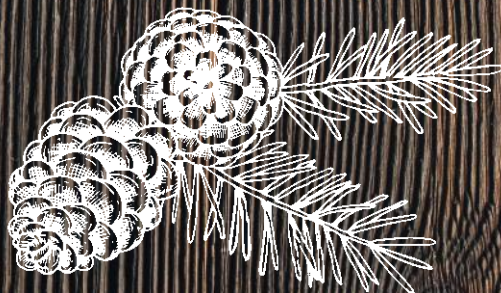


RISTORANTE
CA' DEL PINO



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.

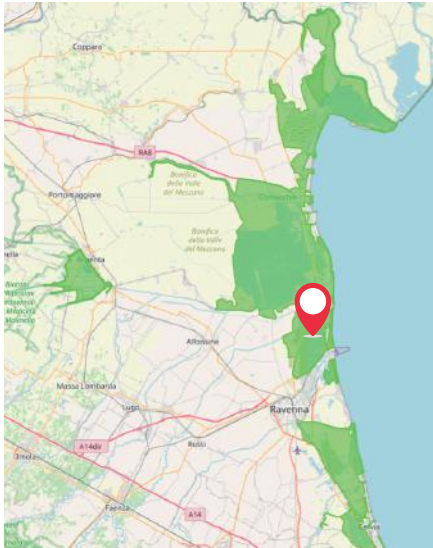
Dopo alcuni anni di inattività, Beatrice Bassi e Leonardo Spadoni hanno riaperto il ristorante, di proprietà comunale, grazie ad un ingente investimento di 450.000 €, necessario per renderlo adeguato agli attuali standard di cucina e ristorazione. La nuova gestione ha mantenuto l'atmosfera calda e accogliente, 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

Rivolgiti 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.



VEG Le nostre proposte vegetariane

Vegan Le nostre proposte vegane

S.G. Le nostre proposte senza glutine

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.

*viene utilizzato non solo per indicare prodotti surgelati o congelati, ma anche per indicare il pesce "abbattuto" al fine di ottemperare agli obblighi della legislazione sanitaria

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.

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 seppioline *a persona 18*

La cucina propone piatti fuori menu per valorizzare i prodotti stagionali disponibili in quantità limitata.

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



*Antipasti di pesce

S.G.	"Il Crudo" di Ca' del Pino Tonno, salmone, ostriche, mazzancolle. (A seconda del pescato del momento)	34
S.G.	Medaglioni di capesante al cognac, chatney di zucca e scaloppa di foie gras arrostita	24
S.G.	Sarde in "saor" con la giardiniera di verdure fresche di nostra produzione	16
S.G.	Insalatina di baccalà, cotto a bassa temperatura, cipolla rossa marinata, finocchio croccante e aceto all'arancio	25
S.G.	Ostriche con burro salato e pane tostato (min 3)	€ 5 cad.

*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.*

I Gran marinati di Ca' del Pino (anguilla marinata, sgombero affumicato al pepe rosa, alici marinate, bodega con piccole verdure)	25
---	----

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.



*Antipasti di terra e valle

VEG	Polenta frita con Squacquerone DOP del nostro caseificio	14
	Flan di Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni, Mortadella con Mora Romagnola arrostita e rucola	17
VEG	*Uovo cotto a bassa temperatura con crema di pecorino e tartufo nero di stagione	19
S.G.	Tartare di manzo, pomodorini secchi, cipolla caramellata all'aceto balsamico e stracciatella di burrata	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
S.G.	"Gran Tagliere" di salumi di Mora Romagnola (per 2 persone) accompagnato da Squacquerone Dop delle Officine Gastronomiche Spadoni, fichi caramellati e piadina	34



*Primi di mare

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

S.G.	Risotto con umido di baccalà e capperi	18
	Tortelli di baccalà "alla Vicentina", con burro e tartufo nero	22
	Paccheri alla "gricia" con tonno fresco e pecorino	18
	Gnocchetti di patata al burro di acciuga con tartare di gamberi	19

*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
VEG	Cappellacci ripieni di zucca Mantovana, al burro, Pecorino di Fossa delle Gastronomiche Spadoni e pinoli	16
	Spaghetto alla chitarra fatto in casa con ragù d'anatra	18

In brodo di carne

	Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di carne	15
	Passatelli all'uso di Romagna con Parmigiano Reggiano 24 mesi	15



Secondi di terra e valle

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

Coscia di faraona ripiena di salsiccia di Mora Romagnola, 24
prugne appassite, cavolo fermentato al profumo di ginepro

*Secondi di mare

Guazzetto di mazzancolle con pane bruschettato 24

Anguilla "alla Comacchiese" con polenta 24

Bocconcini di Rana Pescatrice profumati al rosmarino, 24
spinaci croccanti, uvetta e pinoli

Tagliata di tonno al sesamo con crema di ceci e ceci croccanti 24

Canocchie al vapore con olio EVO e limone 18

Scampi "Alla Leonardo" con limone e olio EVO (n.3 scampi) 28

Contorni

Verdure alla griglia 7,50

Patate arrosto 6

Insalata verde 6

Cicoria ripassata in padella, aglio e peperoncino 7



Dalla griglia

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

La Scottona: è la giovane femmina bovina che non ha mai partorito, allevata nel rispetto dei suoi ritmi naturali. Si distingue per carni tenere, succose e delicatamente marezzate, grazie a un'alimentazione equilibrata e a una crescita controllata.

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 "Limousine" o "Blackgold" di Nigrade	€/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 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:



Gi specialisti del pescato

Il pescato cambia quotidianamente e potrai scegliere tra queste tipologie, in base alla reperibilità.

LE NOSTRE SPECIALITÀ

ANGUILLA	ai ferri con legna di carpino	€26
SARDONCINI	ai ferri con legna di carpino	€16
	al tegame con olio EVO, limone e prezzemolo	€16
ORATA	ai ferri con legna di carpino	€/hg 9
	al forno con patate, pomodorini e olive	€/hg 9,5
BRANZINO	ai ferri con legna di carpino	€/hg 9
	al forno con patate, pomodorini e olive	€/hg 9,5
	al sale	€/hg 9
RANA PESCATRICE	ai ferri con legna di carpino	€/hg 7,5
MAZZANCOLLE	ai ferri con legna di carpino (n.3 pezzi)	€/hg 5,5

SCORFANO	al tegame con olio EVO, limone e prezzemolo	€/hg 9
	al forno con patate, pomodorini e olive	€/hg 9,5
SCAMPI	ai ferri con legna di carpino (n.3 scampi speciali)	€26

SCEGLI IL TUO METODO DI COTTURA

- **Ai ferri con legna di carpino**

Un metodo tradizionale che valorizza il sapore autentico del pesce. La legna di carpino, nota per la sua combustione lenta e il profumo elegante, conferisce una leggera nota affumicata e un'aroma naturale

- **al forno**

Un metodo delicato che preserva la naturale morbidezza del pesce. La cottura al forno permette una distribuzione uniforme del calore, mantenendo intatti aromi e succhi interni.

- **al tegame**

Una preparazione avvolgente che esalta la morbidezza del pesce. La cottura lenta in umido permette agli ingredienti di fondersi armoniosamente

- **al sale**

La cottura al sale è una tecnica naturale che avvolge l'alimento in una crosta di sale grosso, creando una barriera protettiva durante la cottura. In questo modo i succhi restano all'interno, garantendo una carne o un pesce tenero, succoso e profumato

- **acqua pazza**

La cottura all'acqua pazza è una tecnica semplice e genuina, tipica della tradizione mediterranea, che prevede la cottura dell'alimento in un leggero fondo di acqua, pomodorini, aglio, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche. Questo metodo crea un ambiente umido e profumato che mantiene la carne o il pesce morbido e succoso, esaltandone il sapore naturale senza coprirlo.

Mazzancolle, canocchie, rombi, scorfani quando sono disponibili o su ordinazione

I pesci alla griglia verranno accompagnati dalle nostre maionesi fatte in casa.

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

La selezione di formaggi del caseificio 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.

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 tagliere tipici romagnoli.

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.

L'intero percorso degustazione (per 2 persone)
con melata e miele di Ca del pino, confettura di arancio
e fichi caramellati

17

Percorso di 3 formaggi (anche da condividere)
con miele e confettura di arancio

12



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 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:*

S.G.	Panino Senza Glutine “Ovenable” senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	2,5
S.G.	Focaccina soffice Senza Glutine “Ovenable” senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni	3



Dessert

Gelato artigianale alla crema con “ Savor” 8

SAVOR

Antica conserva agrodolce della tradizione Romagnola, preparata con mosto d'uva cotto, frutta secca e spezie.

Tortino con cuore caldo al cioccolato fondente e crema alla vaniglia “Bourbon” 9

Crema inglese con cremoso di castagne al cioccolato bianco e marron glacè 9,5

Zuppa inglese della tradizione 7,5

Crostatina di pasta frolla con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente 7,5

*Cheesecake con fichi caramellati profumati al Rum 8



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 Mocarica. 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, Olio del Frantoio ValSanterno 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

