

The background is a dark teal color, framed by a thin gold border. The border is decorated with various tropical leaves in shades of green, including large banana leaves and smaller fern-like leaves.

  
ON  
CASA SPADONI  
MERCATO COPERTO  
THE  
BEACH



*Je fais souvent ce rêve*

POWERED BY  
CASA SPADONI e MERCATO COPERTO DI RAVENNA

[www.mercatocopertodiravenna.it](http://www.mercatocopertodiravenna.it)  
[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)



**La nostra cucina è aperta tutti i giorni  
a pranzo dalle 12 alle 16.30  
e a cena da lunedì a sabato dalle 19 alle 23**

**Domenica siamo aperti a pranzo  
dalle 12 alle 17.30**

**VEG**

Le nostre proposte vegetariane

**Vegan**

Le nostre proposte vegane

**S.G.**

Le nostre proposte senza glutine

Ricordiamo che 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. Troverete focaccia e panini senza glutine "OVENABLE" per garantire l'assenza totale di contaminazione

Tuttavia, Per correttezza nei confronti della clientela, ci preme ricordare che all'interno della cucina per quanto riguarda le pietanze descritte nel menu, 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.

# UN DRINK PER INIZIARE

## AL TAVOLO...

<b>Garibaldi</b> Campari, Succo d'arancia	12	<b>Gin Tonic / Lemon</b> Gin, tonica / lemon soda	12
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Succo d'arancia, Granatina 8,5	12	<b>Vodka Tonic / Lemon</b> Vodka, tonica / lemon soda	12
<b>Spritz Aperol</b> Prosecco, Aperol, Arancia, Selz	12	<b>Gin Tonic Zero Alcol "Tanquerai"</b>	12
<b>Spritz Campari</b> Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Selz	12	<b>Bloody Mary</b> Salsa di pomodoro, Vodka, Limone, Condimenti	12
<b>Hugo</b> Fiori di Sambuco, Prosecco, Saint Germain, Menta	12	<b>Margarita Frozen</b> Tequila/Triple Sec/Cointreau, Zucchero, Lime	12
<b>Americano</b> Vermouth Rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce di Angostura, Arancia	12	<b>Daiquiri</b> Rum Bianco, Limone, Zucchero	12
<b>Negroni</b> Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia	12	<b>East 8 "Hold Up"</b> Vodka, Aperol, Limone, Maracuja Ananas	12
<b>Negroni Sbagliato</b> Prosecco, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia	12	<b>AL BAR...</b>	10

# ANTIPASTI

## Il Mare

Alici\* dell'Adriatico 17  
di nostra marinatura, insalata lollo,  
cipollotto in agrodolce e pane tostato  
con burro di malga

Salmone\* in bellavista, 18  
marinatura d'agrumi, finocchietto  
candito e menta piperita

"Poker di Tartare"\* 36  
gambero rosso, salmone, tonno  
e ricciola con sfere di frutta marinata  
al cardamomo

Ventaglio del Pescato del giorno 30  
Tagliato al coltello e fantasia dello chef

Cozze alla Tarantina 17  
con bruschetta di riso Nerone

Insalata di mare 25  
con seppia, gamberi dell'Adriatico, cozze  
sgusciate, verdure ed emulsione al lime

## La terra

Sinfonia di focaccine 30

farcite con pan focaccia,  
salumi e formaggi tutti di nostra  
produzione nel bel borgo di Brisighella  
dove Officine Gastronomiche Spadoni  
prepara salumi di Mora Romagnola  
e formaggi freschissimi e stagionati.

**Per 2/ 3 persone**

# I NOSTRI TAGLIERI

**Il tagliere di "Solo Prosciutto"** 18  
con prosciutto crudo "Amarcord" del salumificio Malafrente e giardiniera artigianale

**Il Tagliere "Leggero"** 17  
Lonzino stagionato romagnolo "Malafrente", Bresaola di bovino "Malafrente" e Ri-ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni

**"I nostri formaggi" - per 1 persona, ma abbondante** 17  
Formaggi Freschi e Stagionati di nostra produzione con la nostra piadina romagnola. Dalle Officine Gastronomiche Spadoni: Caciotta di Brisighella, "Lo Stanco" a latte crudo, Squacquerone Dop, i nostri Formaggi del Borgo affinati in barrique al fieno o all'erba o secondo stagionalità, Pecorino stagionato. Accompagnati da miele e fichi caramellati.

**Gran Tagliere di Formaggi e Salumi - per 3 persone** 39  
"Lo Stanco" morbido e cremoso, lo Squacquerone Dop, il Cacio del Borgo affinato delle Officine Gastronomiche Spadoni e il Pecorino stagionato il Prosciutto crudo "Amarcord" del salumificio Malafrente, il Salame "Morabrada", la Coppa stagionata "Malafrente", Mortadella "Morabrada" e ciccioli verdi (NB: possono variare in base all'estro del casaro e del norcino!)

*Da accompagnare con:*

**La nostra Piadina artigianale alla romagnola un po' alta** 2,5

**VEG Piadina Veg e a Basso Indice Glicemico** 3  
Piadina a base di farina tipo 1 e amido resistente. Ricetta vegana con crusca, senza strutto, senza lattosio, fonte di proteine e ad alto contenuto di fibre

*I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.*

**Panino senza Glutine Ovenable,** 2,5  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

**Focaccia soffice senza Glutine Ovenable,** 3  
senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

# PRIMI

**La pasta secca artigianale e la pasta fatta in Casa Spadoni**  
tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfoglina  
a Casa Spadoni e al Mercato Coperto di Ravenna.

*Vuoi partecipare ad uno dei nostri corsi di sfoglina?*  
Scrivi a [info@casaspadoni.it](mailto:info@casaspadoni.it) o [info@mcravenna.it](mailto:info@mcravenna.it)

## IL MARE

**Sedanino “Pastificio Artigianale di Gragnano”** 22  
al sugo di canocchie con passata di pomodoro giallo di Puglia

**Pacchero rigato “Pastificio Artigianale di Gragnano”** 23  
alla “Gricia e Mare” con Cacio del Borgo di Brisighella e Pecorino stagionato  
al finocchietto selvatico delle Officine Gastronomiche Spadoni

**Strozzaprete del “Gozzo”** 22  
con ragù di mare dell’Adriatico e pesto alla rucola

**Spaghettone “Spadafino”** 22  
con polpettine di tonno al sugo di pomodoro e coriandoli di peperoncino calabrese

## LA TERRA

**Capellacci verdi ripieni di formaggio “Nuvola”** 17  
delle Officine Gastronomiche Spadoni e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
servito con le beurre de Normandie fuso e pinoli tostati

**Tagliatelle tirate al mattarello e rugose** 14  
al ragù Romagnolo

**Pennette al teff di nostra produzione all’ortolana** 14  
con verdure di stagione e olio Evo di Brisighella

# LA MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola è una delle sei **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 CHIANDE** 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.

La «Mora Romagnola» è una delle razze più pregiate d'Italia.

# SECONDI

## IL MARE

**“Gratinato del Papeete”** 28  
con pescato del giorno con impanatura di pane al riso Nerone di Casa Spadoni

**Il pescato del giorno al forno**  
*da 8€/hg a 10€/hg in relazione al pesce e alla provenienza*

**Calamari gratinati** 24  
con anacardi, asparagi e pomodori confit

**Gran fritto “all’Ammiraglia”** 26  
con pesce dell’Adriatico e verdure dell’ orto

**DAL MARE... Prenota l’Aragosta alla Catalana**

## LA TERRA

**Tagliata del cortile** 18  
con petto di pollo allevato a terra e misticanza di stagione

**Filetto di “Bufala Italiana” (200g)** 30  
con caponata di melanzane

**DALLA TERRA... Prenota la Cotoletta Orecchia di elefante**

# CONTORNI

**Pinzimonio in “Corbeille” (min. per 2)** 20

**Verdure alla griglia** 8

**Patate al forno** 7

**Erbette saltate in padella** 7

## CONTORNO O ANTIPASTO?

<b>VEG e S.G.</b> Hummus di ceci con dadolata di pomodoro e basilico	12
<b>VEG e S.G.</b> Tortino di Quinoa con spaghetti di zucchine	14

## C'ERA UNA VOLTA

**SCEGLIAMO LA SOSTENIBILITÀ 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.

**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 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.

# FORMAGGI DELLE OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI

**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.

**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.

**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 Cacio del Borgo 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.

## GOLOSANDO

<b>Vera Zuppa Inglese di chef Spadafino</b>	10
<b>Gelato in coppa</b>	8
<b>Gelato in coppa con frutta di stagione</b>	10
<b>Bocconcino "Dai Dai" (4 pezzi)</b>	8
<b>La biscotteria assortita fatta dal nostro pasticciere (4 pezzi)</b>	6
<b>"Fresco" cremoso alle mandorle</b>	9
<b>"Intenso" semifreddo stratificato al cioccolato bianco e pistacchio, con cuore amarene Fabbri</b>	9

**E gli altri dessert del giorno... chiedi le nostre golosità**

## PER FINIRE *Selezione*

*Leonardo Spadoni*

	<b>Calicino</b>
<b>China - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Nocino - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Fernet - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Flauto magico (preferibilmente servito freddo) - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Rosolio d'anaci (preferibilmente servito freddo) - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Rosolio di cedro (preferibilmente servito freddo) - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Rosolio di fiori di rose (servito freddo) - Leonardo Spadoni</b>	5
<b>Zabajone - Leonardo Spadoni</b>	5
<b><i>Rhum Leonardo Spadoni</i></b>	
<b>Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni</b>	7
<b>Rhum Giamaicano Leonardo Spadoni alta gradazione 58°</b>	7

# LE NOSTRE BIRRE "ORAZIO" ARTIGIANALI ALLA SPINA DEL "BIRRIFICIO DEL MOLINO SPADONI"



## **Lager alc. 5% vol.**

Birra artigianale di colore chiaro, dorato pallido con buona limpidezza e una schiuma bianca, densa, compatta e fatta da bolle fini. Il dolce e l'amaro sono sempre in equilibrio fino all'ultima bollicina.

**Media € 6**

## **Buratto IPA alc. 6,5% vol.**

La Buratto è una 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.

**Media € 6**

## **Tipo 1 Blanche alc. 4,8% vol.**

La Tipo 1 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.

**Media € 6**

## DISTILLATI

Calvados du Pays d'Auge VSop (Drouin)	8
Grappa Merlot (Bepi Tosolini)	6
Grappa Friulana "Agricola" (Bepi Tosolini)	6
Grappa Barrique "I Legni" (Bepi Tosolini)	6
Grappa di Moscato (Sibona)	6
Grappa di Barolo (Sibona)	6
Cognac Gran Champagne VSop (Frapin)	10

Consulta la lista dei vini, liquori e distillati... !  
**LASCIATI SORPRENDERE**

## BEVANDE E BIBITE

Acqua Surgiva naturale e frizzante bottiglia in vetro lt. 0,75	3
Pepsi Cola (33 cl) e bibite	5

## LA CAFFETTERIA

Caffè	2
Caffè d'orzo, decaffeinato e ginseng	2
Cappuccino	3
Caffè corretto	3

### AL TAVOLO...

Caffè	3
Caffè d'orzo, decaffeinato e ginseng	3



<b>Coperto</b> comprensivo dei nostri pani realizzati artigianalmente ogni giorno	4
---	---



# SCOPRI TUTTI I NOSTRI LOCALI

## **RISTORANTE PAPEETE BEACH**

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

## **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

## **CA' DEL PINO**

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

## **MAR ART CAFFÈ GARDEN BISTROT**

Via di Roma 13, Ravenna

## **BOLOGNA NEXT 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

**MOLINO**  
**Spadoni**