



# MERCATO COPERTO

RAVENNA



## Romagna Terra & Mare

### INFO E PRENOTAZIONI

[info@mcravenna.it](mailto: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 nostro sito  
[www.mercatocopertodiravenna.it](http://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.



## Le nostre proposte vegetariane

---



## Le nostre proposte vegane

---



## Le nostre proposte senza glutine

“ \* ” viene utilizzato per indicare prodotti surgelati o congelati, ma non solo, anche per indicare il pesce “**abbattuto**” al fine di ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria

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 rispettabile 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.

# A TUTTE LE ORE

## Cocktails



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

## COCKTAILS ZERO

<b>Gin Lemon Zero</b> Tanqueray zero alcol, Lemon Soda	€ 8
<b>Gin Tonic Alcol Zero</b> Tanqueray zero alcol, Tonica	€ 8
<b>Rosso Garibaldino</b> Martini floreale zero alcol, succo d'arancia	€ 8

## ANALCOLICI

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

# OLTRE 20 ETICHETTE *al Calice, a tutte le ore*



## LE BOLLICINE AL CALICE

<b>Prosecco DOC Extra Dry</b> La Casada	€ 5,5
<b>“Rosè De Noir” Spumante Rosè Brut</b> Cleto Chiarli - Uve Lambrusco Grasparossa e Pinot Nero	€ 6
<b>Berlucchi '61 Extra Brut Franciacorta DOCG</b> Berlucchi	€ 8,5
<b>Franciacorta Berlucchi '61 Rosè</b> Berlucchi	€ 9

## BIANCHI AL CALICE

<b>Albana Secca - Romagna DOC 2023</b> Poderi Delle Rose	€ 5,5
<b>“Castelvecchio Trebbiano” Trebbiano di Romagna</b> Cantina Spalletti	€ 5,5
<b>“Paggetto” Pignoletto Frizzante DOP</b> Tenuta Nasano	€ 5,5
<b>“A” Romagna Albana Secco DOCG - 2024</b> Monticino Rosso   costanza e qualità	€ 6
<b>“T” Cuvè Bianco Alto Adige DOC 2023</b> Tramin - Uvaggio di chardonnay, pinot bianco e sauvignon; fresco e di buona aromaticità	€ 6
<b>“Sistino” Pecorino Terre d'Abruzzo IGT 2025</b> Citra - Floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas	€ 6
<b>Passerina Terre d'Abruzzo IGT 2025</b> Citra - Sentori tipici di frutta esotica, agrumi e miele con una componente erbacea ed una leggera speziatura	€ 6
<b>Bianco Terre Siciliane IGT</b> Trovati- profumato, fresco e leggero a base di uve Grillo	€ 6
<b>“Le Vaglie” Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi 2022</b> Santa Barbara	€ 7

## ROSSI AL CALICE

**“Castelvecchio Sangiovese” Sangiovese di Romagna DOC** € 5,5  
Spalletti

**Rosso Terre Siciliane IGT** € 6  
Trovati- profumato e fruttato a base di uve Nero d’Avola, Syrahe Merlot

**Pinot Nero – Alto Adige DOC 2023** € 6,5  
Tramin

**Lagrein – Alto Adige DOC 2022** € 6,5  
Tramin

**“Torre Di Ceparano” Romagna Sangiovese Sup. Riserva DOC 2019** € 7,5  
Fattoria Zerbina

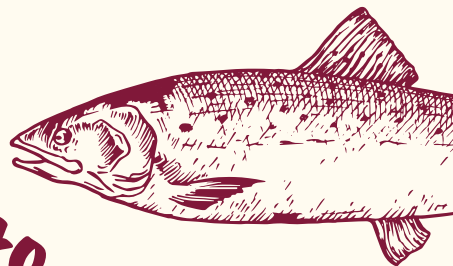
## ROSATI AL CALICE

**“Terramare” Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2025** € 6  
Citra - intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia

**“Tramari” Primitivo Rosato 2023** € 6  
San Marzano

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

# IL MARE al Mercato Coperto



## ANTIPASTI

-  **Baccalà\* mantecato all'olio EVO di Brisighella** € 18  
con composta di cipolla all'aceto balsamico e chips di polenta
-  **Seppia dell'Adriatico** € 18  
con i piselli, come una volta
-  **Tartare di Tonno\* pinna gialla** € 27  
con avocado e sfere di frutta fresca
- Cozze alla marinara** € 16  
servite con pane al riso nerone bruschettato
-  **Carpaccio di Branzino\* e Tonno\* pinna gialla** € 26  
con julienne di verdure e olio Evo
-  **Millefoglie di Capesante\*** € 28  
con avocado e olio al basilico

**Ostriche "Fine de Claire"** € 5 cad.  
con burro salato e pane  
tostato (min 3)

*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.*



**Papalina di Caviale "Calvisius"** € 36  
**Siberian Classic | 10g**  
con burro d'Alpeggio e Pan Brioche

*Un'eccellenza dai bacini fluviali siberiani che richiede mediamente 6-8 anni di attesa per essere ottenuta. Si distingue per le sfumature ambrate e un profilo aromatico intenso.*



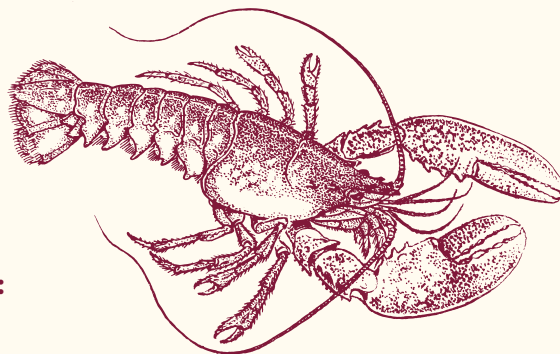
## SU PRENOTAZIONE:

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

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

**Per prenotare chiedi al nostro personale, o contattaci a:**

0544 244611 | 342 8174898 | info@mcravenna.it



*"\*" viene utilizzato per indicare prodotti surgelati o congelati, ma non solo, anche per indicare il pesce "abbattuto" al fine di ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria.*

## PRIMI

**Paccheri del Pastificio Artigianale "Pasta Fortuna" all'Amatriciana di Mare con guanciale di Mora Romagnola, pomodoro San Marzano e gamberone\*** € 21

**Spaghettoni del Pastificio Artigianale "Pasta Fortuna" alla Siciliana** con sarde, pinoli, uvetta, finocchietto selvatico, zafferano e mollica di pane abbrustolita € 18



**Tagliolini alle vongole nostrane e olio al prezzemolo** fatti a mano dalle sfogline del Mercato Coperto € 17

**Gnocchetti** di patata bianca dell'Appennino **al ragù di scampi dell'Adriatico** con zucchine e **fiori di zucca** € 23

**Passatelli all'uso di Romagna con Parmigiano Reggiano "Cavola 993" 24 mesi, al ragù bianco di mare con gamberone, pesto leggero** e verdure di stagione € 23

## SECONDI

**Gran fritto del Mercato (x 2 persone) con pesce dell'Adriatico, gamberoni\*, calamari\*** e verdure croccanti € 34

**Polpo\* arrostito con patate mantecate all'olio extra vergine d'oliva di Brisighella** con caponata di verdure di stagione e basilico croccante € 23

**Branzino\* sfilettato ed arrotolato su letto di patate bianche dell'Appennino con bisque di crostacei dei nostri mari** € 26

🍷 **Tataki di Tonno\* pinna gialla** con finocchio croccante e verdure con arancia e limone € 27

🍷 **Trancio di Merluzzo del Mare del Nord cotto a bassa temperatura** aromatizzato al timo con **erbette** dei nostri campi ripassate in padella € 26

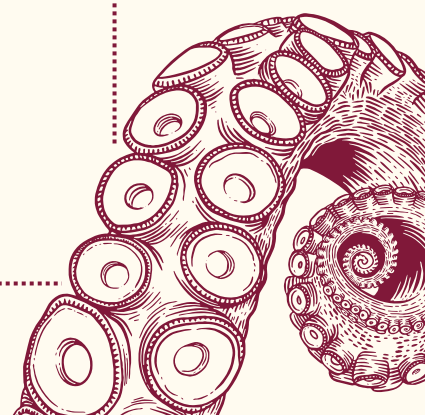
*Tutto il nostro pesce proviene dalle migliori selezioni di pescato o dalle migliori scelte di prodotto gelo. Il pesce somministrato crudo è sottoposto a regolare processo di abbattimento come da normativa CEE 852/04 e 853/04.*

## LA TUA CENA A DOMICILIO

**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](mailto:info@mcravenna.it)



# 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

### Branzino con contorno

- pescato € 9/hg
- allevato in mare € 7,5/hg

### Rombo Chiodato o Sogliola o San Pietro con contorno

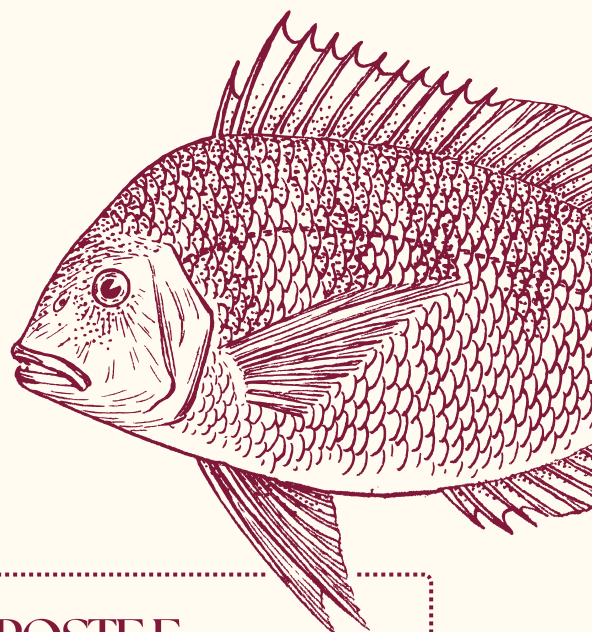
- pescato € 9,5/hg

### Orata o Scorfano con contorno

- pescato € 9/hg
- allevato in mare € 8/hg

### Triglia o Cefalo

- pescato € 6,5/hg



## SEI INCURIOSITO DALLE ALTRE PROPOSTE E PREPARAZIONI DEL NOSTRO BANCO DEL PESCE?

### AL TAVOLO

Le prelibatezze del banco gastronomia di pesce possono essere servite anche al tavolo!  
Al costo presente al banco, **con maggiorazione del 30% per il servizio al tavolo.**

### Oppure, torna a trovarci per provare il nostro:

#### SERVIZIO TO-GO

1. **Scegli il tuo piatto** e paga direttamente al banco della pescheria.  
Prova i nostri **primi piatti** oppure, le **altre proposte gastronomiche di pesce con maggiorazione del 20%**.  
Ti verrà consegnato un cicalino con il numero del tuo ordine.
2. Intanto che i nostri cuochi preparano il tuo piatto, **ordina la tua consumazione ai nostri bar** e ritira il tuo calice di vino, i tuoi spritz, bevande o altri abbinamenti direttamente sul posto. Il cicalino suonerà quando il tuo primo piatto sarà pronto.
3. **Siediti comodamente** ai tavoli dedicati vicino alle scale, al tavolo della hall o nelle altre aree predisposte, in base alla disponibilità (terrazza o altre).  
Una volta terminato il tuo piatto, ti chiediamo di liberare il tavolo e riporre i rifiuti negli appositi contenitori. Per il nostro servizio da asporto, utilizziamo **piatti e posate compostabili**.



# ITAGLIERI al Mercato Coperto



<b>Sua maestà!</b> Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi tagliato al coltello	€ 17
<b>Eccellenze (x2 persone)</b> 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	€ 36
<b>Il Malafronte (x2 persone)</b> Dal nostro salumificio Malafronte: Mortadella, Salsiccia Passita antibiotic free e pancetta arrotolata gourmet legata in corda	€ 24
<b>Gran misto del "Mercato Coperto" (x3 persone)</b> Un mix di gusto di salumi e formaggi selezionati dal nostro banco: Prosciutto Crudo nostrano 24 mesi, Mortadella, Salsiccia Passita Antica Tradizione, Ciccioi 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	€ 39
<b>I formaggi (x2 persone)</b> Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni, "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.	€ 26 (per una persona €18)


## LI PUOI ACCOMPAGNARE CON:

**La nostra Piadina Romagnola** € 2  
fatta in casa con vero strutto di Mora Romagnola

**Piadina Veg e a basso indice glicemico** € 3  
Piadina a base di farina tipo 1 e amido resistente. Ricetta vegana con crusca, senza strutto, senza lattosio, fonte di proteine e ad alto contenuto di fibre

**Il nostro Gnocco Fritto (x2 persone)** € 7,5  
con misticanza, tonno, olive, uovo sodo e mozzarella fior di latte

**I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.**

 **Panino senza Glutine Ovenable** € 2  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

 **Focaccina soffice senza Glutine Ovenable** € 3  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

# LA TERRA al Mercato Coperto



## ANTIPASTI

- Polenta frita** (da gustare anche in due) € 14  
con Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni
- 🌱 **Carpaccio di filetto di Manzo Black Angus Irlandese** € 24  
con citronette al bergamotto, polvere di olive nere e crumble alle noci
- 🌱 **Cheesecake salata** € 15  
**di Ricotta Cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni e Pistacchi**  
con crema di spinaci e **chips di Parmigiano Reggiano "Cavola 993" 24 mesi**
- 🌱 **Millefoglie di Vitello bianco** € 18  
con maionese vegana ed **asparagi croccanti**
- 🌱 **Petto d'anatra affumicato** € 20  
con zucchine alla scapece e yogurt salato

## LA PASTA FATTA IN CASA

Tirata come una volta quotidianamente al mattarello, dalle sfogline del Mercato Coperto

### LO SAPEVI CHE?




Icona della cucina emiliana, il **Ragù alla Bolognese** ha una ricetta ufficiale depositata presso la Camera di Commercio di Bologna dall'Accademia Italiana della Cucina sin dal 1982, e recentemente aggiornata nel 2023 per tutelarne l'autenticità nel tempo.

## PRIMI

- Tagliatelle al ragù bolognese della tradizione** € 13
- Cappelletti all'uso di Romagna al ragù rosso con Mora Romagnola** € 14
- Curzul al ragù bianco con Mora Romagnola** € 16  
al profumo di scalogno
- 🌱 **Cappellacci verdi con crema di asparagi** € 17  
e fiocchi di **Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni**
- Pappardelle al ragù di coniglio profumato alla menta** € 18  
con coniglio da allevamento a terra
- 🌱 **Gnocchi alla Sorrentina** € 16  
con mozzarella fior di latte, pomodoro profumato all'origano e gratinati al forno

# LA PASTA SENZA GLUTINE DEL MOLINO SPADONI

Di mais, zenzero e curcuma

-  **Tagliatelle di mais di nostra produzione** € 13  
al ragù bolognese della tradizione
-  **Mezze maniche zenzero e curcuma di nostra produzione** € 14  
al ragù bianco con Mora Romagnola al profumo di scalogno
-  **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:

- Spaghetti alla chitarra** € 9  
con salsa al pomodoro e basilico fresco
- Baby cappelletti** € 11  
al ragù rosso con Mora Romagnola
- Cotoletta baby di pollo "antibiotic free"** € 12

## SECONDI

con piccolo contorno

-  **Coscia di faraona confit alle erbe provenzali** € 22  
con patate mantecate all'olio EVO
-  **Roastbeef di manzo tenero** € 20  
con zest di agrumi e crudità di verdure croccanti
-  **Capocollo di maialino bianco cotto a bassa temperatura** € 19  
con salsa al frutto della passione ed erbe ripassate in padella



**Caseificio Cavola**, dal 1929 qualità di Montagna. Nasce nel 1929, in un piccolo paesino sulle montagne di Reggio Emilia. L'azienda coltiva i suoi campi senza concimi chimici e antiparassitari, garantendo un'alimentazione genuina delle mucche, per la produzione di un latte di altissima qualità. Da anni 993 è noto come numero di montagna ed è sinonimo di altissima qualità!

## LA SPECIALE BRACIOLA:

**Braciola di vitello** € 26  
**"alla Bolognese" ca. 200/250 g**  
con prosciutto crudo di parma e Parmigiano Reggiano  
"Cavola 993" 24 mesi



## CONTORNI

<b>Insalata mista</b>	€ 6
<b>Patate rustiche</b> al forno	€ 6
<b>Erbette ripassate in padella</b> con aglio olio e peperoncino	€ 6,5
<b>Patate fritte</b> al profumo di rosmarino	€ 7
<b>Verdure di stagione</b> alla griglia	€ 8

## LE INSALATE *del giorno*

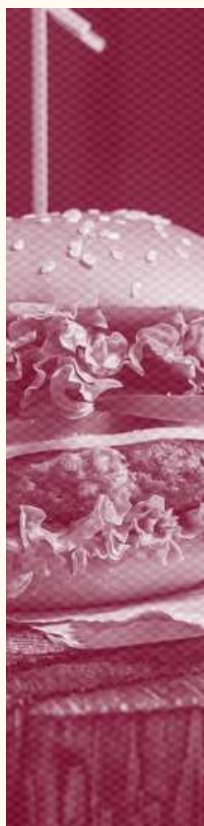
### FRESCH E CROCCANTI DALL'ORTO AL TUO PIATTO

<b>Estiva</b> con misticanza, Bucciattello di Brisighella con latte di alta qualità delle Officine Gastronomiche Spadoni, pere e noci	€ 10
<b>Nizzarda</b> con misticanza, tonno, olive, uovo sodo biologico e mozzarella fior di latte	€ 14
<b>Caesar Salad</b> con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt, lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO	€ 16
<b>Lampara</b> con misticanza, mozzarella fior di latte, acciughe dell'Adriatico, pomodorini e basilico	€ 16



# I NOSTRI PANINI BURGER *con le farine Molino Spadoni*

72 Ore di lievitazione



## **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

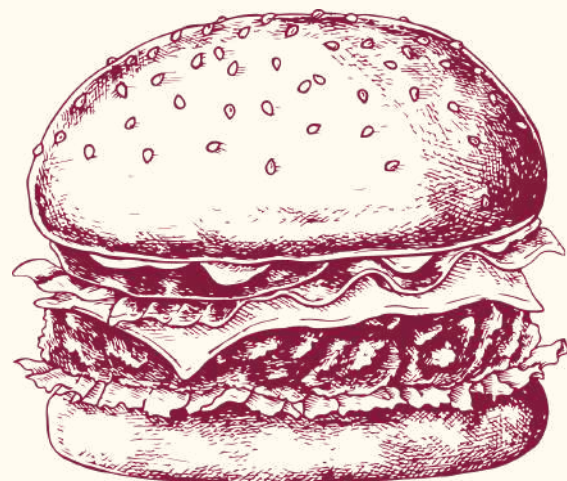
Maialino affinato nel miele di melata delle nostre pinete, cavolo cappuccio brasato all' "Aceto Trucioletto" del Molino Spadoni e panino 72 ore di lievitazione

## **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 GRIGLIA del Mercato Coperto



Le nostre carni sono tutte fresche e non subiscono alcun trattamento di congelazione e surgelazione

**Bacchetta e cosciotto di castrato ai ferri** € 17  
con sale di Cervia e olio EVO

**Tagliata di Scottona, allevata ad erba** € 24  
con sale dolce di Cervia e rosmarino



*La Scottona è una femmina bovina giovane che non ha mai partorito. La sua carne è particolarmente apprezzata perché tenera, succosa e ricca di infiltrazioni di grasso (marezzatura), che le conferiscono maggiore sapore e morbidezza rispetto ad altre carni bovine.*

**Filetto di Manzo Black Angus Irlandese** € 27  
(circa 210/230g)

**Tagliata di Mora Romagnola** € 18  
allevata allo stato semibrado sulle colline di Brisighella

**Braciola di Vitello** € 18  
con osso

**Galletto alla diavola "antibiotic free"** € 16

**Grigliata mista di Suino Bianco** € 18  
nato ed allevato in Emilia-Romagna  
(per 1 persona, molto abbondante, 500g ca.)  
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, braciola c/o, costine)

**Grigliata mista di Mora Romagnola** € 23  
(per 1 persona, 380g ca.)  
(Salsiccia, pancetta, coppone s/o, costina)

**Petto di Pollo "antibiotic free"** € 15  
con olio aromatizzato alle erbe fini

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

## IL SEGRETO DELLA NOSTRA CARNE?

**La nostra selezione si basa sulle 6 regole della carne d'autore. Ogni carne è stata scelta perché esprime al meglio una o più di questi parametri: Marezzatura, Alimentazione, Frollatura, Razza, Origine, Esperienza.**

*Ogni attività sa che la differenza non sta solo nella cottura, ma ancora prima nella scelta. Ogni dettaglio incide su texture, sapore e resa: conoscerli aiuta a scegliere la carne più adatta al proprio stile e all'esperienza nel piatto.*

# FIorentINE e Costate

Tutte le nostre fiorentine sono di scottona.

## FIorentINA BLACK ANGUS IRLANDESE (PESO MINIMO 1KG)

- frollatura 20/30 gg all'etto € 8
- frollatura 30/60 gg all'etto € 9

## COSTATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE

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

*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 DI BOVINO DA ALLEVAMENTO ALL'ERBA (PESO MINIMO 1KG)

- frollatura 20/30 gg all'etto € 9
- frollatura 30/60 gg all'etto € 10

## COSTATA DI BOVINO DA ALLEVAMENTO ALL'ERBA

- frollatura 20/30 gg all'etto € 8
- frollatura 30/60 gg all'etto € 8,5

*Questa carne di scottona rappresenta un ritorno alle origini, fatto di un'estrema cura dei capi e di un'alimentazione controllata a base di erba medica. È una carne proveniente da bovini allevati ad erba secondo un protocollo di benessere che garantisce una crescita naturale e senza stress. L'alimentazione a base di erba medica, ricca di minerali e nutrienti, conferisce alla carne un profilo nutrizionale di alto livello: magra, ricca di proteine e di grassi insaturi.*

*Si tratta di un prodotto innovativo, ricco di acidi grassi insaturi e di Omega 3, che risulta facilmente digeribile ma senza rinunciare al gusto. Il risultato è un taglio dal sapore autentico, pulito ed equilibrato: una carne leggera, naturale e nutriente, ideale per chi cerca gusto e qualità. È la scelta perfetta per gli atleti e per tutti coloro che vogliono un alimento saporito, nutriente e naturale.*

## FIorentINA DI LIMOUSINE FRANCESE (PESO MINIMO 1KG)

- frollatura 20/30 gg all'etto € 7
- frollatura 30/60 gg all'etto € 8

## COSTATA DI LIMOUSINE

- frollatura 20/30 gg all'etto € 6,5
- frollatura 30/60 gg all'etto € 7

*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.*

## 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

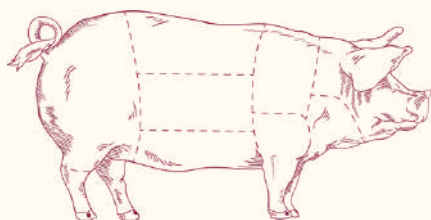
La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane, fino a pochi anni fa a rischio estinzione.

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.

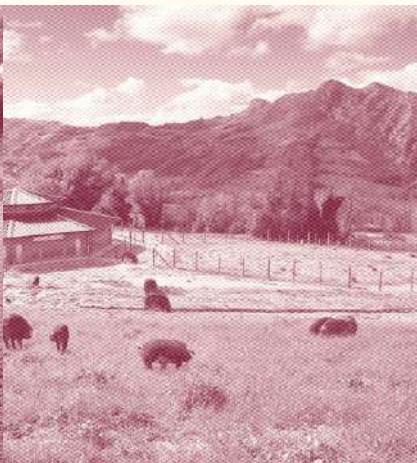
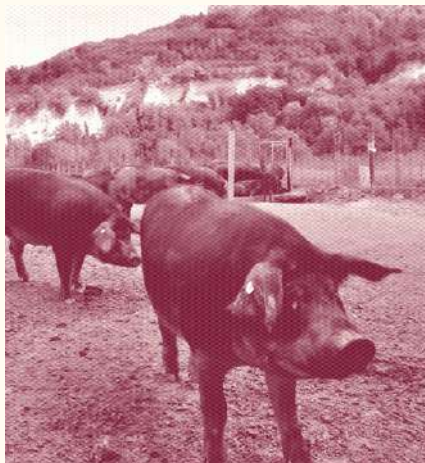
La sorgente a 700 m di quota e le materie prime di produzione aziendale garantiscono la copertura dei fabbisogni alimentari degli animali. La Fattoria Palazzo di Zattaglia si estende su oltre 90 ettari fra colline, pascoli e boschi all'interno della Vena del Gesso Romagnola. Lo stato semibrado della 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:



# 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 emilianoromagnolo 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:

- 
**Panino senza Glutine Ovenable** € 2  
 senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni
- 
**Focaccina soffice senza Glutine Ovenable** € 2,8  
 senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

### MOLINO SPADONI 100 Anni di passione

Ha iniziato più di un secolo fa con un mulino, che esiste dal 1445, a Cocolia poi ne ha acquistati altri. Uno che lavora al 100% per il biologico e uno per la macinazione a pietra. Oggi si producono oltre 200 referenze, tra farine e miscele speciali. Gli impianti molitori sono tecnologia d'avanguardia, così da poter produrre le farine a temperature più basse e senza il rischio di scottarle. In questo modo, tutti i principi vitaminici e proteici si conservano integri, ottenendo una farina di qualità superiore, più lavorabile e dal gusto più dolce.



# IDOLCI del Mercato Coperto

Tutti i dolci sono preparati il giorno stesso  
dai nostri Chef e pasticceri.



**Tiramisù** della tradizione € 7,5

**Gelato artigianale fatto da noi** al fiordilatte con **Miele Millefiori della Pineta di Ravenna e pinoli** € 9

**Zuppa Inglese come una volta** con le due creme e savoiardi imbevuti nell'Alchermes € 8

**Latte in piedi profumato al caffè** € 7,5

*Il "Latt in pè" è un classico della tradizione romagnola. Anticamente preparato in primavera, quando le uova abbondavano, deve il suo nome alla consistenza unica: una solidità perfetta che gli permette, una volta cotta, di "stare in piedi" sul cucchiaino.*

**Sorbetto** € 7

- al Limone e Limoncello Artigianale del Mercato Coperto
- al caffè

**Macedonia all'italiana con frutta fresca di stagione** € 8  
(con pallina di gelato fiordilatte) € 10

**OLTRE AI GRANDI CLASSICI...PUOI TROVARE ALTRE TORTE APPENA SFORNATE DALLA NOSTRA PASTICCERIA, SECONDO DISPONIBILITÀ ED ESTRO DEL PASTICCERE! CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER SCOPRIRE QUALI SONO OGGI IN MENÙ!**

*Alcune delle nostre proposte*

Torta Ricotta e Visciole con Ricotta Cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni e visciole; Crostata alla frutta base di pasta frolla con confettura alla frutta; Torta Tenerina con crema al mascarpone con cioccolato fondente Araguani "Valrhona"; Ciambella Romagnola con crema chantilly.

*La Ciambella romagnola o "Brazadèla" è il dolce "poco dolce" che profuma di ricordi. Senza buco e dalla consistenza soda, somiglia a un filone di pane ricoperto di zuccherini. Tradizione vuole che si gusti inzuppata: ottima nel latte a colazione, ma insuperabile tuffata nel vino dolce a fine pasto!*

**Degustazione di Formaggi** € 12  
**con Gorgonzola DOP della selezione "Luigi Guffanti", Bucciattello di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni e Pecorino "Pecora Nera"**

*Il Pecorino "Pecora Nera" è un formaggio ovino stagionato tipico toscano, prodotto con latte di pecora e lavorato secondo metodi artigianali. Si tratta di un pecorino a lunga maturazione. Ha un profumo intenso e complesso, con note di sottobosco e funghi, mentre al gusto risulta sapido e leggermente piccante.*

# IBARATTOLINI del Mercato Coperto

Le creazioni dei nostri Chef,  
sempre nuove ed in continua evoluzione

**I Barattolini**  
del Mercato Coperto

€ 8,5

*Piccole delizie al cucchiaino preparate quotidianamente seguendo l'ispirazione del momento e la stagionalità degli ingredienti. Una piccola eccellenza, uno sfizio goloso sempre diverso, nato per regalarvi un momento di autentica dolcezza.*



## 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' Stefenelli

€ 6,5

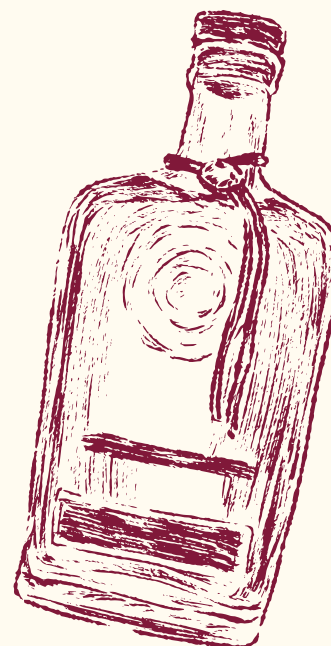
**Zibibbo Passito - Sicilia IGT**  
Martinez

€ 6

**Porto Lbv 2019**  
Ferreira

€ 8

*Consulta la nostra carta dei vini, liquori e distillati  
per scoprire la selezione completa.*



# AMARI SELEZIONE

## Leonardo Spadoni

AMARI CHE RACCONTANO TERRITORI, TRADIZIONI E RICETTE TRAMANDATE

**Shortino:** €4,50

### China

Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di "China Peruviana 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

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

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

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

Una lista degli ingredienti da filtro magico d'amore: i petali di Rosa Bulgara, i chiodi di garofano, le noci moscate, il macis, il cardamomo di Malabar, il coriandolo ai fiori d'ibisco.

### Zabajone

Dalla ricetta dei nostri chef, nasce un liquore cremoso tipo zabajone a base di uova che vanta un gusto pieno e vellutato.



# RUM SELEZIONE

## Leonardo Spadoni

AMARI CHE RACCONTANO TERRITORI, TRADIZIONI E RICETTE TRAMANDATE

**Shortino:** €6,50

### Rhum Jamaica Leonardo Spadoni

Importato direttamente da una selezione delle migliori partite di rhum agricolo giamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatura del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio

**Shortino:** €7,50

### Rhum Jamaica Alta Gradazione 58° Leonardo Spadoni

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

# LIMONCELLO

MERCATO  
COPERTO  
RAVENNA

### Limoncello Artigianale del Mercato Coperto

**Shortino:** €4

*Il nostro limoncello artigianale nasce da limoni biologici calabresi, selezionati nel momento perfetto di maturazione, dopo una generosa esposizione al sole.*

*Freschi e profumati, vengono sbucciati a mano per preservarne tutta la qualità.*

*Le scorze danno vita a un'infusione lenta e naturale: restano immerse in acqua e alcol per almeno quattro settimane, rilasciando colore, profumo e carattere.*

*Una volta pronte, vengono torchiate per estrarre un infuso intensamente aromatico, dal colore giallo brillante. Il limoncello viene poi lavorato senza filtrazioni, per mantenere la sua tipica opalescenza, segno distintivo di un prodotto genuino. Ogni bottiglia è infine riempita ed etichettata a mano, per un risultato curato in ogni dettaglio.*

DESIDERI ACQUISTARE LE NOSTRE BOTTIGLIE?

### I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 20cL

€ 12

(Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Rose, Zabaione)

### I Classici della selezione Leonardo Spadoni - 50cL

€ 19

(Nocino, Flauto Magico, Rosolio di Rose, Zabaione)

### Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 48° - 70 cL

€ 30

### Rhum Jamaica Leonardo Spadoni 58° - 70 cl

€ 46

### Limoncello Artigianale del Mercato Coperto

€ 25,90



# LE BIRRE “ORAZIO” del Mercato Coperto

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



**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).**

*Il Birrificio del Molino Spadoni, nato nel 2018 a Reda di Faenza (Ravenna), rappresenta l'estensione naturale della storica attività del Molino Spadoni, attivo dal 1921 e da sempre legato alla lavorazione dei cereali. Il progetto nasce con l'obiettivo di valorizzare questa competenza, dando vita a birre artigianali crude, non pastorizzate e non microfiltrate, prodotte con materie prime selezionate e filiera controllata.*

*Grande attenzione è dedicata all'equilibrio tra tradizione brassicola e innovazione, con uno stile pulito, contemporaneo e facilmente riconoscibile.*

*Guidato dal mastro birraio Nicola Grande, il birrificio propone una gamma ampia e versatile, pensata per esaltare profumi e aromi dei cereali e offrire birre di qualità, fortemente legate al territorio romagnolo ma con uno sguardo internazionale.*



## **Lager**

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

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

## **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

## **Blanche**

Birra belga con note speziate di coriandolo e un sapore agrumato

- media (40 cl) € 6
- pinta (50 cl) € 7

## **Golden ALE**

Birra dorata, fresca e beverina con note floreali e agrumate

- media (40 cl) € 6
- pinta (50 cl) € 7

## **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

## **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

# ACQUA e Bevande

## ACQUE MICROFILTRATE IN BOTTIGLIA

### Acqua Microfiltrata

€ 2

Naturale / Frizzante - caraffa. lt. 1

*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 Tepelene

€ 2

Naturale / Frizzante in plastica da it. 0,50 L

### Acqua Tepelene

€ 3,5

Naturale / Frizzante in plastica da it. 0,75 L

### Tepelene®

*TEPELENE è un' acqua minerale naturale che sgorga dalle profondità incontaminate delle montagne di Tepelene, in Albania. Caratterizzata da un equilibrio minerale delicato e un ph leggermente alcalino, si distingue per la sua purezza cristallina e il gusto morbido e fresco, ideale per accompagnare ogni momento della tavola.*

### Acqua S.Pellegrino Naturalmente Frizzante

€ 4,5

in vetro da lt. 0,75 L

### S.PELLEGRINO

*Protagonista della ristorazione internazionale più prestigiosa, sono partner di alcuni dei più importanti eventi gastronomici globali. S.Pellegrino è un'acqua minerale naturalmente frizzante simbolo del Made in Italy nel mondo. Caratterizzata da una bollicina fine ed elegante e da un gusto equilibrato, è ideale per accompagnare piatti ricchi e strutturati, esaltandone i sapori.*

#### Lo sapevi?

*L'Acqua minerale S.Pellegrino viaggia per 30 anni attraverso le rocce prima di ritornare in superficie nelle sorgenti d'acqua ai piedi delle Alpi italiane. Lungo la via l'Acqua S.Pellegrino si arricchisce naturalmente di minerali che le donano un gusto e delle qualità uniche.*

# BEVANDE

## TOMARCHIO "D&A" Linea Classica

<b>Gingerbeer</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Cedrata</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Cola</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Acqua Tonica</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Chinotto</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Gazzosa</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Spuma</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5

## TOMARCHIO "D&A Zero" Linea Senza Zuccheri Aggiunti

<b>Limonata Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Cola Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5
<b>Arancia Rossa Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	€ 4,5



*Tomarchio è uno storico marchio nato nel 1920 ad Acireale, noto per le sue bibite artigianali. Utilizza solo agrumi siciliani freschi e acqua dell'Etna, mantenendo da oltre 100 anni una produzione tradizionale che valorizza il gusto autentico della Sicilia.*

---

<b>Acqua Brillante "Tonica Italiana"</b> in vetro da 20.cl	€ 3,5
---	-------

---

<b>Pepsi</b>	€ 3,5
<b>Pepsi Zero</b>	€ 3,5
<b>Aranciata Mirinda</b>	€ 3,5
<b>Seven Up</b>	€ 3,5

<b>Thè al Limone - Beltè 3,5</b> in lattina da 33.cl	€ 3,5
<b>Thè alla Pesca - Beltè 3,5</b> in lattina da 33.cl	€ 3,5

## LA CAFFETTERIA

<b>Caffè Espresso / Caffè Macchiato / Caffè Decaffeinato / Caffè d'Orzo</b>	€ 1,6
<b>Caffè al ginseng / Americano</b>	€ 2
<b>Caffè corretto</b>	€ 2,5
<b>Cappuccino</b>	€ 2,5
<b>Caffè Shakerato</b> + Baileys	€ 5,5 € 6,5
<b>The, Infuso e Tisane</b>	€ 3,5



### **La nostra "Miscela Bar"**

*Composta in prevalenza da caffè Arabica centroamericani, è una miscela profumata, dal gusto rotondo e penetrante; sprigiona la sua forza in una tazzina a contenuto ristretto; la crema, densa e persistente si presenta color nocciola scuro. Al palato si denotano note torrefatte e caramellate associate a un sentore fruttato. Per chi ama un caffè dolce e fruttato.*

## COPERTO E SERVIZIO

### \*Dal lunedì alla domenica

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

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.

### \*Per il tuo amico a 4 zampe

Ciotola con acqua	Cortesia
Pollo ai ferri	€ 10



## 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.



**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.

**Per ogni chiarimento vi invitiamo a chiedere al nostro personale.**

# Grazie

**Bevi responsabilmente.**

Non bere se non hai l'età consentita.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.



SEGUICI SUI CANALI SOCIAL:

*@mercatoaperto.ravenna*

**wi-fi GRATUITO**

loggati su "Mercato Coperto" indicando nome, cognome e mail



# MERCATO COPERTO

RAVENNA



## Romagna Terra & Mare

### INFO E PRENOTAZIONI

[info@mcravenna.it](mailto:info@mcravenna.it) | 0544 244611 - 3343664030

Piazza Andrea Costa 2, Ravenna