



# TEATRO ALIGHIERI BISTROT

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

**28 MAGGIO**  
*"ANTIGONE"*

**30 MAGGIO**  
*"MÜNCHENER KAMMERORCHESTER - E. ONOFRI"*

**5 GIUGNO**  
*"LU SANTO JULLARE FRANCESCO"*

**18 GIUGNO**  
*"CANTATA DEI PASTORI"*

**3 LUGLIO**  
*"OPERAPAESE PER RAVENNA"*

**8 LUGLIO**  
*"YOANN BOURGEOIS ART COMPANY"*

Partner per le serate Ravenna Festival  
**FATTORIA ZERBINA**

FATTORIA  
ZERBINA



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



Pignoletto Frizzante DOP	€5
Rubicaia	
Prosecco DOC Extra Dry	€6
La Casada	
Champagne Brut AOC	€13
Louis Constant	

# DEGUSTAZIONE VINI

*In collaborazione con Fattoria Zerbina*



"Rosa di Ceparano" Ravenna Rosato IGP
<i>Fattoria Zerbina</i>
"Bianco di Ceparano" Romagna Albana
Secco DOCG
<i>Fattoria Zerbina</i>
"Tergeno" Ravenna Bianco IGP
<i>Fattoria Zerbina</i>
"Ceregio Rosso" Romagna Sangiovese
Superiore DOC
<i>Fattoria Zerbina</i>

Percorso degustazione:

- 1 Calice € 4 ~~€6~~
- 2 Calici € 8 ~~€12~~
- 3 Calici € 10 ~~€18~~

FATTORIA  
ZERBINA



# 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 Birificio 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 naturale e frizzante bottiglia da lt. 0,5 L	€2
Acqua 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


## SFIZIOSITÀ "TO-GO"

Tramezzino con prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata "Iceberg" e maionese €8


Tramezzino con tonno, pomodoro a fette, insalata "Iceberg" e maionese €8

Triangolo di Focaccia con lievito madre, a lunga lievitazione con Mortadella "Antica Tradizione", lattughino e maionese €6

Triangolo di Focaccia con lievito madre, a lunga lievitazione con prosciutto crudo nostrano "Amarcord" €6

 Triangolo di Focaccia con lievito madre, a lunga lievitazione con verdure grigliate €6

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

 Pizzetta Margherita con pomodoro, mozzarella fior di latte 100% Italiano €4

## LE PROPOSTE CENA

 Roastbeef €15  
rucoletta e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

  Caprese €13  
con pomodoro San Marzano e mozzarella fior di latte 100% Italiano

## DOLCEZZE "TO-GO"

Torta del giorno (fetta) €5,5

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

Biscotteria artigianale (6 pezzi) €5





SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL :



@mercaticoperto.ravenna



ART CAFFÈ  
GARDEN BISTROT

@mar\_ravenna.caffe



@casaspadoni\_onthebeach



@cadelpino



@casa.spadoni.faenza



@casaspadoni.44\_12