Gamberi al fiasco** Fagioli cannellini con gamberi al vapore e olio EVO di Brisighella aromatizzato al rosmarino € 24

GRAN PLATEAUX

Su prenotazione

Gran Catalana di crostacei per 2 persone
con pinzimonio di verdure di stagione

€ 120

(Per 2 o più persone il prezzo
è al piatto)

n° 4 Scampi
n° 4 Mazzancolle
n° 4 Canocchie
n° 1 Astice
n° 6 Gamberoni

Per prenotare chiedi al nostro personale, o contattaci:
0544 244611 | 342 8174898 | info@mcravenna.it



PRIMI

Tagliolino fatto in casa all'Astice <i>(per 2 persone)</i>	€ 34 a persona
Bavette pastificio artigianale con bottarga di muggine e vongole sgusciate	€ 23
Spaghettono "Spadafino" con polpette di tonno al sugo di pomodoro San Marzano e coriandoli di peperoncino	€ 22
Raviolo ai crostacei con brodetto di paganelli prodotti dalle nostre sfogline	€ 25

SECONDI*

S.G. Mezzo astice all'americana	€ 36
flambato in padella con aromi di stagione e gratinato al forno con spinacino fresco	
S.G. Filetto di San Pietro scaloppato al curry con radicchio dolce e broccoletti piccanti	€ 27
S.G. Polpo arrostito con patate mantecate all'olio extra vergine d'oliva di Brisighella e caponata di verdure	€ 23
Gran fritto del Mercato <i>(per 2 persone)</i>	€ 34
con pesce dell'Adriatico, gamberoni, calamari e verdure croccanti	

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.



IL PESCATO DEL GIORNO

AL FORNO, CON PATATE E POMODORINI O COME VUOI TU...

Scorfano, Rombo Chiodato, Coda di Rospo o altro in base alla disponibilità del pescato. Accompagnato con patate, pomodorini e olive

Branzino con contorno

pescato € 9/hg

allevato in mare € 7,5/hg

Rombo con contorno

pescato € 9/hg

Orata con contorno

pescato € 9,5/hg

allevato in mare € 8/hg

Triglie

pescato € 6,5/hg



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 Malafronte (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, Ciccioi froli, 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.

Li puoi accompagnare con:

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

Il nostro Gnocco Fritto (per 2 persone) € 7

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



Vuoi stuzzicare qualcosa con il tuo aperitivo?

Prova il nostro aperitivo al calice, con un assaggio dei nostri prodotti artigianali, dalla giardiniera, ai nostri salumi e formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni

Puoi scegliere tra:

“Paggetto” Pignoletto DOP Frizzante
Tenuta Nasano

Romagna Albana Secco DOCG
Poderi delle Rose

Sangiovese di Romagna DOCG
Rubicaia

Trebbiano Romagna DOCG
Rubicaia



S.G. ANTIPASTI

VEG Tartare di scottona battuta al coltello con crema erborinata, tartufo nero e chips di sedano rapa € 26

S.G. VEG Uovo cotto a bassa temperatura con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo bianco € 22

VEG Insalata di carciofi freschi, mele renette e Parmigiano Reggiano 24 mesi € 14

VEG Insalata invernale con il “Bollito del Giorno Dopo” e salsa verde € 17

Polenta frita con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni € 13



PRIMI

VEG	LA PASTA FATTA IN CASA <i>Tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline</i>	
VEG	Tagliolini fatti in casa al tartufo bianco	€ 25
	Cappellacci verdi al burro, salvia e Pecorino di Grotta	€ 15
	Cappelletti all'uso di Romagna al ragù rosso della tradizione con Mora Romagnola	€ 13
VEG	Tagliatelle al ragù bolognese	€ 12
S.G.	Tortelli di zucca violina con burro di malga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, amaretto e pinoli	€ 17
S.G.	Tagliatelle di mais di nostra produzione al ragù bolognese	€ 13
	Mezze maniche zenzero e curcuma di nostra produzione al ragù bianco con Mora Romagnola al profumo di scalogno	€ 14
	Questi piatti possono essere richiesti anche con ragù vegano	

Primi in brodo...

	Cappelletti in brodo di carne della tradizione	€ 16
	Passatelli in brodo di carne tradizionale	€ 16
VEG	Un classico romagnolo che nel periodo natalizio regala il gusto genuino delle feste di una volta.	
	Vellutata di Zucca violina con pepe e olio EVO di Brisighella	€ 14



per i più piccoli...

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

Spaghetti alla chitarra con pomodoro	€ 9
Baby cappelletti al ragù	€ 11
Cotoletta baby	€ 12

SECONDI

Tournedos di manzo alla Rossini con scaloppa di foie gras e tartufo nero con spinaci novelli saltati al burro	€ 33
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Un secondo piatto della cucina classica degli anni '80, che combina un filetto di manzo, foie gras saltato in padella e una salsa a base di tartufo.

Un piatto iconico de "la Frasca" di Castrocaro, sapientemente reinterpretato e riproposto dal nostro **Chef Marco Cavallucci**.

S.G. Guancia di maialino brasata al Sangiovese di Romagna con polenta e cipolline borretane	€ 22
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------



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)	€ 27
Tagliata di Mora Romagnola, allevata allo stato semibrado sulle colline di Brisighella	€ 19
Braciola di Vitello con osso	€ 18
Grigliata mista di Suino Bianco, nato ed allevato in Emilia-Romagna (per 1 persona, molto abbondante, 500g ca.) (Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola c/o, costine)	€ 18
Grigliata mista di Mora Romagnola (per 1 persona, 380g ca.) (Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina)	€ 23
Petto di Pollo "antibiotic free" con olio aromatizzato alle erbe fini	€ 15

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

CONTORNI

Insalata mista	€ 6
Patate rustiche al forno	€ 6
Cavolo nero saltato in padella	€ 6,5
Patate fritte al profumo di rosmarino	€ 7
Fricandò di verdure all'uso di Romagna	€ 7
Verdure di stagione alla griglia	€ 7,5



LA TERRA

FIorentINE E COSTATE

FIorentINA “T-BONE” BLACK ANGUS IRLANDESE (PESO MINIMO 1KG)

frollatura 20/30 gg	all’etto	€ 8
frollatura 30/60 gg	all’etto	€ 9

La marezzatura 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 (PESO MINIMO 1KG)

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 FRANCESE (PESO MINIMO 1KG)

frollatura 20/30 gg	all’etto	€ 7
frollatura 30/60 gg	all’etto	€ 8

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

COSTATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE

frollatura 20/30 gg	all’etto	€ 7
frollatura 30/60 gg	all’etto	€ 7,5

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	€ 6,5
frollatura 30/60 gg	all’etto	€ 7

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.



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:



IL CARRELLO DEL BOLLITO PER IL GIORNO DI NATALE

IL BOLLITO MISTO DELLA TRADIZIONE

Accompagnato con salse e mostarde artigianali

Lingua
Cotechino
Doppione
Cappello del prete
Testina
Cappone
Zampone
Gallina

AL CARRELLO DEI BOLLITI...

Sette tagli di carne completi

Lingua, Cotechino, Doppione, Cappello del Prete, Testina, Cappone, Zampone e Gallina.

€ 34

Quattro tagli di carne

L'assaggio

assaggio di 2 tagli di carne

€ 20

€ 12

*Disponibile a pranzo il 25 Dicembre



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.

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...

- | | | |
|------|-----------------------------------------------------|-------|
| 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 | |





IL CARRELLO DEI DOLCI

Tutti i giorni a pranzo e a cena dal 24 AL 26 Dicembre

I nostri dessert, preparati con cura e passione dai nostri Chef e pasticceri, ti aspettano nel carrello dei dolci di Natale. Lasciati conquistare dai profumi delle feste e dai loro sapori unici.

Panettone artigianale con le sue creme	€ 8,5
Latte imperiale profumato al caffè	€ 7
Tiramisù della tradizione	€ 7
Pere e Zabaione all'Alchermes	€ 8
Crostata artigianale	€ 5
L'Eclair con crema al caffè soffice bigné francese ripieno di crema al caffè	€ 7,5
Zuppa Inglese come una volta con le due creme e savoiardi imbevuti nell'Alchermes	€ 8
Tenerina al cioccolato con cioccolato fondente Valrhona Araguani servita con crema soffice al mascarpone	€ 9

Accompagna i tuoi formaggi o dessert con:

"Abbas" Romagna Albana Dolce DOCG Tenuta Nasano	€ 6
"D'Or Luce" Albana di Romagna Docg Passito Branchini	€ 7
"Rock & Roses" Vermouth 2022 De' Stefanelli	€ 6,5
Zibibbo Passito - Sicilia IGT Martinez	€ 6
Porto Lbv 2019 Ferreira	€ 8



Selezione *Leonardo Spadoni*

Shortino € 4,5

China

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 del 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 48°

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

€ 6,5

Rhum Giamaicano alta gradazione 58°

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

€ 7,5

Desideri acquistare le nostre bottiglie?

I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 20 cl
(Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Rose, Zabaione)

€12,00

I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 50 cl

€19,00

I Mignon - 4 cl

€4,50

Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 48° - 70 cl

€30,00

Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 58° - 70 cl

€46,00



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 € 2

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

Le bibite

Pepsi Cola e bibite € 3,5

Succhi di frutta € 3,5
(arancia, pesca, albicocca, pera, ananas, ace)

Succo al mirtillo € 4

La caffetteria

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 € 5,5
con Baileys € 6,5

The, Infuso e Tisane € 3,5

Cioccolata in Tazza € 5
+ panna montata 0,50

Bombardino con Zabajone “Leonardo Spadoni” € 5,5
+ panna montata 0,50

Punch caldo al mandarino / arancio / rum € 5,5



Le birre “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

Birra dorata, fresca e beverina con note floreali e agrumate

media (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



Coperto e servizio

Dal 24 AL 26 DICEMBRE

Servizio coperto pranzo e cena

€ 3,5

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 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.

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](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.



SCOPRI I NOSTRI LOCALI



info@mcravenna.it | 0544 244611 - 3343664030
@mercatoaperto.ravenna
Piazza Andrea Costa 2, Ravenna



info@casaspadoni.it | 0546 697711 - 3470970841
@casa.spadoni.faenza
Via Granarolo 97/99, Faenza



sanvitale@casaspadoni.it | 0544 34455
@casaspadoni.44_12
Via San Vitale 34, Ravenna



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



ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

marcaffè@mcravenna.it | 0544 1963582
@mar_ravenna.caffè
Via di Roma 13, Ravenna



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