

## MAR Art Caffè Garden Bistrot

Dalla *colazione*  
all' *aperitivo*

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

### info e prenotazioni

0544 19 63582 | [marcaffè@mcravenna.it](mailto:marcaffè@mcravenna.it)  
Via di Roma 13, Ravenna

**mar** Museo d'Arte  
della città di Ravenna





**ART CAFFÈ**  
GARDEN BISTROT

Ti aspettiamo

Da martedì a sabato: 9.00-18.00  
domenica e festivi: 15.00 – 18.00

*Lunedì chiuso*

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

[mar.ra.it](http://mar.ra.it)

SCOPRI IL CALENDARIO DELLE  
MOSTRE TEMPORANEE



**mar**

Museo d'Arte  
della città di Ravenna

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

Contattaci al:

0544 1963582 | [marcaffe@mcraavenna.it](mailto:marcaffe@mcraavenna.it)  
0544 244611 | 342 8174898 - [info@mcraavenna.it](mailto:info@mcraavenna.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*

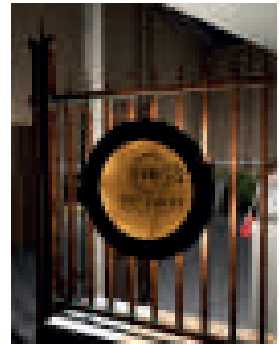
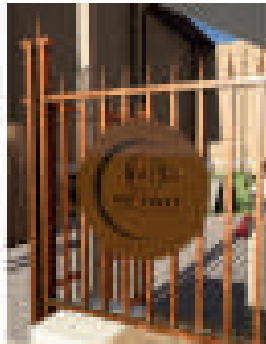
Mar art caffè Bistrot - si amplia, estendendosi nel giardino del museo per offrire nuovi spazi di incontro e relax. Un progetto che unisce natura, design e convivialità, rendendo il museo un luogo da vivere ogni giorno.

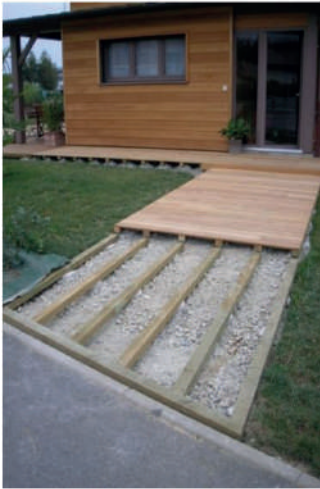
## IL PROGETTO

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.





# 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.

# 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	1,8
Caffè americano	2,0
Caffè corretto	2,0
Cappuccino	2,0
Latte macchiato	2,0
Selezione di The e Infusi	3,5

---

## BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Succhi di Frutta (Arancia, Ace BIO) - Pesca, Ananas	3,5
Succo al Mirtillo	4,0
Spremute d'arancia fresca	5,0
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)	4
Chinotto "Lurisia" (Bottiglia di vetro da 33cl)	4
Bitter Rosso (Bottiglia di vetro da 10cl)	4
Crodino (Bottiglia di vetro da 17,5cl)	4
Red Bull (In lattina da 25cl)	4
Acqua Brillante "Tonica Italiana" in vetro da 20.cl	3,5
Thè al Limone / Pesca - Beltè in lattina da 33.cl	3,5

## LE BIBITE “Tomarchio”


<b>Gingerbeer</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Cedrata</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Cola</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Acqua Tonica</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Chinotto</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Gazzosa</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Spuma</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Limonata Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Cola Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Arancia Rossa Zero</b> in vetro da 27,5 cl.	4,5
<b>Crodino</b> (Bottiglia di vetro da 17,5cl)	4
<b>Red Bull</b> (In lattina da 25cl)	4
<b>Acqua Brillante “Tonica Italiana”</b> in vetro da 20.cl	3,5
<b>Thè al Limone / Pesca - Beltè</b> in lattina da 33.cl	3,5








# PER COLAZIONE, PRANZO O SPUNTINO

## SCOPRI IL PIATTO DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff per sapere cosa ha preparato oggi lo Chef!

Il Raviolo Dolce della tradizione Romagnola con marmellata o savor		2,2 Cad.
La pasticceria mignon o Le peschine Romagnole		1,30 Cad.
Biscotto artigianale di pasta frolla o Occhio di Bue	<i>piccolo</i>	1 Cad.
Biscotto artigianale di pasta frolla o Occhio di Bue	<i>grande</i>	2,6 Cad.
Torta del giorno fatta in casa	<i>a fetta</i>	5,5
 <b>Gluten Free:</b> Brownie al cioccolato <i>confezionato singolarmente, senza glutine e privo di contaminazioni.</i>		2,2 Cad.
Il nostro Maxi Toast con Prosciutto cotto e fontina		7
Il Tramezzino del MAR con Prosciutto cotto, pomodoro, lattughino e rucola		8
Mini Toast dei bambini con Prosciutto cotto e fontina		5

 <b>Cheesecake salata</b> di Ricotta Cremosa delle Officine Gastronomiche Spadoni e Pistacchi con crema di spinaci e chips di Parmigiano Reggiano "Cavola 993" 24 mesi		13
 <b>Caprese</b>  con Pomodoro San Marzano e mozzarella Fior di latte 100% italiana		13
 <b>Caesar Salad</b>  con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt, lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO		14

# VINI AL CALICE

## Dal territorio:

Una selezione di vini provenienti da cantine che esprimono l'identità e la tradizione enologica dell'Emilia-Romagna. Dalle colline romagnole nasce l'Albana Secca Romagna DOC 2023 di Poderi delle Rose, vino autoctono dal gusto morbido e sapido, simbolo della tradizione del territorio. Dai Colli Bolognesi proviene il "Paggetto" Pignoletto Frizzante DOP di Tenuta Nasano, vivace e piacevolmente aromatico, perfetto per accompagnare aperitivi e piatti leggeri. Completa la selezione il "Torre di Oriolo" Romagna Sangiovese di Podere Morini, espressione autentica della Romagna, dal carattere intenso ed equilibrato, con sentori di frutti rossi e leggere note speziate.

<b>Albana Secca - Romagna DOC 2023</b> <i>Poderi delle Rose</i>	5,5
<b>"Paggetto" Pignoletto Frizzante DOP</b> <i>Tenuta Nasano</i>	5,5
<b>"Torre di Oriolo" Romagna Sangiovese</b> <i>Podere Morini</i>	6

## Fuori regione:

<b>Prosecco Doc Extra Dry</b> <i>La Casada</i>	6
<b>"Sistino" Pecorino Terre d'Abruzzo IGT 2025</b> <i>Citra</i>	6
<b>"Bisanzio" Passerina Terre d'Abruzzo IGT 2025</b> <i>Citra</i>	6
<b>"Terramare" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025</b> <i>Citra</i>	6
<b>Bianco Terre Siciliane IGT</b> <i>Trovati</i>	6
<b>Rosso Terre Siciliane IGT</b> <i>Trovati</i>	6

Chiedi al nostro staff se desideri altre etichette

# 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. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, con note di agrumi e un finale che invita a una nuova bevuta.

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

**6,5**

è una birra artigianale ad alta fermentazione, realizzata con malti di alta qualità e una miscela di luppoli di primissima scelta. Schiuma abbondante, colore tra il dorato e l'amburato 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.

# COCKTAILS

**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

**Gin Tonic - Gin Lemon** 10  
Gin Malfy Rosa / Mare

**Vodka Tonic - Vodka Lemon** 8  
Vodka Skyy

**Vodka Tonic - Vodka Lemon** 10  
Vodka Belvedere

## 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

## GRAPPE E DISTILLATI

**Grappa** 5  
Nonino

**Sambuca** 5  
Molinari

**Baileys** 5

**Whiskey** 7



# 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 rhum agricolo giamaicano, conciato secondo una tecnica di conciatu- ra del 1898 e proposto liscio o con ghiaccio.

**LIMONCELLO DEL MERCATO COPERTO**  
Ottenuo dall'infusione lenta delle scorze di limoni selezionati, senza additivi e conservanti



4,5



# BOTTEGA



MERCATO  
COPERIO  
RAVENNA



# SOUVENIR DI GUSTO

Porta a casa un frammento del Mar Art Caffè, scegliendo tra le eccellenze della nostra credenza: le farine del Molino Spadoni, specialità gastronomiche del territorio, prodotti artigianali selezionati e idee regalo confezionate con cura e maestria.

<b>I Classici della selezione Leonardo Spadoni – 50 cl</b>	<b>19</b>
Nocino, China, Fernet, Flauto Magico, Rosoli e Zabajone	
<b>Rhum Selezione Leonardo Spadoni – 70 cl</b>	<b>28</b>
<b>I Mignon – 4 cl</b>	<b>4,50</b>

---

## Scopri gli altri prodotti dalla nostra dispensa...

Biscotteria artigianale, grissini, marmellate, confetture e tanto altro..

## Vuoi acquistare uno dei nostri libri?

Dai un'occhiata alla nostra libreria e chiedi informazioni al nostro staff.



**ART CAFFÈ**  
GARDEN BISTROT

**Siamo attivi con le nostre convenzioni!**

Contattaci per maggiori informazioni

[marcaffè@mcravenna.it](mailto:marcaffè@mcravenna.it) | 0544 1963582



Museo d'Arte  
della città di Ravenna







# ART CAFFÈ

GARDEN BISTROT

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



  
MERCATO  
COPERIO

@mercaticoperto.ravenna

  
ART CAFFÈ  
GARDEN BISTROT

@mar\_ravenna.caffe

  
CASA  
SPADONI

@casa.spadoni.faenza

  
CASA SPADONI  
MERCATO COPERIO  
ON THE  
BEACH

@casaspadoni\_onthebeach

RISTORANTE  
CA' DEL PINO 

@cadelpino

44 12 <sup>by</sup>  
CASA  
SPADONI

@casaspadoni.44\_12

info e prenotazioni  
marcaffe@mcravenna.it | 0544 1963582  
Via di Roma 13, Ravenna