MERCATO COPERTO
RAVENNA

BISTROT E CAFFETTERIA AL TEATRO ALIGHIERI

STAGIONE | OTTOBRE 2026 - MARZO 2027

INFO E PRENOTAZIONI
info@mcravenna.it | 0544 244611

seguici sui nostri social **@mercatocoperto.ravenna**

Teatro di Tradizione
Dante Alighieri

MERCATO COPERTO
RAVENNA

Conosci la storia del Teatro Alighieri?

Tra le vie del centro storico di Ravenna si erge il Teatro Alighieri, inaugurato nel 1852 e intitolato al sommo poeta Dante Alighieri, che proprio in questa città trascorse gli ultimi anni della sua vita.

Progettato dagli architetti Broggi e Meduna, lo stesso duo che realizzò il celebre Teatro La Fenice di Venezia, l'Alighieri è da sempre un luogo dove arte, musica e bellezza si fondono, ospitando nei secoli grandi spettacoli di lirica, danza e prosa.

consulta il programma della stagione del Teatro Alighieri:
teatroalighieri.org

Conosci la storia di Casa Spadoni?

Casa Spadoni nasce nel 2014, come naturale sviluppo delle molteplici attività del gruppo Molino Spadoni, ed è come se fosse stata pensata, voluta e delineata da lungo tempo. Casa Spadoni Faenza è un locale con diversi ambienti, ognuno con il proprio stile, arredati con cura per raccontare tradizione e qualità. La cucina propone sia piatti romagnoli, con pasta fresca fatta a mano ogni giorno, sia pizze e ricette rivisitate in chiave contemporanea.
È anche uno spazio culturale, dove si alternano chef ospiti, eventi e la storica birreria, oltre a ospitare il Circolo degli Artisti Faentino.

Conosci la storia del Mercato Coperto?

Il Mercato Coperto di Ravenna situato nel punto nevralgico del Centro Storico della città, è un edificio storico risalente al 1922, reinaugurato nel 2019 in una nuova e inedita versione. Accoglienza, sostenibilità, presidio e controllo della filiera, genuinità e autenticità dei sapori. In queste parole è racchiusa l'essenza del Mercato Coperto di oggi, un luogo fluido, di eccellenze e di bellezza, dove cultura e cibo si uniscono e la qualità della materia prima è sempre abbinata alla cura del prodotto, dalla produzione alla presentazione.

CASA SPADONI

MERCATO COPERTO RAVENNA

Uno spettacolo di Bar al Teatro Alighieri

In questo straordinario contesto, il Mercato Coperto di Ravenna e Casa Spadoni hanno il piacere di curare il servizio bistrot, trasformando ogni pausa in un piccolo spettacolo di gusto.

Le nostre proposte celebrano i sapori autentici della Romagna, tra vini selezionati, birre artigianali e sfiziosità preparate con ingredienti di qualità, e prodotti delle nostre Officine Gastronomiche Spadoni e del Molino Spadoni per accompagnare al meglio l'esperienza di una serata a teatro.

Per una serata speciale...

VUOI ORGANIZZARE QUI IL TUO EVENTO?

Desideri prenotare un piatto speciale o una bollicina?
Prenota prima o durante lo spettacolo!

VUOI CENARE DOPO LO SPETTACOLO ?
ABBIAMO PENSATO ANCHE A QUESTO !
Prenota il tuo tavolo al Mercato Coperto, a soli 5 minuti a piedi dal Teatro, assicurandoti la tua cena anche a tarda notte.

Contattaci per maggiori informazioni
info@mcravenna.it | 0544 244611

CASA SPADONI

MERCATO COPERTO RAVENNA

Uno spettacolo di Bar al Teatro Alighieri

In questo straordinario contesto, il Mercato Coperto di Ravenna e Casa Spadoni hanno il piacere di curare il servizio bistrot, trasformando ogni pausa in un piccolo spettacolo di gusto.

Le nostre proposte celebrano i sapori autentici della Romagna, tra vini selezionati, birre artigianali e sfiziosità preparate con ingredienti di qualità, e prodotti delle nostre Officine Gastronomiche Spadoni e del Molino Spadoni per accompagnare al meglio l'esperienza di una serata a teatro.

VUOI CENARE DOPO LO SPETTACOLO ?
ABBIAMO PENSATO ANCHE A QUESTO !
Prenota il tuo tavolo al Mercato Coperto, a soli 5 minuti a piedi dal Teatro, assicurandoti la tua cena anche a tarda notte.

Per una serata speciale...

VUOI ORGANIZZARE QUI IL TUO EVENTO?

Desideri prenotare un piatto speciale o una bollicina?
Prenota prima o durante lo spettacolo!

Contattaci per maggiori informazioni
info@mcravenna.it | 0544 244611

LA STUZZICHERIA

DOLCI, SALATI E LIEVITATI CHE UNISCONO SEMPLICITÀ E BONTÀ

Il Mercato Coperto prepara lievitati, prodotti da forno
e stuzzicherie con i migliori prodotti del territorio,
per la vostra pausa di gusto.

Brioches € 1,6

Crostata del giorno € 4,5
della pasticceria del Mercato Coperto

GLUTEN FREE
Brownie al cioccolato € 3

Biscotteria di pasta frolla di nostra produzione € 1 cad.

Le Croque Monsieur € 6
prosciutto cotto, formaggio e besciamella
Tipico tramezzino grigliato, nato nei bistrot parigini all'inizio del Novecento.

Mini Trammezzino € 3

Panino al latte farcito (Medio) € 5

Panino al latte farcito (Piccolo) € 3

Toast “Come a casa” € 4,5

Pizza Margherita (Trancio) € 4,5

Biscotti Bizantini € 3
Sacchettino | 40g

Patatine € 2,5
Sacchettino | 50g

Altri Snack dolci e salati, li troverai direttamente al banco...

ACQUA E BIBITE

Acqua Naturale e Frizzante € 2
(bottiglia plc da 0.5 L.)

TOMARCHIO "D&A" - "D&A Zero"

Cola / Cola Zero / Gingerbeer / Cedrata / Gazzosa € 4
Chinotto / Arancia
in vetro da 27,5 cl.

Sanbittèr € 3,5
in vetro da 10 cl.

Campari Soda € 3,5
in vetro da 27.5 cl.

Crodino € 3,5
in vetro da 17.5 cl.

CAFFETTERIA E DINTORNI

Caffè Espresso, Deca o Orzo € 1,6

Cappuccino, Latte macchiato o Americano € 2

Caffè corretto Sambuca o Grappa € 3

Tè caldo € 3

Punch caldo € 5

COCKTAIL

Spritz € 7
Aperol / Campari

Gin Tonic / Lemon € 8
con Gin Bickens

Gin Tonic / Lemon € 9
con Gin Mare

DISTILLATI E GRAPPE

Grappa di Friulano Nonino	€ 5
Grappa di Barbera Sibona	€ 5
Whisky	€ 7
Cognac	€ 7

SELEZIONE AMARI Leonardo Spadoni

AMARI CHE RACCONTANO TERRITORI, TRADIZIONI
E RICETTE TRAMANDATE

	Shortino
China	€ 4
Nocino	€ 4
Fernet	€ 4
Flauto Magico	€ 4
Rosolio di Rose	€ 4
Zabajone	€ 4

Limoncello Artigianale del Mercato Coperto	€ 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.

I NOSTRI VINI

	Calice	Bottiglia
“Sylvoz” Prosecco DOC Extra Dry La Casada	€ 6	€ 25
Berlucchi ’61 Extra Brut Franciacorta DOCG Berlucchi	/	€ 39
“Paggetto” Pignoletto Frizzante DOP 2025 Tenuta Nasano	/	€ 20
“Crepe” Romagna Sangiovese Superiore DOC 2024 Ca’ Di Sopra	/	€ 25

Ceregio Bianco Romagna Trebbiano DOC Fattoria Zerbina	€ 6	€ 20
Aulente Bianco Rubicone IGT San Patrignano	€ 6	€ 22

Ceregio Rosso Romagna Sangiovese Superiore DOC Fattoria Zerbina	€ 6	€ 20
Aulente Rosso Rubicone IGT San Patrignano	€ 6	€ 22
“Torre Di Oriolo” Romagna Sangiovese Superiore DOC 2024 Poderi Morini	/	€ 25

LE BIRRE “ORAZIO” DEL BIRRIFICIO MOLINO SPADONI

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.

Orazio Lager - 5% vol (33cl) € 4,5
Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore chiaro e dalla schiuma densa

Orazio Golden Ale - 5% vol (33cl) € 5
Birra dorata, fresca e beverina con note floreali e agrumate

Orazio IPA - 5,5% vol (33cl) € 6,5
Decisa con intensi profumi tropicali e un amaro bilanciato

CASA SPADONI

MERCATO COPERTO
RAVENNA

METTI LE MANI IN PASTA CON NOI !

Scopri le Experience e i Laboratori Enogastronomici
del Mercato Coperto.
Degustazione di prodotti del territorio, vini, birre artigianali,
laboratori di pasta fresca e molto altro !

Scannerizza il QR Code:

Teatro di Tradizione
Dante Alighieri

MERCATO COPERTO
RAVENNA

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL :

MERCATO COPERTO
@mercatocoperto.ravenna

mar ART CAFFÈ GARDEN BISTROT
@mar_ravenna.caffe

44°12° by CASA SPADONI
@casaspadoni.44_12

CASA SPADONI MERCATO COPERTO ON THE BEACH
@casaspadoni_onthebeach

RISTORANTE CA' DEL PINO
@cadelpino

CASA SPADONI
@casa.spadoni.faenza

AltroMare
CASA SPADONI
@altromare_casaspadoni

le notti del Mercato
@lenottidelmercato