MERCATO COPERTO
RAVENNA

Romagna Terra & Mare

INFO E PRENOTAZIONI

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

MERCATO COPERTO
RAVENNA

LA ROMAGNA
Terra e Mare

Al Mercato Coperto c'è più gusto.

Consulta il menù sul nostro sito
www.mercatocopertodiravenna.it

MERCATO COPERTO
RAVENNA

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

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

COCKTAIL ZERO & Mocktail

Spritz Analcolico € 7
Spumante Zefiro 0, The Kind Aperitivo Alcohol Free, Seltz

Americano Analcolico € 7
Spumante Zefiro 0, The Cynic Bitter Alcohol Free, Seltz

Gin Lemon Zero € 8
Tanqueray zero alcol, Lemon Soda

Gin Tonic Alcol Zero € 8
Tanqueray zero alcol, Tonica

Rosso Garibaldino € 8
Martini floreale zero alcol, succo d'arancia

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

Red Sunset € 7
Succo d'ananas, Succo d'arancia, Succo di pesca, Menta fresca

Florida € 7
Succo di pompelmo, Succo d'arancia, Succo di lime o limone, Granatina, Seltz

Virgin Paloma € 7
Succo di pompelmo rosa, Succo di lime, Seltz o Soda al pompelmo, Succo di agave o miele

Blue Lacoon € 7
Tonica, Lemon tonica, Blue Curaçao, Seltz

27 ETICHETTE
al Calice, a tutte le ore

LE BOLLICINE AL CALICE

Sylvoz - Prosecco DOC Extra Dry € 5,5
Le Colture | Glera in purezza

Berlucchi '61 Extra Brut Franciacorta DOCG € 8,5
Berlucchi | Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

"Rosè De Noir" Spumante Rosè Brut € 6
Cleto Chiarli | Lambrusco Grasparossa 85%, Pinot Nero 15%

Champagne Brut AOC € 15
Louis Constant | Pinot Noir, Chardonnay e Meunier

Prèdio Brut - Spumante Gran Rosé Extra Dry € 7
Merlotta | Pinot Nero 100%

BIANCHI AL CALICE

"Paggetto" Pignoletto Frizzante DOP 2025 € 6
Tenuta Nasano

Albana - Romagna Albana DOC 2025 € 6
Poderi Delle Rose

"Ricordo" Romagna Albana DOCG 2024 € 6
Tenuta Nasano

"Ceregio Bianco" Romagna DOC 2025 € 6
Fattoria Zerbina

"**Aulente Bianco" Rubicone Bianco IGT 2025** € 6
San Patrignano | Chardonnay e Sauvignon Blanc

"Le Vaglie" Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi 2025 € 7
Santa Barbara

"T" Cuvèe Bianco Alto Adige DOC 2025 € 6,5
Tramin - Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon

"Sistino" Terre d'Abruzzo IGT 2025 € 6
Citra | Pecorino in purezza

Passerina Terre d'Abruzzo IGT 2025 € 6
Citra | Passerina in purezza

Bianco Terre Siciliane IGT 2025 € 6
Trovati | Varietà bianche ammesse alla coltivazione in Sicilia

Inzolia Sicilia DOC 2025 € 6,5
Feudo Arancio | Inzolia in purezza

ROSSI AL CALICE

“Ceregio” Romagna Sangiovese Superiore DOC 2025 € 6
Fattoria Zerbina | Merzeno

“Bacana” Romagna Sangiovese Superiore DOC 2025 € 6
Tenuta Bacana | Brisighella

“Aulente” Rubicone Rosso IGT 2025 € 6
San Patrignano | Concorre in prevalenza Sangiovese

“Torre di Ceparano” Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2021 € 8
Fattoria Zerbina

“Pietramora” Romagna Sangiovese Sup.re Riserva Marzeno DOC 2018 € 10
Fattoria Zerbina

Pinot Nero – Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 € 7
Alois Lageder

Lagrein – Alto Adige DOC 2025 € 6,5
Tramin

Rosso Terre Siciliane IGT 2025 € 6
Trovati | Nero d’Avola, Syrah e Merlot

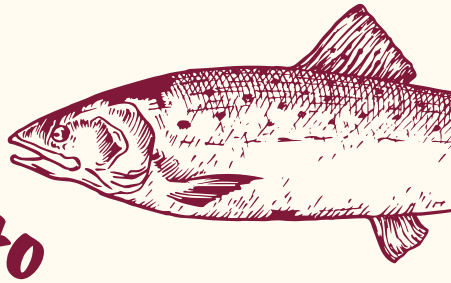
ROSATI AL CALICE

Rosato - Ravenna IGT 2024 € 6
Paolo Francesconi | Sangiovese in purezza – produzione biodinamica

Lagrein Rosé – Altoadige DOC 2025 € 6
Tramin

“Terramare” Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2025 € 6
Citra | Uve a bacca nera della regione

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



IL MARE
al Mercato Coperto

ANTIPASTI

Tartare di Spigola € 24
con verdure condite agli agrumi

Insalatina di Stoccafisso al vapore € 26
con misto di olive marinate e tortino di cicorino saltato in padella

Seppia dell'Adriatico € 18
con i piselli, come una volta

Baccalà* mantecato all'olio EVO di Brisighella € 17
con composta di cipolla all'aceto balsamico e chips di polenta

Cozze alla marinara € 16
servite con pane bruschettato profumato al prezzemolo

Misticanza di foglie invernali con **gamberi di profondità, Pecorino** delle Officine Gastronomiche Spadoni e vinagrette all'Aceto Balsamico di Modena "Giusti" IGP € 28

Tonno marinato all'Olio di Brisighella e aglio nero fermentato € 29
con taglio sashimi e insalata di carciofi freschi

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.

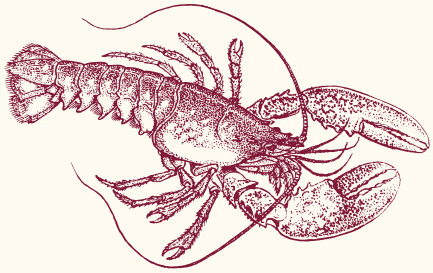
Papalina di Caviale "Calvisius" Siberian Classic | 10g € 36
con burro d'Alpeggio e Pan Brioche

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

Rigatone alla Gricia di Mare con **rana pescatrice,** € 22
concassè di pomodoro e pesto al basilico

Spaghettone alla Tonnara (la famosa **"Buzzonaglia"**)
con pomodorini confit e polvere di limoni di Sicilia € 20

PASTA FORTUNA

Trafilata al bronzo, lavorata a freddo, con grani 100% italiani ed essiccata fino a 72 ore con metodo tradizionale.

MERCATO COPERTO
RAVENNA

***Le sfogline** lavorano la sfoglia a vista e a beneficio della curiosità e del piacere dei clienti e del pubblico, sul grande tavolo in marmo e sul tagliere in legno, realizzando con maestria tante tipologie di pasta fresca.*

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

Gnocchetto di patata bianca **con scampi,** € 24
zucca violina e ricotta salata

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

SECONDI

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

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

Lo spiedone del marinaio € 25
con chips di verdure

Tegamino del Gozzo con il pescato del giorno, € 27
pomodorini sammarzano, basilico e crostini di polenta bianca (x 2 persone € 42)

Scaloppa di rombo chiodato con funghi porcini di montagna € 30
e crostino di polenta

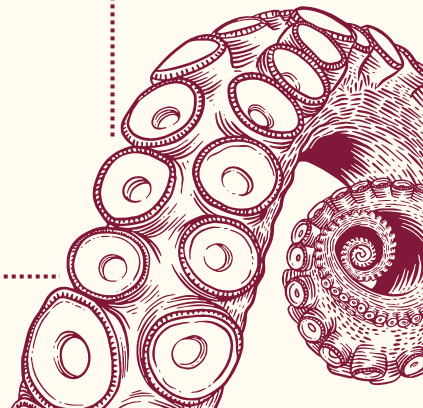
Tutto il nostro pesce proviene dalle migliori selezioni di pescato o dalle migliori scelte di prodotto gelo. Il pesce somministrato crudo è sottoposto a regolare processo di abbattimento come da normativa CEE 852/04 e 853/04.

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



IL PESCATO *del giorno*

Al forno, con patate e pomodorini o come vuoi tu...

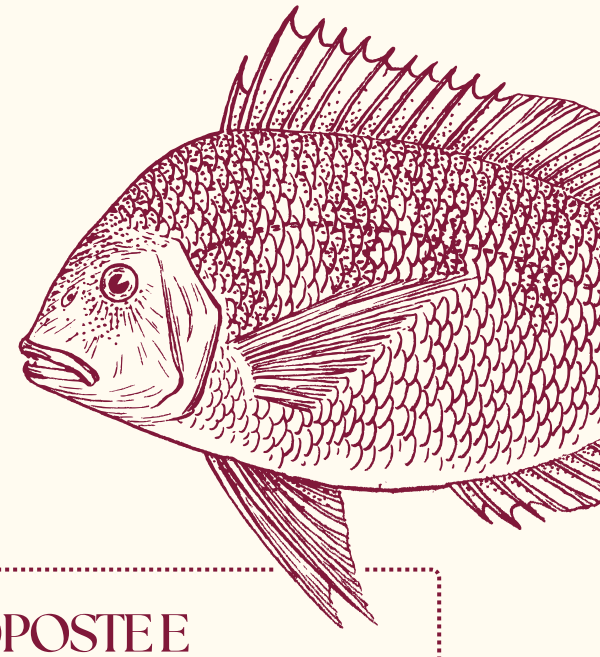
Scorfano, Rombo Chiodato, Coda di Rospo o altro in base alla disponibilità

Branzino con contorno
- pescato € 10,5/hg
- allevato in mare € 8,5/hg

Rombo Chiodato o Sogliola o San Pietro con contorno
- pescato € 11/hg
- allevato in mare € 9/hg

Orata o Scorfano con contorno
- pescato € 10,5/hg
- allevato in mare € 9/hg

Triglia o Cefalo
- pescato € 8/hg
- allevato in mare € 6/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**.

PESCE TO·GO

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

€ 39

Gran misto del "Mercato Coperto" (x3 persone)
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) € 26
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 (x1 pers. €18)

LI PUOI ACCOMPAGNARE CON:

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

Il nostro Gnocco Fritto (x2 persone) € 7,5

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

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

LA TERRA
al Mercato Coperto

ANTIPASTI

Polenta fritta (da gustare anche in due) € 14,5
con **Squacquerone DOP** delle Officine Gastronomiche Spadoni

Uovo croccante con fonduta di parmigiano e tartufo nero € 22

La nostra cheesecake salata con primizie di bosco e crema inglese salata € 16

Millefoglie di tacchinella € 16
con cruditè di verdure e salsa tartara

Carciofo al tegamino in umido € 17
con **colatura di provola affumicata**

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 € 14
al ragù rosso con Mora Romagnola

Curzul al ragù bianco con Mora Romagnola € 16
al profumo di scalogno

Cappellacci verdi € 17
con burro di Malga e **pecorino di grotta**

Tagliolino profumato allo scalogno **con guanciale di Mora Romagnola**
e carciofi fritti € 19

Mezzelune di formaggio di fossa di Sogliano € 19
e crumble di mandorle

LA PASTA SENZA GLUTINE DEL MOLINO SPADONI

Di mais, zenzero e curcuma

Mezze maniche zenzero e curcuma di nostra produzione € 13
al ragù bolognese della tradizione

Pacchero al Teff € 14
A.O.P. e broccoletti verdi

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

IL BRODO *del Mercato Coperto*

Il brodo della tradizione romagnola è una preparazione lenta, storicamente legata alla cucina contadina e ai pranzi delle festività, realizzata con un misto bilanciato tra carni e odori dell'orto.

Cappelletti all’uso di Romagna € 15
in **brodo di carne** della tradizione

Zuppa di borlotti con Maltagliati € 13

Crema di zucca Violina € 13
con pane tostato all'amaretto

Zuppa Imperiale € 14
con brodo di carne della tradizione

Acquista la tua bottiglia di brodo da 500ml presso la bottega della pasta fresca, all’interno del Mercato Coperto.

SECONDI

con piccolo contorno

Coscia di Faraona con salsa “Dolceforte” € 23
e cavolo nero

LA SALSA “DOLCEFORTE”

La salsa dolceforte è uno storico condimento della tradizione toscano-rinascimentale, nato nelle corti del Quattrocento per esaltare la caggagione e le carni forti. Unisce sapori contrapposti bilanciando l'acidità dell'aceto e del pomodoro con la dolcezza del cioccolato fondente, dei pinoli, dell'uvetta e delle spezie candite. Il risultato è un intingolo denso, avvolgente e piacevolmente agrodolce.

Pancetta di suino bianco cotta a bassa temperatura € 20
ripassata e glassato in agrodolce con cipolline borrettane

Filetto di maialino tenero ai funghi di bosco € 22

Fegato alla veneziana con crostini di polenta € 20

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

***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 !

CONTORNI

Insalata mista € 6

Patate rustiche € 6
al forno

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

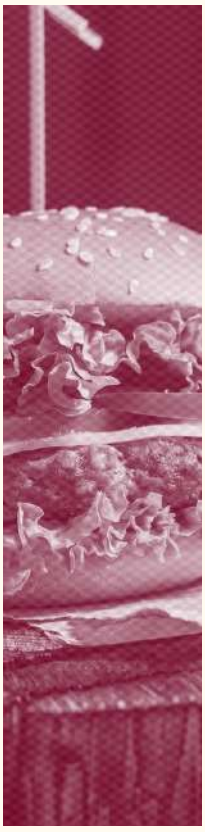
Patate fritte € 7
al profumo di rosmarino

Verdure di stagione € 8
alla griglia

Cavoli alla piemontese € 8

I NOSTRI PANINI BURGER
con le farine Molino Spadoni

72 Ore di lievitazione

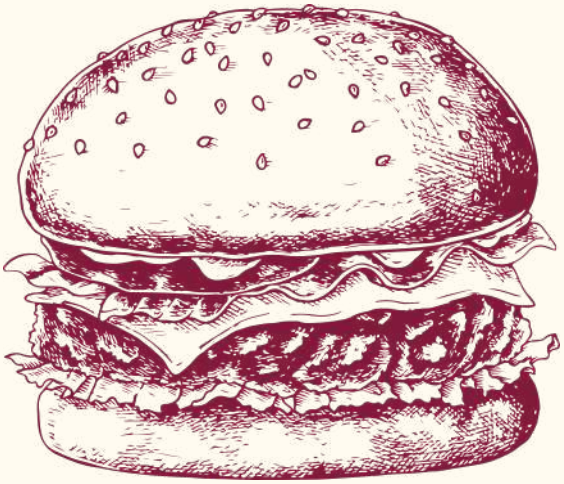


Mora Burger € 17
Hamburger di Mora Romagnola, pancetta croccante di Mora Romagnola, cipolla caramellata, lattughino iceberg, Caciotta di Brisighella delle Officine Gastronomiche Spadoni, maionese alla senape in grani e il panino 72 ore di lievitazione

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.

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...

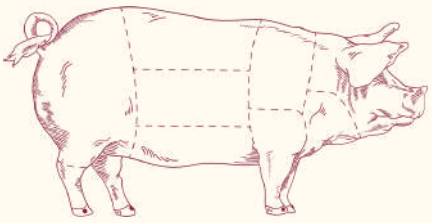
*All'interno del maturatore si crea un **microclima perfetto** che permette di mantenere temperature e umidità costanti in ogni angolo dello stesso, favorendo le condizioni necessarie a produrre quel graduale rilassamento dei tessuti che rende le carni morbide, saporite e salubri.*
Nel nostro maturatore 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.



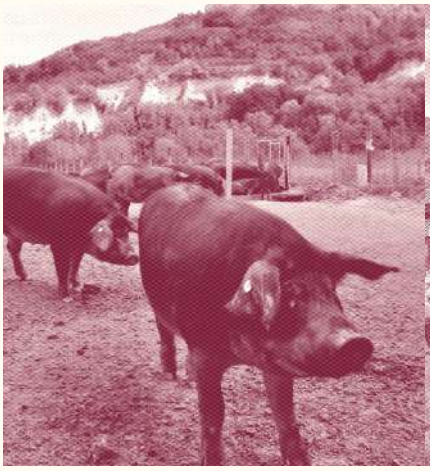
Oltre a queste, le caratteristiche che rendono uniche le sue carni sono:

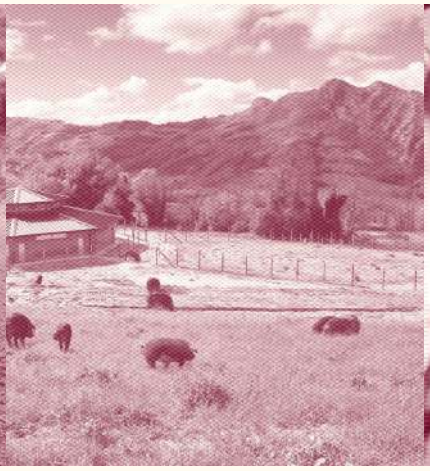
- Il maggior movimento all'aperto fa sì che il muscolo sia più tonico e con una maggiore concentrazione di mioglobina (ferro). Per questo motivo la carne è più scura.

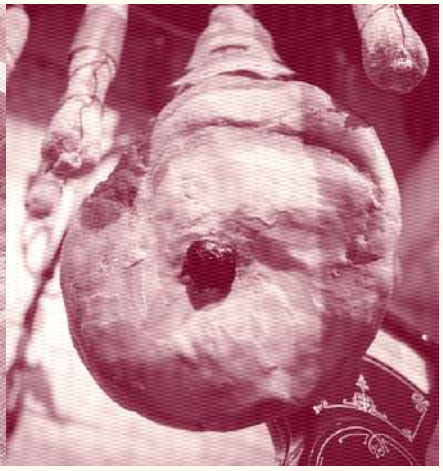
- La genetica di questa razza dona una marezzatura molto accentuata con la presenza di grasso fra le fibre muscolari che si traduce in più sapore e tenerezza.

- 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.

Bucciatello
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.

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

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.

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 € 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 di ricotta e visciole € 8
realizzata dai nostri pasticceri con **Ricotta Cremosa** delle Officine Gastronomiche Spadoni e **pasta frolla croccante alle mandorle**

Gelato artigianale fatto da noi al fiordilatte € 8,5
con **Miele Millefiori della Pineta di Ravenna e pinoli**

Strudel con castagne, mele renette e uvetta profumata alla cannella € 9
con crema all'arancio

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

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 cotto, di "stare in piedi" sul cucchiaio.*

Il nostro lingotto con **cioccolato, nocciole e gianduia** € 8
guarnito con panna montata fresca.

Tiramisù € 7,5
della tradizione

Sorbetto € 7
al Limone e Limoncello Artigianale del Mercato Coperto

Ananas € 6

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!

I BARATTOLINI *del Mercato Coperto*

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

I Barattolini
del Mercato Coperto

€ 8,5

Piccole delizie al cucchiaio 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 I NOSTRI VINI DOLCI E LIQUOROSI AL CALICE

VINI DOLCI E LIQUOROSI
al calice

Albana Dolce Romagna DOCG 2022 5 € 5
Poderi Delle Rose

“Abbas” Romagna Albana Dolce DOCG 6 € 6
Tenuta NasaMonticino Rosso

“Rock & Roses” Vermouth 2022 6,5 € 6,5
De’ Stefenelli

“Arrocco” Albana Passito DOCG 8 € 8
Fattoria Zerbina

Tatù 2020 - Vino rosso passito 6 € 6
Sabbioni | Sangiovese in purezza

Zibibbo Passito - Sicilia IGT 5 € 5
Martinez

Sherry Fino La Ina NV 6 € 6
Lustau

Porto Pando Fino 7 € 7
Williams & Humbert

Porto LBV 2019 7 € 7
Ferreira

Porto LBV 2015 7 € 7
Niepoort

Noval Black “Reserva” 8 € 8
Quinta Do Noval

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 efrmentazione 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 Panna € 3,5
Naturale in vetro 0,75 L

Acqua Surgiva € 3,5
Naturale / frizzante in vetro da it. 0,75 L

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

Gingerbeer € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Cedrata € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Cola € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Acqua Tonica € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Chinotto € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Gazzosa € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Spuma € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

TOMARCHIO “D&A Zero” Linea Senza Zuccheri Aggiunti

Limonata Zero € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Cola Zero € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

Arancia Rossa Zero € 4,5
in vetro da 27,5 cl.

1920 Acireale
TOMARCHIO

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.

Acqua Brillante “Tonica Italiana” € 3,5
in vetro da 20.cl

Pepsi € 3,5

Pepsi Zero € 3,5

Aranciata Mirinda € 3,5

Seven Up € 3,5

Thè al Limone - Beltè 3,5 € 3,5
in lattina da 33.cl

Thè alla Pesca - Beltè 3,5 € 3,5
in lattina da 33.cl

LA CAFFETTERIA

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

Caffè al ginseng / Americano € 2

Caffè corretto € 2,5

Cappuccino € 2,5

Caffè Shakerato € 5,5
+ Baileys € 6,5

The, Infuso e Tisane € 3,5

Moka Rica

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.

MERCATO COPERTO
RAVENNA

wi-fi GRATUITO
loggati su“Mercato Coperto” indicando nome, cognome e mail

MERCATO COPERTO
RAVENNA

SEGUICI SUI CANALI SOCIAL:

@mercatocoperto.ravenna

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

SCOPRI I NOSTRI LOCALI

MERCATO COPERTO
RAVENNA

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

CASA SPADONI

info@casaspadoni.it | 0546 697711
@casa.spadoni.faenza
Via Granarolo 97/99, Faenza

44°12° by CASA SPADONI

sanvitale@casaspadoni.it | 0544 34455
@casaspadoni.44_12
Via San Vitale 34, Ravenna

RISTORANTE CA' DEL PINO

cadelpino@casaspadoni.it | 0544 446061
@cadelpino
Via Romea Nord 295, Ravenna

mar
ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

marcaffe@mcravenna.it | 0544 1963582
@mar_ravenna.caffè
Via di Roma 13, Ravenna

CASA SPADONI MERCATO COPERTO ON THE BEACH

bagnopapeete@casaspadoni.it | 389 9005962
@casaspadoni_onthebeach
Via III Traversa 281, Milano Marittima