



MERCATO COPERTO

RAVENNA

Romagna Terra & Mare

INFO E PRENOTAZIONI

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

LA ROMAGNA TERRA E MARE

AL MERCATO COPERTO C'È PIÙ GUSTO

consulta il menù sul sito

www.mercatocopertodiravenna.it



Al Mercato Coperto proponiamo una cucina vera,
fatta di sapori antichi e sinceri
nella migliore tradizione Artusiana.

Ci piace chiamarla “cucina autarchica”,
perché cerchiamo di fare tutto da soli, nelle nostre aziende.
Sappiamo infatti quanta cura serve per fare le cose buone.

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	€ 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 Mare, 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	
Una bollicina al calice...	
Prosecco Doc Sylvoz Brut	€ 6
Le Colture	
Franciacorta Berlucchi '61 Rosè	€ 8,5
Berlucchi	

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

IL MARE

ANTIPASTI

Baccalà* mantecato all'olio EVO di Brisighella con composta di cipolla all'aceto balsamico e chips di polenta	€ 18
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
Cozze alla tarantina con pomodorini pachino e pane al riso nerone bruschettato	€ 17
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
Terrina di Polentina morbida con ragù rosso di mare del pescato del giorno	€ 18
Ostriche "Fine de Claire" con burro salato e pane tostato (min 3) <i>Le ostriche vengono servite con pepe, limone a spicchi, pane tostato, scalogno tritato e burro di prima scelta.</i> <i>In abbinamento suggeriamo un Verdicchio o uno Champagne.</i>	€ 5 cad.

SU PRENOTAZIONE:

Gran Catalana di crostacei con pinzimonio di verdure di stagione	€ 120
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

Spaghettone “Spadafino” con polpette di tonno al sugo di pomodoro San Marzano e coriandoli di peperoncino	€ 22
“Mare e Fagioli” Maltagliati con fagioli borlotti, cozze e frutti di mare	€ 19
Bavette pastificio artigianale con bottarga di muggine e vongole sgusciate	€ 23
Gnocchetto al ragù rosso di mare con scorzetta di limone	€ 18
Raviolo ai crostacei con brodetto di paganelli prodotti dalle nostre sfogline	€ 25

SECONDI*

Gran fritto del Mercato (per 2 persone) con pesce dell’Adriatico, gamberoni, calamari e verdure croccanti	€ 34
S.G. Polpo arrostito con patate mantecate all’olio extra vergine d’oliva di Brisighella e caponata di verdure	€ 23
S.G. Rotolino di filetto di branzino su letto di patate con bisque di crostacei	€ 26
S.G. Mezzo astice all’americana flambato in padella con aromi di stagione e gratinato al forno con spinacino fresco	€ 38
S.G. Filetto di San Pietro scaloppato al curry con radicchio dolce e broccoletti piccanti	€ 27

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 MARE

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

SCEGLI QUA IL TUO PRANZO !

SEI INCURIOSITO DAL NOSTRO BANCO DEL PESCE

E DALLE NOSTRE PREPARAZIONI?

Le prelibatezze del banco gastronomia di pesce possono essere servite anche al tavolo al costo della porzione, con maggiorazione del 30%.

DESIDERI ORGANIZZARE UNA CENA A DOMICILIO ?

1. Scopri il nostro menù da asporto e ordinalo alle nostre botteghe
2. Porta a casa lo Chef e la sua cucina, con il suo cooking show!

Per maggiori informazioni scrivici a info@mcravenna.it



MERCATO COPERTO

LA TERRA

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, Ciccioli frolli, Bucciatello 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

LA TERRA

ANTIPASTI

VEG	Polenta fritta con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni	€ 13
	Polpettine dorate di carne in crema di zucca e funghi di stagione	€ 18
S.G.	Tartare di scottona battuta al coltello con crema erborinata, tartufo nero e chips di sedano rapa	€ 26
	Budino di Squacquerone delle Officine Gastronomiche Spadoni con gambuccio di Mora Romagnola, Saba e cialda di piadina	€ 17
S.G. VEG	Insalata di carciofi freschi, mele renette e Parmiggiano Reggiano 24 mesi	€ 14
VEG	Insalata invernale con il “Bollito del Giorno Dopo” e salsa verde	€ 17

PRIMI

LA PASTA FATTA IN CASA

Tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

	Tagliatelle al ragù bolognese	€ 12
	Cappelletti all’uso di Romagna al ragù rosso della tradizione con Mora Romagnola	€ 13
	Curzul al ragù bianco con Mora Romagnola al profumo di scalogno	€ 16
VEG	Tortelli di zucca violina con burro di malga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, amaretto e pinoli	€ 17
VEG	Cappellacci verdi al burro, salvia e Pecorino di Grotta	€ 15

Primi in brodo...

Cappelletti in brodo di carne della tradizione € 16

Passatelli in brodo di carne tradizionale € 16

S.G. VEG **Passatina di ceci e castagne brasate** € 15

VEG **“Pasta e fagioli”** con Maltagliati e fagioli borlotti € 14

S.G. VEG **Vellutata di Zucca violina** con pepe e olio EVO di Brisighella € 14

La pasta SENZA GLUTINE del Molino Spadoni

di mais, zenzero e curcuma

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

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

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

per i più piccoli...

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

VEG Spaghetti alla chitarra con pomodoro € 9

Baby cappelletti al ragù € 11

Cotoletta baby € 12



MERCATO COPERTO

LA TERRA

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.	Coniglio di filera allevato a terra porchettato cotto a bassa temperatura, con salsa alla birra del Birrificio del Molino Spadoni e fricandò di verdure	€ 21
S.G.	Guancia di maialino brasata al Sangiovese di Romagna con polenta e cipolline borretane	€ 22
S.G.	Spalla di maialino con salsa ai frutti rossi	€ 22

I NOSTRI PANINI

(72 ore di lievitazione)

con le farine del Molino Spadoni e Burger

Mora Burger € 17
Hamburger di Mora Romagnola, pancetta croccante di Mora Romagnola, cipolla caramellata, lattughino iceberg, Caciotta di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni, maionese alla senape in grani e il panino 72 ore di lievitazione

Pulled Pork € 17
Maialino affinato nel miele di melata delle nostre pinete, cavolo cappuccio brasato all' "Aceto Trucioleto" del Molino Spadoni e panino 72 ore di lievitazione

Veggie Burger € 16
Burger vegano, purea di melanzane alla brace, ketchup di Casa Spadoni e semi di zucca tostati e panino 72 ore di lievitazione

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



LA TERRA

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
Galletto alla diavola “antibiotic free”	€ 16
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

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>



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 marezatura della carne e le sottili venature di grasso che si sciolgono durante la cottura, rendono la carne di Angus irlandese morbida e delicata, dal sapore intenso e tendente al dolce. Riconosciuta in tutto il mondo come una delle migliori carni bovine. Sono alimentate a base di fieno e grano che, 60 giorni prima della macellazione, vengono sostituiti da un'alimentazione esclusivamente a base di mais.

FIORENTINA “T-BONE” MARCHIGIANA IGP (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.

I DESSERT

L'Eclair con crema al caffè soffice bignè francese ripieno di crema al caffè	€ 7,5
Millefoglie con Chantilly al rosolio di rose	€ 8
Gelato artigianale , fatto da noi, al fiordilatte con miele e pinoli di pineta	€ 7
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
Composizione di dessert agli agrumi Crepes all'arancio, semifreddo al limone e sorbetto al mandarino	€ 10

Scopri il nostro CARRELLO DEI DOLCI ! Tutte le domeniche a pranzo, con le migliori proposte dei nostri Chef e della sua brigata.



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 dele gusto di questo purissimo infuso di agrumi

Rosolio di fiori di rose (servito freddo)

Una lista degli ingredienti da fito 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 Giamaicano, 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 alambicco 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!

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.

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. Bucia 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 senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	€ 2
S.G.	Focaccina soffice senza Glutine Ovenable senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	€ 2,8

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 / € 1,6
Caffè Decaffeinato / Caffè d'Orzo

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

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 20km da te?
Tutte le birre alla spina del Mercato Coperto sono crude, non pasteurizzate e non filtrate,
prodotte in esclusiva dal Birrificio Artisanale 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 lunedì alla domenica (escluso venerdì sera)

Servizio coperto pranzo	€ 1,5
Servizio coperto cena	€ 2,5
Servizio coperto baby	€ 1

*Tutti i venerdì sera per “Meraviglioso”

Servizio coperto (piano terra)	€ 3,5
--------------------------------	-------

*Le domeniche a pranzo per “Bollito e Vinile”

Servizio coperto (piano terra)	€ 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
[@mercatoravenna](https://www.instagram.com/mercatoravenna)

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
@mercatorcoperto.ravenna
Piazza Andrea Costa 2, Ravenna



info@casaspadoni.it | 0546 697711
@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



marcaffe@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