



ON
CASA SPADONI
MERCATO COPERTO **THE**
BEACH



MENÙ

Osteria di mare



INFO E PRENOTAZIONI

bagnopapeete@casaspadoni.it | 389 9005962





SCOPRI IL MONDO DI CASA SPADONI

Casa Spadoni nasce nel 2014, come naturale sviluppo delle molteplici attività del Gruppo Molino Spadoni, ed è come se fosse pensata, voluta e delineata da lungo tempo, è uno spazio di contaminazioni culturali in cui, accanto alla nostra buona cucina, si affianca tradizione, artigianalità e covivialità. La pasta fresca viene tirata a mano tutti i giorni dalle nostre sfogline e vengono proposti tutti i formati della tradizione, non solo cappelletti, ma anche piatti “dimenticati” come i curzùl, spoja lorda, rivisitati in chiave contemporanea.

A Casa Spadoni proponiamo una cucina vera, fatta di sapori antichi e sinceri nella migliore tradizione Artusiana. Ci piace chiamarla “cucina autarchica”, perché cerchiamo di fare tutto da soli, nelle nostre aziende.



SCOPRI IL MONDO DEL MERCATO COPERTO DI RAVENNA

Il Mercato Coperto di Ravenna è uno storico edificio inaugurato nel 1922 nel cuore della città, nato come centro per il commercio alimentare. Dopo un periodo di declino nel Novecento, è stato completamente restaurato e riaperto nel 2019, trasformandosi in uno spazio moderno e multifunzionale.

Oggi ospita botteghe, ristoranti ed eventi culturali, diventando un punto di riferimento per la vita sociale e gastronomica cittadina, dove tradizione e innovazione si incontrano.

SCOPRI IL NOSTRO ITINERARIO DI GUSTO!

CASA SPADONI

casaspadoni.it / [@casaspadonifaenza](https://www.instagram.com/casaspadonifaenza)

Via Granarolo 97/99, Faenza

MERCATO COPERTO

mercatocopertodiravenna.it / [@mercatocoperto.ravenna](https://www.instagram.com/mercatocoperto.ravenna)

Piazza Andrea Costa 2, Ravenna

Chi siamo

Il profumo dell'Adriatico, il calore dell'ospitalità romagnola e il piacere della tavola condivisa.

La nostra è un'osteria di mare genuina, dove il pescato incontra la semplicità delle ricette di una volta e la qualità delle materie prime delle Officine Gastronomiche Spadoni.

Qui la cucina è fatta di gesti veri, prodotti eccellenti e sapori autentici: piatti sinceri, pensati per essere gustati con calma, tra amici, davanti al mare.

Benvenuti a tavola.

LA NOSTRA CUCINA È APERTA TUTTI I GIORNI.

A pranzo dal Lunedì al Venerdì dalle 12 alle 16
A cena dal Venerdì al Sabato su prenotazione
Sabato e Domenica pranzo lungo dalle 12 alle 17



LE NOSTRE PROPOSTE VEGETARIANE



LE NOSTRE PROPOSTE VEGANE



LE NOSTRE PROPOSTE SENZA GLUTINE

COPERTO E SERVIZIO

€4

Comprensivo del cestino dei nostri pani a lunga lievitazione con lievito madre e pane multi cereali dei "Cent'anni" del maestro della lievitazione Renato Bosco

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 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.

** 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*

● 1

PER INIZIARE...



COCKTAILS

APERITIVO ITALIANO

€5

Aperitivo Dibaldo BBB, tonica, Acqua Frizzante, Ghiaccio

SPRITZ APEROL

€10

Prosecco, Aperol, Arancia, Seltz

SPRITZ CAMPARI

€10

Prosecco, Campari Bitter, Arancia, Seltz

SPRITZ CYNAR

€10

Prosecco, Cynar, Arancia, Seltz

SPRITZ AL ROSOLIO DI ROSE

€10

Prosecco, Rosolio selezione Leonardo Spadoni, Selz

SPRITZ SAINT GERMAIN

€10

Fiori di Sambuco, Prosecco, Saint Germain, Menta

AMERICANO

€10

Vermouth Rosso, Campari Bitter, Selz, Gocce di Angostura, Arancia

NEGRONI

€10

Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia

NEGRONI SBAGLIATO

€10

Prosecco, Vermouth Rosso, Campari Bitter, Arancia



GIN TONIC DIBALDO

LA SUA STORIA

DIBALDO è l'espressione del genio creativo di Baldo Baldinini , che ha trasformato l'amore per gli spirits e i superalcolici in una vera arte.

Animato da una passione ancestrale per i profumi e dalla ricerca delle migliori botaniche provenienti da tutto il mondo, Baldo ha dato vita a una collezione unica , dove quella che chiamiamo alchimia aromatica si traduce in blend dal carattere complesso e dalla personalità decisa.

GIN TONIC / LEMON

€14

Dibaldo AG 107,86 Dry Gin, tonica Thomas Henry / lemon soda

GIN TONIC / LEMON

€14

Gin Dibaldo Paracelso, tonica Thomas Henry / lemon soda

GIN TONIC / LEMON

€14

Gin Dibaldo Nostradamus, tonica Thomas Henry / lemon soda

GIN TONIC / LEMON

€14

Gin Dibaldo Camanini, tonica Thomas Henry / lemon soda

VINI AL CALICE

DALLA FRANCIACORTA

Franciacorta Brut DOCG Anniversario Blanc del Blancs €12
Bersi Serlini

DAL TRENINO

AlpeRegis Brut Trentodoc DOC €10
Rotari

AlpeRegis Rosé Trentodoc DOC €12
Rotari

DAL VENETO

Prosecco DOC Extra Dry €6
La Casada

DALLA ROMAGNA

“Paggetto” Pignoletto DOP Frizzante €6
Tenuta Nasano

“Ricordo” Albana Secco Romagna DOCG €6
Tenuta Nasano

“Torre Di Oriolo” Romagna Sangiovese Superiore DOC 2023 €6
Morini

“Rosè De Noir” Spumante Rosè Brut €6
Cleto Chiarli

DALLA SICILIA

Bianco Terre Siciliane IGT €6
Trovati

Rosso Terre Siciliane IGT €6
Trovati

● 2

ANTIPASTI



ANTIPASTI



- 🍷 **SARDONCINI DELL'ADRIATICO** €16
di nostra marinatura, insalata al finocchietto, cipolla di Tropea caramellata e bocconcini di fior di latta campano
- 🍷 **TARTARE DI SALMONE BALIK AFFUMICATO** €25
con patata schiacciata e burro di malga fuso
- 🌱🍷 **CAPRESE ON THE BEACH** €28
con mozzarella fior di latte 100% italiano, scampi crudi, conditi con pomodorini, olio EVO e basilico

CRUDI DI PESCE AL COLTELLO

- 🍷 **COOKING SHOW DELLO CHEF** a partire da €28
Assaggio di crudo al coltello secondo a persona e S.Q.
quantità con il nostro pescato del giorno
- 🍷 **OSTRICHE "GEAY" - VANIA BARTHELEMY** €20
Dal retrogusto dolce, carnosa, croccante, al (4 pezzi)
sapore di nocciola, con pane al riso nero
tostato e burro di malga
- oppure al pezzo €4,5 cad.



I TAGLIERI



🍷 **TAGLIERE DI "SOLO PROSCIUTTO"** €18
con prosciutto crudo nostrano "Amarcord" del salumificio Malafrente e giardiniera artigianale *(per 1 persona)*

🍷 **TAGLIERE "LEGGERO"** €18
Lonzino stagionato romagnolo "Malafrente", Bresaola di bovino e Bucciattello delle Officine Gastronomiche Spadoni con latte alta qualità *(per 1 persona ma abbondante)*

🍷 **"I FORMAGGI"** €18
Bucciattello di Brisighella con latte alta qualità e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni *(per 1 persona ma abbondante)*

"Gorgonzola DOP" e "Toma Piemontese" dalla selezione "Luigi Guffanti", accompagnati da miele e fichi caramellati

🍷 **GRAN TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI** €39
Bucciattello di Brisighella con latte alta qualità e Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni, Salame "Antica Tradizione", Coppa stagionata, Mortadella nostra produzione, Prosciutto crudo "Amarcord" del nostro salumificio Malafrente. *(per 3 persone)*

"Gorgonzola DOP" e "Toma Piemontese" dalla selezione "Luigi Guffanti"

(NB: possono variare in base all'estro del casaro e del norcino!)

I TAGLIERI



IL TAGLIERINO "PECORA NERA"

€16

Pecorino "Pecora Nera", uva e noci

Il Pecorino "Pecora Nera" è un formaggio ovino stagionato tipico toscano, prodotto con latte di pecora e lavorato secondo metodi artigianali. Si tratta di un pecorino a lunga maturazione. Ha un profumo intenso e complesso, con note di sottobosco e funghi, mentre al gusto risulta sapido e leggermente piccante



PUOI ACCOMPAGNARLI CON...

LA PIADINA ROMAGNOLA

€2 cad.

La nostra piadina artigianale fatta in casa con strutto di Mora Romagnola

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

FOCACCIA SOFFICE GLUTEN FREE "OVENABLE"

€3

senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

● 3

PRIMI



PRIMI



SPAGHETTI ALLA "BUZZONAGLIA"

€23

con ritagli di tonno, capperi e pomodorini essiccati

SCIALATIELLO PAPEETE

€24

con sugo allo scoglio sgusciato

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE

€22

con pasta fresca tirata a mano dalle sfogline del Mercato Coperto



🌱 RAVIOLO "PREZZEMOLINO"

€18

raviolo bicolore di produzione delle sfogline del Mercato Coperto, con ricotta delle Officine Gastronomiche Spadoni e burro alla maitre d'hotel al prezzemolo

TAGLIATELLE

€14

tirate a mano dalle sfogline del Mercato Coperto, con ragù alla Bolognese di nostra produzione

Chiedi allo chef...

PADELLA DI PACCHERI AL POMODORO

€38

con pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano (per min. 2 persone)
"Cavola 993" 24 mesi, accompagnato da pane bruschettato dei "Cent'anni" del maestro della lievitazione Renato Bosco per la mitica "scarpetta"

● 4

SECONDI



SECONDI



GRAN FRITTO ALL' "AMMIRAGLIA"

con pesce dell'Adriatico e verdure dell'orto

€26

FISCHIONI DELL' ADRIATICO ALLA CARTA

cotti al forno con sale, pepe e olio EVO

€24

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

in relazione al pesce e alla provenienza

da 9€/hg a 16€/hg



FILETTO DI SCOTTONA IRLANDESE

alla Giulio Cesare, con alloro
e carciofi spadellati

€30



La Scottona è una femmina bovina giovane che non ha mai partorito. La sua carne è particolarmente apprezzata perché tenera, succosa e ricca di infiltrazioni di grasso (marezzatura), che le conferiscono maggiore sapore e morbidezza rispetto ad altre carni bovine.

GRAN SCALOPPA DI VITELLO

agli asparagi di stagione

€25





● 4

PLANT-BASED & SENZA GLUTINE



PLANT-BASED & SENZA GLUTINE

  **HUMMUS DI CECI** €12
con coriandoli di verdure

   **ZUCCHINE MARINATE** €12
con limone e menta

   **PACCHERO AL TEFF DEL MOLINO SPADONI** €15
con croccante di verdure

  **VERDURE ALLA GRIGLIA CON TOMINO FUSO** €16




● 6

CONTORNI



CONTORNI

 	PINZIMONIO	€18 <i>(per min.2 persone)</i>
 	VERDURE ALLA GRIGLIA	€9
 	PATATE AL FORNO	€7,5
 	CAPONATA DI MELANZANE	€8
 	MISTICANZA, LATTUGHINO E RUCOLETTA	€6

● 7

DESSERT



DESSERT

LA VERA PASTIERA NAPOLETANA €9

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO €11
con ganache al cioccolato fondente e crumble al caramello

ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE €8

 **GELATO** €10
gelato fior di latte mantecato al mango fresco e miele d'acacia

BISCOTTERIA ARTIGIANALE €8
preparata dal nostro Chef Bakery (8. pezzi)

DA ACCOMPAGNARE CON UN CALICE DI...

“Abbas” Romagna Albana Dolce DOCG €6
Tenuta Nasano

Albana di Romagna Passito €7
Monticino Rosso

L'Albana Passito di Fattoria Monticino Rosso è un vino raro e prezioso, prodotto solo nelle annate migliori da uve lasciate appassire naturalmente sulla pianta e arricchite dalla muffa nobile, che ne esalta concentrazione e complessità aromatica. Con un intenso colore dorato, mentre al naso sprigiona eleganti note di frutta matura, albicocca e agrumi canditi, arricchite da sfumature balsamiche e speziate. Morbido, avvolgente e raffinato, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza, capace di regalare un finale lungo e seducente.

Shortino

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.

**Scopri la nostra selezione di amari, liquori e distillati
nella nostra carta vini**

● 8

LA CAFFETTERIA



LA CAFFETTERIA

MOKADOR

MOKADOR
• 100% STRAORDINARIO •

Mokador è una torrefazione italiana fondata nel 1967 a Faenza, da oltre 50 anni sinonimo di caffè di alta qualità. Seleziona le migliori origini al mondo e le lavora con cura artigianale, unendo tradizione e innovazione per offrire un espresso autentico e costante nel gusto.



LA MISCELA – “FLORITA”

Miscela di caffè dal gusto aromatico e vellutato, composta da selezionate varietà di Arabica e Robusta. In tazza presenta crema compatta color nocciola, corpo strutturato e gusto rotondo e dolce. Aroma con note floreali, cacao, noci e cioccolato fondente.

CAFFÈ / DECAFFEINATO €2

CAFFÈ D'ORZO / GINSENG €3
In capsula

CAPPUCCINO €3

CAFFÈ CORRETTO €4
Sambuca

CAFFÈ CORRETTO €5
Grappa

● 9

ACQUA E BEVANDE



ACQUE E BEVANDE

ACQUA "TEPELENE"

€3,5

Naturale / frizzante in vetro da lt. 0,75 L

ACQUA "TEPELENE"

€2

Naturale / frizzante in plastica da lt. 0,50 L

SANPELLEGRINO



Protagonista della ristorazione internazionale più prestigiosa, sono partner di alcuni dei più importanti eventi gastronomici globali. S.Pellegrino è un'acqua minerale naturalmente frizzante simbolo del Made in Italy nel mondo. Caratterizzata da una bollicina fine ed elegante e da un gusto equilibrato, è ideale per accompagnare piatti ricchi e strutturati, esaltandone i sapori.



ACQUA S.PELLEGRINO NATURALMENTE FRIZZANTE

€4,5

in vetro da lt. 0,75 L

ACQUA BRILLANTE "TONICA ITALIANA" SAN PELLEGRINO

€3,5

in vetro da 33.cl

Emblema di tradizione italiana, risale al 1954. Sinonimo di intensa freschezza, l'Acqua Brillante è preparata a partire da una ricetta antica e tutt'ora segreta che le conferisce il suo gusto inconfondibile, leggermente amaro e intensamente dissetante

BEVANDE

TOMARCHIO



Tomarchio è uno storico marchio nato nel 1920 ad Acireale, noto per le sue bibite artigianali. Utilizza solo agrumi siciliani freschi e acqua dell'Etna, mantenendo da oltre 100 anni una produzione tradizionale che valorizza il gusto autentico della Sicilia.



“D&A” LINEA CLASSICA

GINGERBEER

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

CEDRATA

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

ACQUA TONICA

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

“D&A ZERO” LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

LIMONATA ZERO

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

MANDARINO VERDE ZERO

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

COLA / COLA ZERO

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

ARANCIA ROSSA ZERO

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

CHINOTTO ZERO

€4,5

in vetro da 27,5 cl.

BEVANDE

BELTÈ



Beltè è uno storico tè freddo di alta qualità in acqua minerale, preparati con infusi selezionati per un gusto autentico e naturale. Freschi ed equilibrati, sono ideali per accompagnare ogni momento della giornata con leggerezza e piacere.

THÈ AL LIMONE - BELTÈ

in lattina da 33.cl

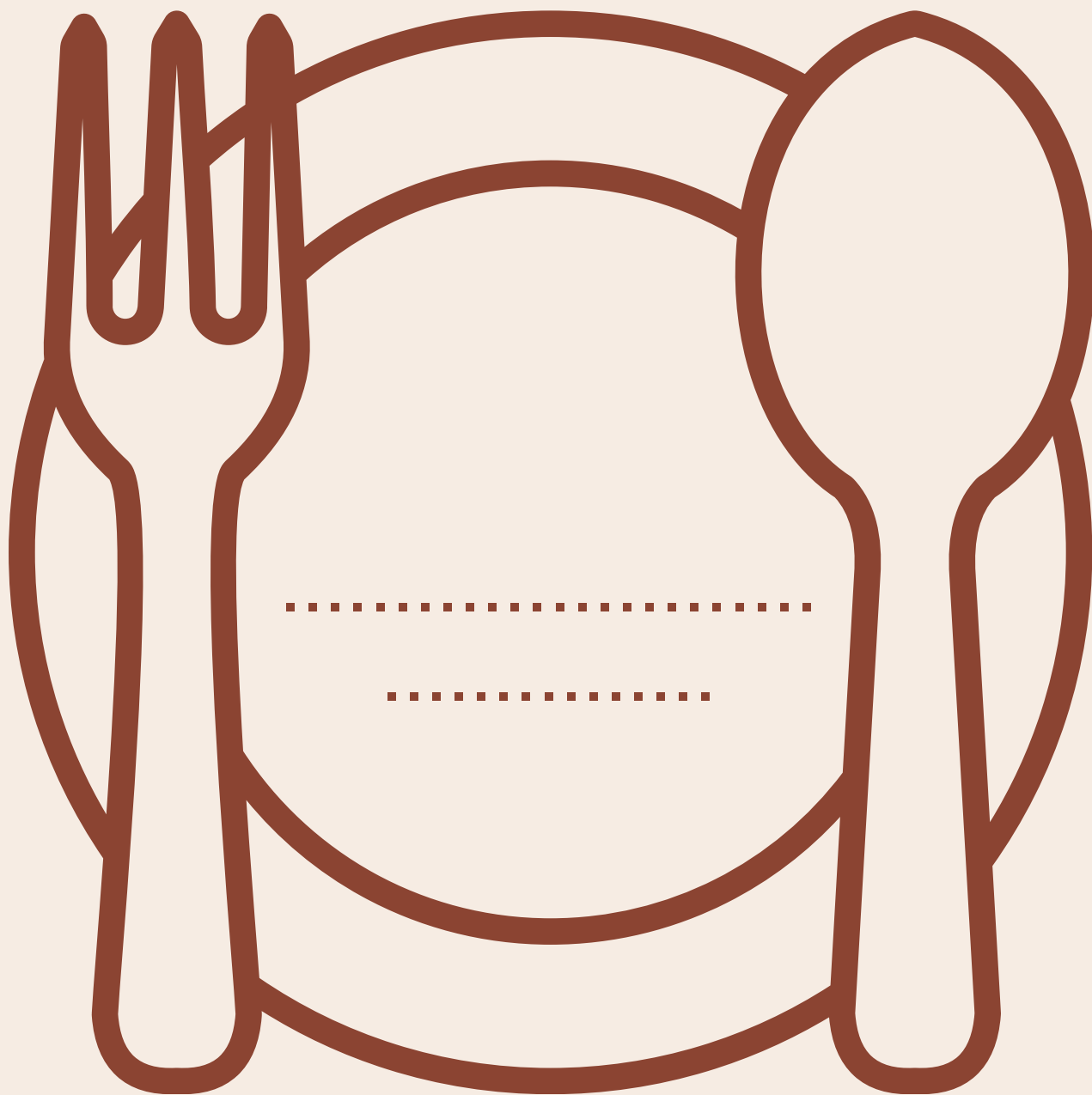
€3,5

THÈ ALLA PESCA - BELTÈ

in lattina da 33.cl

€3,5

PIATTO DEL GIORNO...



Dallo Chef Vincenzo Spadafino


ON
CASA SPADONI
MERCATO COPERTO THE
BEACH

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL :



@mercaticoperto.ravenna



ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

@mar_ravenna.caffe

44°12' by
CASA
SPADONI

@casaspadoni.44_12



@casaspadoni_onthebeach



@cadelpino



@casa.spadoni.faenza



@altromare_casaspadoni



@lenottidelmercato