



MAR *Art Caffè Garden Bistrot*

Dalla *colazione*
all' *aperitivo*

dove *arte, natura e convivialità* si incontrano..

info e prenotazioni

0544 19 63582 | marcaffe@mcravenna.it
Via di Roma 13, Ravenna

mar

Museo d'Arte
della città di Ravenna





**Ti aspettiamo dal Martedì al Sabato
dalle 09:00 alle 18:00
Domenica dalle 10:00 alle 19:00**

Lunedì chiuso

Per aperture speciali, consulta il sito del MAR - Museo d'Arte
della città di Ravenna.

mar.ra.it



**VUOI ORGANIZZARE LA TUA FESTA, EVENTO PRIVATO O
RISERVARE L'INTERO LOCALE?**

Contattaci al:

0544 1963582 | marcaffe@mcravenna.it
0544 244611 | 342 8174898 - info@mcravenna.it

Dove *arte, natura e convivialità* si incontrano...



La nostra storia - *Dove l'arte incontra il gusto*

Un luogo di incontro e spazio creativo all'interno del museo
MAR - Museo d'arte della città di Ravenna

Il 22 novembre 2025 nasce MAR Art Caffè Garden Bistrot



“DOVE L'ARTE INCONTRA IL GUSTO”

Nel cuore del MAR – Museo d'Arte della Città di Ravenna, circondati da capolavori e mosaici che raccontano secoli di storia, nasce il nostro bistrot: Mar Art Caffè Garden Bistrot un luogo pensato per trasformare ogni pausa in un'esperienza culturale e conviviale.

Sedersi qui significa vivere Ravenna in tutte le sue sfumature: l'arte dei mosaici, l'eleganza dei giardini, il sapore autentico delle eccellenze enogastronomiche della nostra terra.

Ogni piatto, ogni calice, ogni tazza è come una tessera di mosaico: insieme, creano un disegno di bellezza e piacere da condividere.

Mar Art Caffè a cura di



Ampliamento - *Progettazione oltre le mura del museo*

Mar art caffè Bistrot - si amplia, estendendosi nel giardino del museo per offrire nuovi spazi di incontro e relax. Un progetto che unisce natura, design e convivialità, rendendo il museo un luogo da vivere ogni giorno.

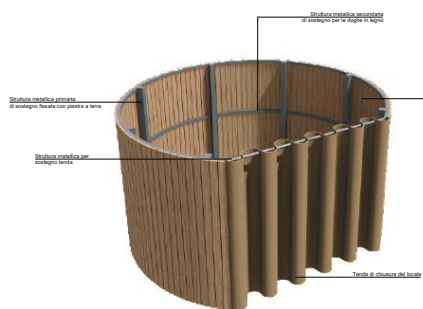
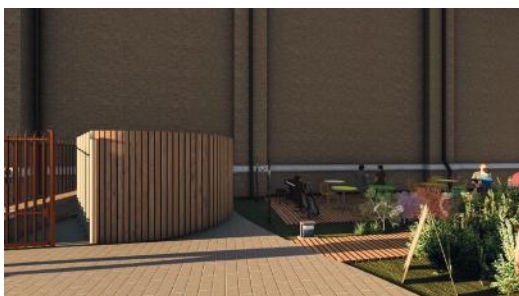
IL PROGETTO

Il nuovo bar del MAR nasce come estensione naturale del museo: uno spazio pensato per accogliere, incontrarsi e vivere l'arte in ogni sua forma. Progettato in continuità con il giardino esterno – un ambiente dinamico e verde che unisce materiali naturali, arredi essenziali e luce diffusa – il bar diventa il cuore di una nuova esperienza museale, dove cultura e piacere convivono.

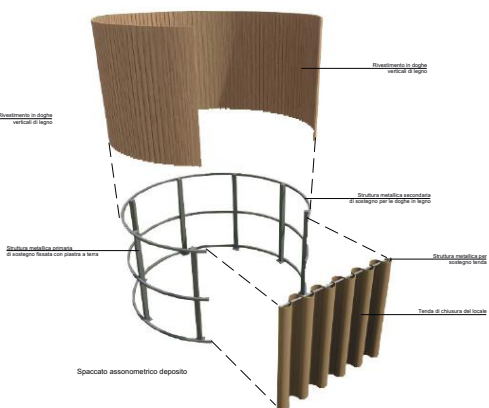
-

Qui, tra pedane in legno, fioriere in corten e teli ombreggianti, prende vita un luogo aperto e conviviale: un caffè, un calice di vino o un pranzo leggero diventano parte del percorso artistico e sensoriale del museo. Ogni elemento è pensato per favorire il dialogo tra le persone e con lo spazio che le circonda, rispettando l'armonia con la storia e l'architettura del luogo.





Assonometria deposito



Spaccato assonometrico deposito

IL PROGETTO

Il bar si affaccia anche sulla **Project Room / Arts e New Media Room**, cuore del progetto Spazio Neutro, dove il MAR sperimenta nuove forme di relazione tra arte e pubblico attraverso mostre, performance e installazioni. È un invito a vivere il museo non solo come luogo d'osservazione, ma come spazio di partecipazione, incontro e creatività condivisa.

Un bar che non è solo ristoro, ma esperienza, connessione e arte da gustare.



ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

LA CAFFETTERIA -

La pausa tra un mosaico e l'altro

Che sia l'inizio della giornata o una pausa tra un'opera e l'altra, il caffè qui ha il profumo della convivialità.

Caffè espresso / decaffeinato / macchiato		1,4
Caffè d'orzo o ginseng	<i>grande</i>	1,8
	<i>piccolo</i>	1,5
Caffè americano		2,0
Caffè corretto		2,5
 Cappuccino		2,0
 Latte macchiato		2,2
Succhi di Frutta (Arancia, Ace) BIO - Pesca, Albicocca, Pera, Ananas		3,5
Succo al Mirtillo		4,0
Spremute d'arancia fresca		5,0
Selezione di The e Infusi		3,5
Cioccolata in Tazza		5,0
+ panna montata		6,0
Bombardino con Zabajone "Leonardo Spadoni"		5,5
+ panna montata		6,0
Punch caldo al mandarino / arancio / rum		5,5
Biscotteria di pasta frolla artigianale (5 biscotti)		4,0
 con latte di soia		+0,30

Segnala al momento dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie.



COLAZIONE, PRANZO O SPUNTINO -

Piccole tessere di gusto

Dolci, salati e lievitati che uniscono semplicità e bontà

Brioche vuota o farcita		1,6
 Brioche VEG		1,6
Cassata		3,8
Pasticceria mignon		1 Cad.
Peschine		2
Frutta fresca al pezzo		1,6
Occhio di Bue o biscotteria artigianale di pasta frolla		1
Occhio di Bue o biscotteria artigianale di pasta frolla	<i>grande</i>	2,6
Torta del giorno fatta in casa	<i>a fetta</i>	5
 Biscotto al cocco Gluten- free		4
 Brownie al cioccolato Gluten- free		4

SFIZI SALATI

Brioche salata farcita		6
Brioche salata o integrale vuota		1,6
Focaccia alla pala con varie farciture	<i>a triangolo</i>	6,5
Il nostro Maxi Toast		8,5
con Prosciutto cotto e fontina		
Il Tramezzino del MAR		8,0
con Prosciutto cotto, pomodoro, lattughino e rucola		
Patatine Lays		2

MARE E TERRA -

Gusto e tradizione

Ogni piatto della nostra cucina è un piccolo mosaico di sapori, da gustare tra una mostra e l'altra.

Mezzelune verdi e gialle con ricotta e spinaci al burro e salvia

11

Un gioco di colori che ricorda un mosaico: **pasta fresca bicolore**, ripiena di ricotta e spinaci, avvolta da burro fuso profumato alla salvia. Un piatto semplice e raffinato, che celebra la tradizione romagnola con eleganza.

Garganelli con gamberi e zucchini

11

I garganelli, pasta tipica della Romagna, incontrano la dolcezza delle zucchini e la freschezza dei gamberi. Un equilibrio delicato, che unisce mare e terra in un abbraccio armonioso.

VINI AL CALICE

Il racconto dei vigneti

Selezioniamo cantine che custodiscono il carattere del nostro territorio

Prosecco Doc Sylvos Brut <i>Le Colture</i>	6
“A” - Romagna Albana Secco DOCG <i>Monticino Rosso</i>	5,5
“Domodo” Puglia IGT Chardonnay <i>Cantine San Marzano</i>	6
A.A. Gewurztraminer <i>Tramin</i>	6
“Torre di Oriolo” Romagna Sangiovese <i>Podere Morini</i>	5,5
Romagna Sangiovese Superiore Riserva Doc <i>Vigneti Romio</i>	6,5
A.A. Lagrein <i>Tramin</i>	6

Vini del territorio

Chiedi al nostro personale

LE BIRRE ARTIGIANALI DAL BIRRIFICIO MOLINO SPADONI -

La birra artigianale prodotta a soli 20 km da Ravenna

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)



Orazio Lager (5% vol.) 33cl

5,5

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore chiaro, con una buona limpidezza e schiuma bianca e densa. Il gusto ricorda il miele di acacia, con una parte olfattiva che richiama le note dei cereali. I sapori sono bilanciati dall'amaro del luppolo.

Blanche (5,2% vol.) 33cl

6

Birra belga ad alta fermentazione, prodotta con l'utilizzo di grano non maltato. Si presenta con un colore giallo paglierino e schiuma soffice e persistente.

Orazio Ipa (6,5% vol.) 33cl

6,5

Birra artigianale in stile IPA, aroma intenso di frutti tropicali, agrumi e resina bilanciato da un amaro pronunciato.

COCKTAILS

L'arte della mixology

I grandi classici in un bicchiere, ogni proposta è pensata per chi ama chiudere la visita con un brindisi alla bellezza.

Spritz 6,5

(Aperol - Campari - Cynar - Hugo- Rosolio di Rose Selezione Leonardo Spadoni)

Americano 7,5

Vermouth rosso, Campari bitter, selz, gocce di angostura, arancia e scorza di limone

Negroni 7,5

Gin, vermouth rosso, Campari bitter, arancia e scorza di limone

Gin Tonic - Gin Lemon 8

Gin Bickens

Vodka Tonic - Vodka Lemon 8

Vodka Sky

COCKTAIL ZERO

Gin Tonic zero 8

Tanqueray zero alcol, Fever-Tree Refreshingly Light

Gin Lemon zero 8

Tanqueray zero alcol, Fever-Tree Lemon Tonic

Vermouth zero 8

Martini floreale zero alcol e spremuta di arancia



ROSOLIO
"DI DIANACI"
Leonardo Spadoni
SORBIFICATO ACCORDO DI NOTE SPEZIEATE
LIQUEUR - Ingredienti: alcool, acqua, zucchero
aromati ultraraffinati (aroma rosolio 75% e
aroma cedrina 25%), aromati naturali,
soli fiori caramellati
PRODOTTO IN ITALIA
MOLINO SPADONI SPA, VIA RAVENNA, 16
41121 COCCOLIA - BA
Società Prod. Via Padova 215, 41121 Sordani (M)
tel. 059/59440000 - 059/59440001 - 059/59440002
DISTRIBUZIONE ITALIA: "L'ESPRESSO"
DISTRIBUZIONE ESTERO: "L'ESPRESSO"
DISTRIBUZIONE ITALIA: "L'ESPRESSO"
DISTRIBUZIONE ESTERO: "L'ESPRESSO"

ROSOLIO
"DI CEDRO"
Leonardo Spadoni
SORBIFICATO ACCORDO DI NOTE AGRUMI
LIQUEUR - Ingredienti: alcool, acqua, zucchero
aromati ultraraffinati (aroma rosolio 75% e
aroma cedrina 25%), aromati naturali,
soli fiori caramellati
PRODOTTO IN ITALIA
MOLINO SPADONI SPA, VIA RAVENNA, 16
41121 COCCOLIA - BA
Società Prod. Via Padova 215, 41121 Sordani (M)
tel. 059/59440000 - 059/59440001 - 059/59440002
DISTRIBUZIONE ITALIA: "L'ESPRESSO"
DISTRIBUZIONE ESTERO: "L'ESPRESSO"

AMARI D'AUTORE

Selezione *Leonardo Spadoni*

Amari che raccontano territori, tradizioni e ricette tramandate.

CHINA 4,5
Secondo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, un'infusione di "China Peruviana Contusa" con l'aggiunta di scorze d'arancia.

NOCINO 4,5
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 4,5
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 4,5
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 4,5
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 4,5
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.

RHUM JAMAICA "LEONARDO SPADONI" 6,0
Importato direttamente da una selezione delle migliori partite di rum agricolo giamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatu- ra del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio.

SOUVENIR DI GUSTO

Porta a casa un frammento del Mar Art Caffè, per un regalo speciale, confezionato con cura e maestria.

I Classici della selezione Leonardo Spadoni – 50 cl 19
Nocino, China, Fernet, Flauto Magico, Rosoli e Zabajone

Rhum Selezione Leonardo Spadoni – 70 cl 28

I Mignon – 4 cl 4,50



GRAPPE E DISTILLATI

Grappa Nonino	5
Sambuca Molinari	5
Baileys	5
Whiskey	6

BIBITE

Acqua Naturale e Frizzante (Bottiglia Plc da 50cl)	1,5
Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Aranciata Mirinda, Seven Up (Bottiglia di vetro da 33cl)	3,5
Tonica “Organics” (Lattina da 25cl)	3,5
Chinotto “Lurisia” (Bottiglia di vetro da 33cl)	4
The al Limone e Pesca (Bottiglia di vetro da 33cl)	3,5
Bitter Rosso (Bottiglia di vetro da 10cl)	3,5
Crodino (Bottiglia di vetro da 17,5cl)	4
Red Bull (In lattina da 25cl)	4



Siamo attivi con le nostre convenzioni!

Contattaci per maggiori informazioni

marcaffè@mcravenna.it | 0544 1963582



Museo d'Arte
della città di Ravenna







ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

info e prenotazioni

marcaffe@mcravenna.it | 0544 1963582

Via di Roma 13, Ravenna

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL




**MERCATO
COPERTO**

[@mercatoaperto.ravenna](https://www.instagram.com/mercatoaperto.ravenna)


ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

[@mar_ravenna.caffe](https://www.instagram.com/mar_ravenna.caffe)


**CASA
SPADONI**

[@casa.spadoni.faenza](https://www.instagram.com/casa.spadoni.faenza)


**ON
THE
BEACH**

[@casaspadoni_onthebeach](https://www.instagram.com/casaspadoni_onthebeach)


**RISTORANTE
CA' DEL PINO**

[@cadelpino](https://www.instagram.com/cadelpino)


**44° 12' *by*
CASA
SPADONI**

[@casaspadoni.44_12](https://www.instagram.com/casaspadoni.44_12)