



# MENU BAR PALA DE ANDRÈ

Le nostre proposte gastronomiche,  
cocktails vini e caffetteria...

*Vi aspettiamo prima, durante e dopo gli spettacoli  
per gustare un aperitivo o un rinfresco*

**INFO E PRENOTAZIONI**

info@mcravenna.it - 3343664030



Scopri il programma generale  
del **Ravenna Festival 2026**



 **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.**

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.

# COCKTAILS



Spritz Aperol €7  
Prosecco, Aperol, Seltz e Arancia

Spritz Campari €7  
Prosecco, Campari, Seltz e Arancia

Spritz Hugo €7  
Prosecco, Sciroppo fiori di Sambuco, lime, menta

Vodka Tonic / Lemon €8  
Vodka Skyy

Gin Tonic / Lemon €8  
Gin Bickens

# VINI AL CALICE



Albana Secca – Romagna DOC 2023 €5,5  
Podere delle Rose

“Paggetto” Pignoletto Frizzante DOP €5,5  
Tenuta Nasano

“Torre di Oriolo” Romagna Sangiovese €6  
Podere Morini

# VINI IN BOTTIGLIA



"Paggetto" Pignoletto Frizzante DOP Tenuta Nasano	€19
Albana Secca - Romagna DOC 2023 Podere delle Rose	€23
"Fondatore" Lambrusco di Sorbara DOC Cleto Chiarli	€26
"Rosè De Noir" Spumante Rosè Brut Cleto Chiarli	€25
"Blanc de Blancs" Chardonnay Brut Borgo Estense Cleto Chiarli	€24
'61 Franciacorta DOCG Extra Brut Berlucchi	€41
'Sylvoz" Prosecco Brut Treviso Doc Le Colture	€24
"Crepe" Romagna Sangiovese Superiore DOC 2023 Ca' Di Sopra	€24
"Torre Di Oriolo" Romagna Sangiovese Superiore DOC 2023 Podere Morini	€24
Lagrein A.A DOC 2023 Tramin	€26
Champagne Brut AOC Louis Constant	€64

# LE BIRRE ARTIGIANALI

**La birra artigianale prodotta a soli 20 km da Ravenna**  
Tutte le nostre birre sono crude, non pastorizzate e non filtrate, prodotte in esclusiva dal Birrificio Artigianale del Molino Spadoni a Reda di Faenza (RA)



## Lager (5% vol.) 0,4 cl alla spina

€6

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

## Orazio Ipa (6,5% vol.) 0,4 cl alla spina

€6

è una birra artigianale ad alta fermentazione, realizzata con malti di alta qualità e una miscela di luppoli di primissima scelta. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato scarico.

# AMARI SELEZIONE

*Leonardo Spadoni*

**Una collezione di liquori artigianali ispirati alla tradizione italiana e alle antiche ricette di Pellegrino Artusi, realizzati attraverso infusioni naturali di erbe, spezie, agrumi e botaniche selezionate.**

## BICCHIERE

€5

China, Fernet , Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Cedro, Rosolio d'Anici

Il Limoncello del Mercato Coperto

**Ottenuto dall'infusione lenta delle scorze di limoni selezionati, senza additivi e conservanti**



# CAFFETTERIA



Caffè espresso - deca - orzo - ginseng - americano	€1,50
Caffè corretto	€2,50
Cappuccino	€2

# BIBITE



Acqua "Tepelene" naturale e frizzante bottiglia da lt. 0,5 L	€2
Acqua "Tepelene" naturale e frizzante bottiglia in vetro 0,75 L	€4
Succhi di frutta	€3,50
Pepsi / Pepsi Zero	€3,50
Thè "Beltè" Pesca / Limone	€3,50
Sanbitter / Crodino / Redbull	€4

## BIBITE "TOMARCHIO"

Aranciata Rossa Zero in vetro da 27,5 cl.	€4,5
Limonata Zero in vetro da 27,5 cl.	€4,5
Chinotto in vetro da 27,5 cl.	€4,5
Acqua Tonica in vetro da 27,5 cl.	€4,5

# LA PIADINA ROMAGNOLA

**La nostra piadina romagnola della tradizione fatta a mano con strutto di Mora Romagnola**

## LE CLASSICHE

Piadina con Prosciutto crudo nostrano "Amarcord" €9

Piadina con Salame "Antica Tradizione" €8,5

## LE INTRAMONTABILI

Piadina con Prosciutto crudo nostrano "Amarcord",  
Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche  
Spadoni e rucoletta €10

Piadina con Salame "Antica Tradizione" e Bucciattello di  
Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni €9,5

## LE VEGETARIANE - con impasto integrale all'olio EVO

 Piadina con Squacquerone DOP delle Officine  
Gastronomiche Spadoni e rucoletta €9




 **FOCACCINA "Ovenable" Gluten-Free** €3  
Del Molino Spadoni

# LA NOSTRA PINSA

**La Pinsa è una rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell'Antica Roma. Le caratteristiche principali della Pinsa sono: la forma ovale, la friabilità e croccantezza, la digeribilità, grazie a lunghe tecniche di lievitazione, e la fragranza, grazie alla pasta madre.**

 Pinsa Margherita €16  
con pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte 100% italiano e basilico

Pinsa Mortadella e Pistacchio €18  
con Mortadella "Antica Tradizione", ricotta cremosa delle Officine  
Gastronomiche Spadoni e granella di pistacchio

 Pinsa Vegetariana €18  
con verdure miste grigliate, Squacquerone DOP delle Officine  
Gastronomiche Spadoni e pomodorini confit

# SFIZIOSITÀ "TO-GO"

## Di Terra e Mare

Fish & Chips	€13
  Chips di patate fritte	€7
Maxi Toast Prosciutto cotto e fontina	€8
Tramezzino con prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata "Iceberg" e maionese	€8
Tramezzino con tonno, pomodoro a fette, insalata "Iceberg" e maionese	€8
Focaccia con lievito madre, a lunga lievitazione con Mortadella "Antica Tradizione", lattughino e maionese	€11
Focaccia con lievito madre, a lunga lievitazione con Salame "Antica Tradizione" e caciotta di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni	€10
Tortello Romagnolo alla lastra con patate e salsiccia	€4 Cad.
Sacchettino dei nostri pani Pane Sciocco, ciabattina ai 7 cereali, ciabattina ceci e curcuma, ciabattina al riso Nerone	€2
Roastbeef, ruculetta e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	€15
Caprese con Pomodoro San Marzano e mozzarella Fior di latte 100% italiana	€13
Caesar Salad con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt, lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO	€14
Primo piatto del giorno A fantasia dello Chef	€13

# DOLCEZZE "TO-GO"

La cheesecake del Mercato Coperto (a fetta) €5,5  
con formaggio e nuvola delle officine gastronomiche Spadoni,  
frutti di bosco e crumble di biscotti senza glutine

Crostata di nostra produzione (a fetta) €4,5  
con confettura artigianale

Torta rovesciata di ananas caramellata (a fetta) €5,5

Biscotteria artigianale €5 (6 pezzi)

Sorbetto al caffè €5



# I NOSTRI MENÙ

**Ti aspettiamo prima di ogni spettacolo del Festival a cena al Mercato Coperto, MAR Art Caffè Garden Bistrot e al Pala Restaurant con un menù speciale dedicato, con proposte diverse che cambiano di serata in serata. (Su prenotazione)**

## **21 Maggio | Pala de Andrè Concerto inaugurale "Royal Philharmonic Orchestra" ore 21:00**

### **L'ENTRATINA**

Gambero scottato con pancetta di Mora Romagnola e verdure liquide

\*\*\*

Rotolino con cuore di Ricotta cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni, pomodoro e basilico fresco

Ombrina arrostita alle erbe officinali e piccole verdure di stagione

\*\*\*

Composizione di sorbetto agli agrumi

€39 a persona (bevande escluse)

## **1-2-5-6-7 Giugno | Mercato Coperto di Ravenna "Gruppo nanou - Goldroom" ore 19 e ore 21**

### **PROPOSTA VEGETARIANA**

Strudel di verdure con crema di parmigiano reggiano 24 mesi

\*\*\*

Rotolino con cuore di Ricotta cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni, pomodoro e basilico fresco

\*\*\*

Gelato artigianale al Fior di latte con fichi caramellati

€34 a persona (bevande escluse)

## PROPOSTA DI MARE

Alici del Cantabrico con pan brioches e burratina

\*\*\*

Filetto di Orata arrostita, origano fresco accompagnato da spinaci uvetta e pinoli

\*\*\*

Pesche rovesciate all'amaretto

€39 a persona (bevande escluse)

## PROPOSTA DI TERRA

a centro tavola:

Salame, Mortadella e Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni accompagnati dalla nostra Piadina Romagnola

\*\*\*

Tagliata di maialino tenero con patate rustiche al forno

\*\*\*

Torta di mele di nostra produzione con crema chantilly alla vaniglia

€38 a persona (bevande escluse)

## 05 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna

**Filippo Gorini pianoforte**

**ore 21:30**

Roastbeef di manzo con zeste di agrumi, crudità di verdure e olio EVO di Brisighella

\*\*\*

Lasagnetta della tradizione al ragù rosso con Mora Romagnola

\*\*\*

Latte in piedi della tradizione

€35 a persona (bevande escluse)

## 10 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna

**"Una panchina, due finestre"**

**ore 21:30**

Cheesecake salata

\*\*\*

Tortelli di patate con pesto leggero e guanciaie croccante

\*\*\*

Panna cotta con frutti di bosco

€35 a persona (bevande escluse)

**11 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna**  
**"Giovanna Baviera & Cathy La Torre"**  
**ore 21:30**

Baccalà mantecato con chips di polenta e cipolla caamellata all'aceto balsamico  
Giusti  
\*\*\*

Tagliolini alle vongole  
\*\*\*

Fragole mantecate alla montuccia fresca con spuma di Mascarpone

€39 a persona (bevande escluse)

**12 Giugno | Pala de Andrè**  
**Sadeck Berrabah – Murmuration Level 2**  
**ore 21:30**

Polenta fritta & Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni  
\*\*\*

Cappelletti all'uso di romagna al ragù rosso con Mora Romagnola  
\*\*\*

Zuppa inglese della tradizione

€35 a persona (bevande escluse)

**14 Giugno | Pala de Andrè**  
**Kent Nagano – Orchestra Giovanile Luigi Cherubini**  
**ore 21:00**

Flan di Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni con radicchio  
salato e crema di Pecorino  
\*\*\*

Coniglio porchettato con caponata di verdure  
\*\*\*

Cheesecake al caramello salato

€36 a persona (bevande escluse)

**20 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna**  
**"Alinde Quintet"**  
**ore 21:30**

Insalata di mare con gamberi, seppia e calamari e verdure croccanti di stagione  
\*\*\*

Filetto di branzino arrostito con erbette salate in padella  
\*\*\*

Cheesecake con caramello salato

€39 a persona (bevande escluse)

**23 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna**  
**"Constantinople – Estuary"**  
**ore 21:30**

Millefoglie di tacchinella con crudità di verdure e salsa tartara

\*\*\*

Ravioli di erbette con Burro di Malga e salvia

\*\*\*

Torta di mele di nostra produzione con crema chantilly

€36 a persona (bevande escluse)

**25 Giugno | Pala de Andrè**  
**"Stars of Today Meet the Stars of Tomorrow"**  
**ore 21:30**

I nostri marinati

Alici, sardoncini e salmone con croccante di piadina

\*\*\*

Branzino al forno con patate olive pomodorini

\*\*\*

Macedona di frutta fresca di stagione

€39 a persona (bevande escluse)

**28 Giugno | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna**  
**"Artemandoline Baroque Ensemble – Da Napoli a Madrid"**  
**ore 21:30**

Petto d'anatra affumicato con zucchine alla scapece e yougurt salato

\*\*\*

Gnocchetti di patate con pomodorini freschi profumati al Basilico e fiori di ZUCCA

\*\*\*

Macedona di frutta fresca di stagione

€36 a persona (bevande escluse)

**30 Giugno | Pala de Andrè**  
**"Riccardo Muti – Orchestra Giovanile Luigi Cherubini"**  
**ore 21:00**

Cozze alla tarantina

\*\*\*

Strozzapreti al ragù di mare

\*\*\*

Sorbetto agli agrumi

€37 a persona (bevande escluse)

**03 Luglio | MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna**  
**"Giuseppe Gibboni & Pietro Fresca"**  
**ore 21:30**

Insalata di polpo e patate con olive taggiasche

\*\*\*

Passatelli con ragù bianco di mare e pesto leggero

\*\*\*

Tenerina al cioccolato fondente con crema soffice al mascarpone

€38 a persona (bevande escluse)

**10 Luglio | Pala de Andrè**  
**"Rango e Bolero – Sergio Bernal Dance Company"**  
**ore 21:30**

Carne salada con erbe officinali e pesche nettarine

\*\*\*

Tortellini con ripieno di Mora Romagnola con crema di Parmigiano Reggiano  
24 mesi e prosciutto crudo nostrano croccante

\*\*\*

Latte in piedi come una volta

€37 a persona (bevande escluse)



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL :



@mercatacoperto.ravenna



ART CAFFÈ  
GARDEN BISTROT

@mar\_ravenna.caffe



@casaspadoni.44\_12



@casaspadoni\_onthebeach



@cadelpino



@casa.spadoni.faenza