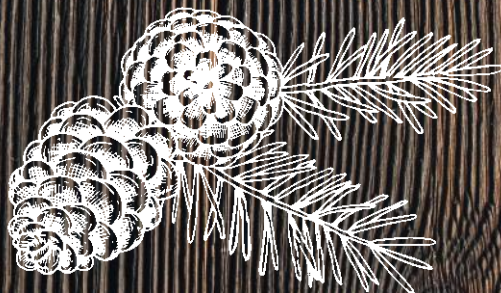


RISTORANTE
CA' DEL PINO



MENU



RISTORANTE
CA' DEL PINO





Ca' del Pino è un ristorante storico aperto nel 1966 da Golfrano e Armida Turchetti, che ancora oggi porta il suo nome originario, per desiderio della nuova gestione, a cura di Leonardo Spadoni e Beatrice Bassi. Il locale si trova all'interno di un contesto paesaggistico di immenso valore naturalistico, il Parco del Delta del Po. Da Ca' del Pino sono passati in più di cinquant'anni nomi importanti del mondo dello spettacolo e della cultura come Giorgio Gaber, Caterina Caselli, Rita Pavone, le gemelle Kessler, Raffaella Carrà, Alighiero Noschese, Mino Reitano, del giornalismo come Gianni Brera, della politica e imprenditoria e anche dello sport.

Questo locale era tra i preferiti di Raul Gardini, Idina Ferruzzi e famiglia, la sua presenza è testimoniata dai tanti quadri e fotografie che lo ritraggono insieme a amici, clienti e agli storici gestori. Raul prese l'abitudine di andare a Ca' del Pino quando era di ritorno dai viaggi di lavoro. Poteva arrivare a qualunque ora e con quante persone voleva: tra cuochi e camerieri si creava un momento di agitazione. Poi, avanti coi piatti. Pasta e fagioli, tagliatelle, cacciagione, pesce. Quello che offriva la stagione c'era sempre, per lui e i suoi amici. Era come un ritorno in famiglia dopo tanti giorni di assenza.

Qui è stata anche girata una scena del film "Il presidente del Borgorosso Football club" interpretato da Alberto Sordi.

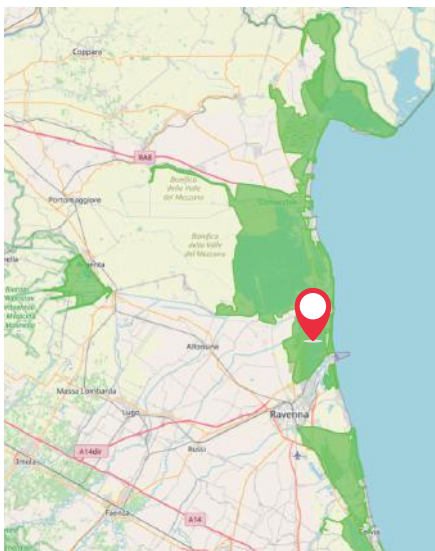
Dopo alcuni anni di inattività, Beatrice Bassi e Leonardo Spadoni hanno riaperto il ristorante, di proprietà comunale, grazie ad un ingente investimento di 450.000 €, necessario per renderlo adeguato agli attuali standard di cucina e ristorazione. La nuova gestione ha mantenuto l'atmosfera calda e accogliente, la cucina sempre attenta alle materie prime ed alla tradizione enogastronomica del territorio. Fortissimo il legame gastronomico e culinario con il territorio: abbiamo ripercorso la tradizione della valle con una proposta al confine tra terra e mare. In menu i protagonisti dell'enogastronomia locale come l'anguilla, la cacciagione di valle e i profumi della pineta. La grande griglia e lo spiedo a vista che dominano la sala principale, insieme alle nostre sfogline che ogni giorno tirano la pasta al mattarello, sono suggello della tradizione romagnola, che prorompe nell'atmosfera del ristorante. In 57 anni di storia, Ca' del Pino ha mantenuto la sua identità, il menù, la sua storia e anche la sua accoglienza.



Lo storico ristorante si trova all'interno del



Parco Delta del Po
Emilia-Romagna



A soli 7 Km dagli 8 monumenti UNESCO della città di Ravenna.

Scopri percorsi pre trekking & e-bike all'interno della pineta

Rivolgeti a noi per maggiori info:
cadelpino@casaspadoni.it

Inoltre...

Guarda le fotografie della mostra del



**MERCATO
COPERIO**
RAVENNA

“35 anni del Parco del Delta del Po”

12 fotografi interpretano l'avifauna del parco

Nel Parco del Delta del Po, istituito nel 1988 con apposita Legge Regionale e attualmente Patrimonio UNESCO, sono presenti 10 Zone Umide di importanza internazionale (Convenzione Ramsar 1971), 22 Zone Speciali di Conservazione (ZSC) per la conservazione di habitat e specie vegetali e animali, 20 Zone di Protezione Speciale (ZPS) per la conservazione degli uccelli.

Scopri i collegamenti dal ristorante nella Pineta di San Vitale:



PERCORSO BOTANICO
e **PERCORSO CA' VECCHIA - PIALASSA BAIONA**

PERCORSO BOTANICO

Lunghezza: circa 1,5 km. Livello: Facile

Il percorso permette di conoscere la vegetazione tipica della **pineta San Vitale di Ravenna**. Un breve e piacevole itinerario ad anello in cui, attraverso **15 tappe** scandite da altrettanti **cartelli didattici**, potrete riconoscere le specie tipiche della **macchia mediterranea**: frassino, biancospino, ligustro, asparago selvatico e... ti aspettiamo per scoprire gli altri!

PERCORSO CA' VECCHIA - PIALASSA BAIONA

Lunghezza: circa 3 km. Livello: Facile

Un percorso ad anello che, partendo dal parcheggio pinetale in via del Fossatone e congiungendosi al Percorso botanico, consente di raggiungere la **Pialassa Baiona**. Attraversando la suggestiva **Bassa del Piroto** si arriva agevolmente in laguna e dalla **Buca del Cavedone** si potranno osservare esemplari dell'avifauna palustre. Lungo il percorso incontrerete la **Ca' Vecchia**, una delle antiche “case delle aie” in cui si ammassavano le pigne in attesa di estrarne i pinoli (fonte di un redditizio commercio), e l'Oratorio Madonna del Pino, una minuscola chiesetta immersa nella natura.



Tutti i mercoledì sera

Lo spiedo come solo a Ca' del Pino puoi trovare

(Quaglia, fegato, scamone di maiale, coniglio)
accompagnato da pane bruschettato e verdure alla griglia

a persona 28

Tutti i venerdì sera

il pesce nella tradizione marinara
dell'Adriatico

Il risotto alla marinara per min. 2 persone

a persona 18

Spiedini misti di gamberi e seppiole

a persona 18

È consigliata la prenotazione telefonando al numero **0544-446061**
oppure via mail all'indirizzo: cadelpino@casaspadoni.it



Antipasti di pesce

“Il Crudo” di Ca’ del Pino

34

(Branzino marinato al gin, tartare di ricciola con pestato di fragole e menta, carpaccio di baccalà con albicocca grigliata e gel di limoni fermentati, ostrica)

Medaglioni di capesante al cognac, crema di topinambur e scaloppa di foie gras

24

Sarde in “saor” con la giardiniera di verdure fresche di nostra produzione

16

Tartare di tonno, olio e limone con cipolla di Tropea marinata e scaglie di pecorino

25

I Gran marinati di Ca’ del Pino

25

(anguilla marinata, sgombro affumicato al pepe rosa, alici marinate, bosega con piccole verdure)



Antipasti di terra e valle

Polenta frita con Squacquerone DOP del nostro caseificio	14
Uovo cotto a bassa temperatura con crema di pecorino, tartufo nero di stagione e cialda di riso croccante	19
Tartare di manzo, pesto di rucola, pinoli, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e aceto balsamico di Modena	24
Tagliere di prosciutto affettato di Mora Romagnola con piadina	19
Sua Maestà! Il prosciutto di Mora Romagnola tagliato al coltello con piadina (circa 50 gr)	20
“Gran Tagliere” di salumi di Mora Romagnola (per 2 persone) accompagnato da Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni, fichi caramellati e piadina	34

Da accompagnare con...

La nostra Piadina, fatta In casa con lo strutto di Mora Romagnola	2
Ti interessa scoprire di più sulla piadina e sulle varie ricette? Vuoi partecipare a un corso: piadina verso tigella, Romagna ed Emilia a confronto? A partire da 8 persone il laboratorio su misura, divertente e gastronomico.	
Focaccina soffice Senza Glutine “Ovenable” senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	3

N.B. I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.



Primi di mare

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Spaghetto alla chitarra con crema all'aglio nero fermentato e tartare di mazzancolle	20
Passatelli asciutti con zuppetta di datterini e vongole "poverazze"	18
Mezze lune di ricotta di pecora delle Officine Gastronomiche Spadoni e limone candito con ragù di gamberi e maggiorana	20
Paccheri alla "gricia" con tonno fresco "Pinna Gialla" e pecorino	18
Gnocchetti di patata con calamari e bottarga	17

Primi di terra

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Risotto con germano reale di valle e riduzione di sangiovese (minimo 2 persone)	a persona 18
Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola	13
Tagliatelle al ragù bianco di Mora Romagnola con profumo di scalogno	15
Cappelletti al ragù rosso di Mora Romagnola	15
"Spoja Lorda" con soffritto di salsiccia di Mora Romagnola e piselli	15
Cappellacci ripieni di bietole e ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni con burro, pecorino stagionato e pinoli	16



Secondi di mare

Tentacoli di polpo arrostiti con sformatino di melanzane alla parmigiana	24
Calamaro al salto con caponata di melanzana e pomodorini confit	24
Tagliata di tonno al sesamo con crema di ceci e zucchine croccanti	24
Anguilla in guazzetto con bruschetta di pane sciocco	24

Il pesce alla griglia con vera legna di carpino

Le specialità

Anguilla ai ferri	26
Sardoncini ai ferri	16
Il pescato cambia quotidianamente e potrai scegliere tra queste tipologie, in base alla reperibilità	
Orata	€/hg 7
Branzino	€/hg 7
Rana Pescatrice	€/hg 6,5

Mazzancolle, canocchie rombi, scorfani, scampi quando disponibili
o su ordinazione.

I pesci alla griglia verranno accompagnati dalle nostre maionesi fatte in casa.
Il pesce è pescato nell'Adriatico e consegnato fresco.

NB: Scegliamo con cura il miglior pescato del nostro mare e, nel rispetto della filiera,
li prepariamo per Voi.



Secondi di terra e valle

Germano reale brasato con erbe di campo
ripassate in padella come una volta 23

Coscia di faraona ripiena di salsiccia di Mora Romagnola
e albicocche con julienne di finocchio saltato al timo 24

Roast Beef con pinoli e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 22

Contorni

Verdure alla griglia 7,50

Patate arrosto 6

Insalata verde 6

Cicoria ripassata in padella, aglio e peperoncino 7

Caponata di melanzane 8,50



La selezione di formaggi del caseificio delle Officine Gastronomiche Spadoni

Lo Stanco è un formaggio a latte crudo 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.

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.

Bucciattello, morbido e stagionato, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo 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.

Cacio del Borgo, è stagionato almeno 60 giorni, con pasta bianca sgranata, dal gusto intenso e morbido. Preparato solo con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e disponibile in diversi affinamenti. I formaggi del borgo appartengono alla Linea Premium, una linea i cui prodotti si distinguono per il loro processo di lavorazione e per la ricercatezza e unicità dei loro sapori.

L'intero percorso
con melata e miele di Ca del pino, confettura di arancio
e fichi caramellati 17

Percorso di 3 formaggi,
con miele e confettura di arancio 12



Dalla griglia

Ca' del Pino vi propone una Fiorentina di scottona frollata con il sale dolce di Cervia da noi.

La Blackgold di Nigrande è allevata in verdissimi pascoli. Si alimenta di erba durante tutto il periodo estivo e di fieno durante l'inverno.

L'animale vive all'interno di un'oasi naturale incontaminata, completamente immerso nella natura, con un clima ideale per la corretta crescita qualitativa delle sue carni.

Fiorentina di "Black Gold" di Nigrande	€/hg 7,50
Filetto di manzo irlandese, olio e rosmarino (250 gr. circa)	32
Tagliata di manzo al rosmarino, sale dolce di Cervia, olio di Brisighella	25
Galletto dell'Alta Val Bidente marinato e cotto alla griglia	18
Castrato ai ferri (cosciotto e bacchetta)	18
Grigliata di Mora Romagnola allevata allo stato semibrado nella Fattoria di Zattaglia (Salsiccia, coppone s/o, costine e pancetta)	23
Spiedino di scottona "Ca' del Pino" (carne di bovino con albicocche passite, prugne e cipolline in agrodolce tutte avvolte nella pancetta)	23
Fegato di Mora Romagnola nella rete con crostone di pane "Sciocco"	16



La Mora Romagnola della nostra fattoria

Una delle razze più Pregiate D'Italia

La Mora Romagnola è una delle cinque RAZZE AUTOCTONE ANTICHE che ancora sopravvivono in Italia e la sua presenza documentata risale almeno all'epoca longobarda.

La resistenza di questa razza nei secoli è probabilmente dovuta all'importante sviluppo delle masse muscolari dell'animale, alla sua speciale attitudine al pascolo oltre che alla prelibatezza delle sue carni.

Dopo un progressivo periodo di calo della sua diffusione, intorno agli anni '90 la Mora Romagnola ha rischiato addirittura l'estinzione, ma dal 2001 sono state avviate delle iniziative per proteggere questa razza così pregiata. L'ALLEVAMENTO DI ZATTAGLIA, fortemente voluto dalla famiglia Spadoni, è proprio l'esempio di questo sforzo e impegno di salvaguardia.

Gli animali VIVONO IN SPAZI APERTI, dove sono controllati ma liberi.

Si muovono molto, MANGIANO GHIANDE e quello che trovano nei boschi, bevono acqua di sorgente e sono rispettati nei loro cicli di riproduzione naturale: allattamento, svezzamento e accrescimento; hanno tempi più che doppi rispetto al suino bianco.

La condizione di MOVIMENTO E BENESSERE NATURALE in cui vive la Mora Romagnola, le consente una durata di vita doppia rispetto al suino bianco, anche di 18 mesi: per questo LA SUA CARNE DIVENTA PIÙ SAPORITA e quindi ha bisogno di MENO SALE.

Nella SAPIENTE LAVORAZIONE ARTIGIANALE, rispettosa della tradizione, si utilizza il PREGIATO SALE DI CERVIA, un'eccellenza territoriale unica al mondo per la sua dolcezza e le sue peculiarità organolettiche. I salumi di Mora Romagnola possono apportare fino al 30/35% IN PIÙ DI PROTEINE rispetto ad un normale salume di suino e sono caratterizzati da una lunga stagionatura che, ad esempio per i Prosciutti, è minimo di 24 mesi.

Per queste ragioni, le caratteristiche della carne presentano PARAMETRI DI SALUBRITÀ decisamente superiori: è una carne PARTICOLARMENTE GUSTOSA, sana e digeribile, con la maggioranza di grassi insaturi. È inoltre particolarmente RICCA DI FERRO, che le conferisce il caratteristico colore più scuro.

Un'ulteriore garanzia di valore viene dalla FILIERA DI LAVORAZIONE, CORTA E CHIUSA. CHIUSA perché si vendono prodotti provenienti dall'allevamento di Zattaglia. CORTA perché ci sono soltanto 7 km tra l'allevamento e lo stabilimento di lavorazione.



I 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 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” senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	2,5
Focaccina soffice Senza Glutine “Ovenable” senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	3



Dessert

Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco	8
Gelato artigianale fior di latte con gelée di rabarbaro e crumble alle mandorle	8
Semifreddo alle nocciole con crema inglese al pistacchio	7
“Bianco mangiare” allo yogurt con frutto della passione e mango	7
Babà al Rhum selezione “Leonardo Spadoni” con zuppetta di fragole e panna profumata alla fava tonka	8
Cheesecake con composta di albicocche e noce moscata	7



Le nostre birre artigianali in bottiglia “Orazio”



del “Birrificio del Molino Spadoni”



TIPO 1 - BLANCHE (alc. 5,2 % vol.) 33 cl

5

È una birra in stile Blanche, come da antica tradizione belga fermentata con un ceppo di lievito originale delle Fiandre. Tipico dello stile è anche l'utilizzo di grano non maltato e spezie, come coriandolo e curacao. Si presenta dal color giallo paglierino con una velatura che la caratterizza, oltre ad una schiuma bianchissima e densa, agevolata da una bollicina sostenuta.

Il suo sapore è dolce e leggermente acidulo con un finale in cui prevalgono le note speziate e agrumate, a chiudere una bevuta facile e tonificante

W 300 - GOLDEN ALE (alc. 5 % vol.) 33 cl

5

Birra ad alta fermentazione stile Golden Ale dal colore dorato e dalla buona limpidezza. La sua schiuma bianca e pannosa sprigiona i suoi sentori leggermente floreali ed erbacei. Inizialmente dolce, ha corposità media e un finale leggermente luppolato che bilancia e si contrappone in modo elegante alla consistenza del malto. Birra quotidiana che può accompagnare ogni momento della giornata

TRITELLO (alc. 3,5 % vol.) 33 cl

5

La Tritello è una birra artigianale ad alta fermentazione ispirata alle Belgian Ale con una percentuale di frumento del Molino Spadoni. Una birra leggera e a bassa gradazione, che si distingue per il gusto delicato, rinfrescante e leggermente acidulo. Assaggio fresco, vivace, di corpo snello, presenta un'incredibile freschezza, per un gusto intensamente dissetante

BURATTO - IPA - INDIA PALE ALE (alc. 6,5 % vol.) 33 cl

5

Birra artigianale ad alta fermentazione in stile IPA (India Pale Ale), realizzata con malti di alta qualità e una miscela di luppoli di primissima scelta. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'ambrato scarico. Subito si sente un intenso e complesso aroma che va dai frutti tropicali, all'agrumato fino al resinoso. La dolcezza iniziale del malto Pale è contrastata e bilanciata da un buon grado di amaro finale, deciso ma non invasivo

TIPO 2 - DUNKEL BOCK (alc. 6,2 % vol.) 33 cl

5

Birra artigianale a bassa fermentazione in stile Dunkel Bock. Una birra forte e scura come da tradizione bavarese che si presenta con un colore ambrato carico, con riflessi color rame e una schiuma beige densa e pannosa, ricca di bollicine molto fini. All'olfatto ricorda il miele di castagno e la prugna matura, al gusto è densa, dolce e corposa. La sua pienezza boccale però non è mai fine a sé stessa perché il finale è ben bilanciato dalla controparte amara data dai luppoli, che la rende una birra di stampo dolce, ma mai stucchevole.



Bevande

Acqua microfiltrata (1L.) Naturale & Frizzante	2
Acqua in bottiglia San Benedetto "Antica Fonte" 60 cl naturale o gassata	3
Acqua in bottiglia Perrier 75 cl	6
Bibite 33 cl (Pepsi-Cola, Pepsi-Cola Zero, Aranciata, 7Up)	3,50
Succhi di frutta	3,50
Crodino, Campari Soda	3,50

La Caffetteria

Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato / Caffè d'orzo/ ginseng /americano / corretto	2
Cappuccino	2,50
Selezione di the e infusi	3,50

La nostra caffetteria viene realizzata con una speciale miscela selezionata per noi da Mokarica. Puoi acquistarla in grani nei nostri punti vendita.



Coperto e servizio

€ 3

Comprensivo di cestino dei nostri Pani che variano quotidianamente tutti preparati con le nostre farine ed acqua microfiltrata naturale o frizzante a piacimento.

Utilizziamo solo sale di Cervia. Al tavolo troverete salfiore di Cervia, pepe, olio la Pace di Monte Canneto e gli aceti artigianali "Leonardo Spadoni".

*Si informa la rispettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l'asterisco in menu sono gelo, preparati per Ca' del Pino grazie ad innovative tecniche alimentari, 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 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.

Si informa la rispettabile clientela che Ca' del Pino utilizza prevalentemente ingredienti freschi del territorio di Romagna, salvo utilizzare prodotti gelo opportunamente selezionati se non reperibili



RISTORANTE
CA' DEL PINO



CA' DEL PINO

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

MERCATO COPERTO

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

CASA SPADONI

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

44°12° BY CASA SPADONI

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

RISTORANTE PAPEETE BEACH

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

MAR ART CAFFÈ GARDEN BISTROT

Via di Roma 13, Ravenna

BOLOGNA OPENING SETTEMBRE 2025

Via Sant'Isaia - Bologna

*Ci trovi anche
al **TEATRO ALIGHIERI**
e da giugno a luglio anche
al **PALAZZO MAURO DE ANDRÈ***

POWERED BY



SEGUICI SUI SOCIAL!



RISTORANTE
CA' DEL PINO

