MERCATO COPERTO
RAVENNA

LA GRIGLIA ROMAGNOLA
della domenica sera

Tutte le domeniche sera

Per info e prenotazioni contattaci al:
0544 244611 | 3343664030 | info@mcravenna.it

MERCATO COPERTO
RAVENNA

COPERTO GRIGLIA ROMAGNOLA ~~€ 2,5~~

GRATUITO PER TE LA DOMENICA SERA !

Compreso di acqua microfiltrata naturale o frizzante

A TUTTE LE ORE
Cocktails

Spritz Aperol € 7
Prosecco, Aperol, Arancia, Seltz

Spritz Campari € 7
Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Seltz

Spritz Cynar € 7
Prosecco, Cynar, Arancia, Seltz

Spritz al Rosolio di Rose € 7
Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Seltz

Spritz Hugo € 7
Fiori di Sambuco, Prosecco, Lime, Menta

Americano € 8
Vermouth rosso, Campari Bitter, Seltz, 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

COCKTAILS ZERO & Mocktail

Gin Lemon Zero € 8
Tanqueray zero alcol, Lemon Soda

Gin Tonic Alcol Zero
Tanqueray zero alcol, Tonica € 8

Shirley Temple
Granatina, Ginger Ale, Limone, Ciliegia sciroppata € 7

Red Sunset
Succo d’ananas, succo d’arancia, succo di pesca, menta fresca € 7

I TAGLIERI *al Mercato Coperto*

Sua maestà! € 18
Il Prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi tagliato al coltello

Eccellenze (x2 persone) € 36
Prosciutto crudo 24 mesi di Mora Romagnola, Salame Gentile di Mora Romagnola, Coppa Stagionata e Salsiccia Passita, tutti di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni, accompagnati da Squacquerone DOP del nostro caseificio e fichi caramellati

La Tradizione (x2 persone) € 26
Dal nostro salumificio: Mortadella, Salsiccia Passita, Ciccioli frolli e pancetta arrotolata gourmet legata in corda, accompagnati da giardiniera artigianale

Gran misto del "Mercato Coperto" (x3 persone) € 39
Un mix di gusto di salumi e formaggi selezionati dal nostro banco:
Prosciutto Crudo nostrano 24 mesi, Mortadella e Salame Antica Tradizione, Pancetta Arrotolata, Coppa Stagionata, Ciccioli frolli, Bucciatello e Pecorino delle Officine Gastronomiche Spadoni e altri formaggi di nostra produzione, il tutto accompagnato da giardiniera artigianale e fichi caramellati

I formaggi (x2 persone)
Tutti prodotti dalle Officine Gastronomiche Spadoni, "Lo Stanco" di Brisighella, Squacquerone di Romagna DOP, Pecorino stagionato, Ricotta Cremosa e Cacio del Borgo affinato al fieno, accompagnati da fichi caramellati, miele e giardiniera artigianale
€ 26 (x1 pers. €18)

Scopri di più sulla Mora Romagnola, una delle razze più pregiate d'Italia:

LI PUOI ACCOMPAGNARE CON:

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

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

LE PIADINE *farcite*

La vera Piadina romagnola è a base di farina, acqua, strutto (nel nostro caso quello sano e buono di Mora Romagnola) oppure olio extravergine e viene cotta su piastra o su testo.

Una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero; oggi tutelato dell'IGP è diventato un meritatissimo simbolo della cucina italiana nel mondo.

Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e **rucola**	€ 7
Salame Antica Tradizione dal nostro salumificio	€ 7,5
Prosciutto cotto alta qualità	€ 7
Coppa di testa 100% Mora Romagnola e lattughino	€ 8,5
Caciotta Montanara di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni e **verdure**	€ 8
Salame Antica Tradizione dal nostro salumificio **e Pecorino** delle Officine Gastronomiche Spadoni	€ 8,5
Coppa stagionata e "Bucciatello" di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni	€ 8,5
Prosciutto crudo nostrano "Amarcord"	€ 8
Prosciutto crudo nostrano "Amarcord", Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni e **rucola**	€ 8,5

I CRESCIONI
e i rotolini

Scopri i nostri crescioni romagnoli, preparati con l'impasto delle nostre piadine con farina tipo 00, soffice e fragrante, e ripieni di squisiti ingredienti. Il crescione (detto anche "cassone" nel riminese e "calzone" nell'imolese), il cui nome deriva da una particolare erba di campo spontanea con cui veniva tradizionalmente preparato il ripieno, prima della cottura viene farcito, ripiegato e chiuso a mezzaluna saldando bene i bordi con una pressione.

Crescione con patate e salsiccia di suino bianco dell'Emilia Romagna	€ 8,5
Crescione con pomodoro e mozzarella fior di latte	€ 8
Crescione erbette, caciotta di Brisighella e Grana Riserva nera "Bella Lodi"	€ 8,5
Crescioncino dolce alla nutella	€ 5
Rotolini di Piadina farciti	€ 6

*** I nostri crescioni e Rotolini variano secondo la stagionalità, chiedi per eventuali proposte**

I NOSTRI PANINI BURGER
con le farine Molino Spadoni

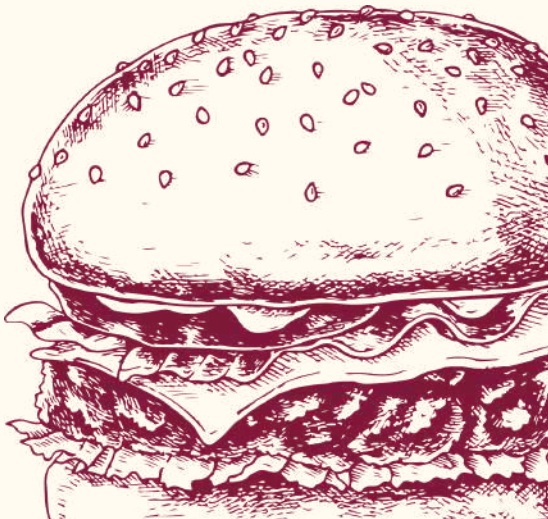
72 Ore di lievitazione

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 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 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.

CONTORNI

Patate rustiche € 6
al forno

Erbette ripassate in padella € 6,5
con aglio olio e peperoncino

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 SCOTTONA IBERICA (PESO MINIMO 1KG)

- frollatura 20/30 gg all'etto € 8,5
- frollatura 30/60 gg all'etto € 9,5

COSTATA DI SCOTTONA IBERICA

- frollatura 20/30 gg all'etto € 7,5
- frollatura 30/60 gg all'etto € 8

Selezionata dal Macello di Ossona, la nostra lombata proviene da bovini nati, allevati e macellati in Spagna all'età di circa 12 mesi. Dopo il primo mese di svezzamento, i capi crescono in stalla seguendo un piano alimentare rigoroso, scandito da orari fissi e basato su una miscela bilanciata di cereali (orzo, avena e mais).

L'alimentazione controllata e la giovane età garantiscono una carne dal colore vivo, eccellente marezzatura e straordinaria morbidezza.

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

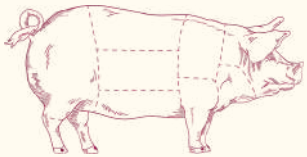
Limousine è una razza bovina da carne originaria della regione di Limousin nella Francia sud-occidentale. La qualità della carne è molto buona, si presenta a grana fine e si caratterizza per avere delle fibre non troppo grossolane che rendono la carne tenera.

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.

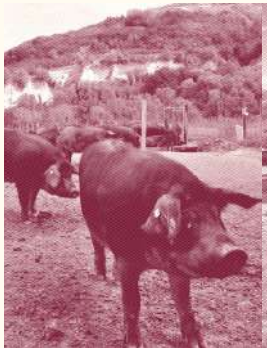
Per saperne di più:

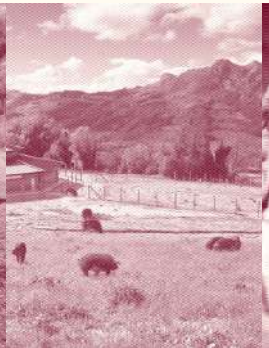
Oltre a queste, le caratteristiche che rendono uniche le sue carni sono:

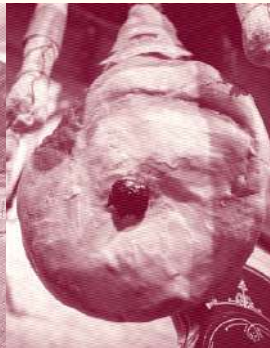
- Il maggior movimento all'aperto fa sì che il muscolo sia più tonico e con una maggiore concentrazione di mioglobina (ferro). Per questo motivo la carne è più scura.

- 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.







I NOSTRI Pani

MOLINO Spadoni

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 € 3
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 Coccolia 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 farin di qualità superiore, più lavorabile e dal gusto più dolce.

I DOLCI del Mercato Coperto

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

Torta con ricotta, mascarpone e visciole	€ 8
Semifreddo al pistacchio con crumble al caramello salato	€ 8
Gianduiotto con crema chantilly	€ 8

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 Gastronimiche 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.

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).

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 efrmentazione dal colore chiaro, con buona limpidezza e schiuma bianca, densa e compatta
- media (40 cl) € 6,5
- pinta (50 cl) € 7,5

MERCATO COPERTO
RAVENNA

Per info e prenotazioni contattaci al:
0544 244611 | 3343664030 | info@mcravenna.it