

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.

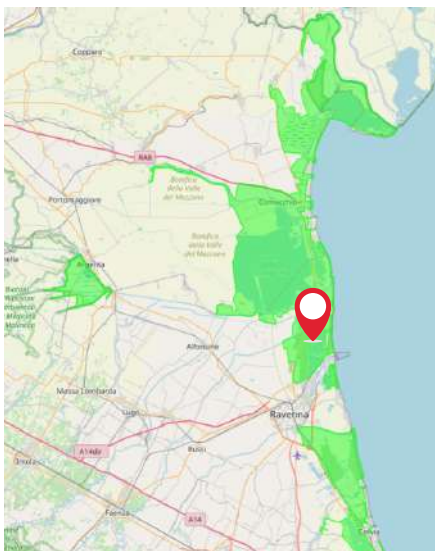
Dopo alcuni anni di inattività, Beatrice Bassi e Leonardo Spadoni hanno riaperto il ristorante, di proprietà comunale, grazie ad un ingente investimento di 450.000 €, necessario per renderlo adeguato agli attuali standard di cucina e ristorazione. La nuova gestione ha mantenuto l'atmosfera calda e accogliente,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



*Antipasti di pesce

"Il Crudo" di Ca' del Pino con dadolata di pesca nettarina e salsa di soia 35

Tonno, salmone, ostrica, capasanta, scampo.

(A seconda del pescato del momento)

S.G. Medaglioni di capesante al cognac, con crema 25
di rapa rossa agrodolce e scaloppa di foie gras arrostita

Sarde in "saor" con la giardiniera 16

S.G. Insalatina di baccalà, cotto a bassa temperatura, finocchio croccante 25
e aceto balsamico di Modena IGP "Giusti"

Ostriche di Normandia "GreyEspecial" € 5 cad.

Le ostriche vengono servite con pane tostato e burro salato

NEW

S.G. Tartare di tonno con insalatina, cetriolini agrodolci e pesca nettarina 23

I Gran marinati di Ca' del Pino 26

(anguilla marinata, sgombero affumicato al pepe rosa, alici marinate,
bosega con piccole verdure)

Da accompagnare con...

La nostra Piadina, fatta In casa con lo strutto di Mora Romagnola 2,5

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"** 3

senza rischio di contaminazione, del Molino Spadoni

N.B. I nostri salumi e formaggi sono tutti senza glutine.



*Antipasti di terra e valle

VEG	Polenta fritta con Squacquerone DOP del nostro caseificio	14
S.G. VEG	Flan di Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni, con crema di Parmigiano Reggiano "Cavola 993" 24 mesi e tartufo nero di stagione	19
S.G. VEG	*Uovo cotto a bassa temperatura con crema di pecorino e dadolata di verdure e pesto di basilico	19
S.G.	Tartare di manzo, con Parmigiano Reggiano "Cavola 993" 24 mesi e olive taggiasche	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)	21
	Gran Tagliere di "Ca' del Pino" (per 3 persone) Prosciutto crudo nostrano "Amarcord", Salame Antica Tradizione, Coppa di Mora, Mortadella "Morabrada", Pancetta al Pepe, Squacquerone Dop, fichi caramellati, accompagnati da piadina	36



*Primi di mare

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

Risotto con umido di baccalà e capperi (min. 2 persone) 18 a pers.

NEW

Passatelli asciutti con zuppetta di vongole "poverazze" 19

Paccheri alla "gricia" con tonno fresco e pecorino 18

NEW

Gnocchetti di patata al nero di seppia e uova di salmone 21

*Primi di terra

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

S.G. 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

NEW

VEG Cappelacci ripieni di Ricotta Nuvola delle Officine Gastronomiche Spadoni, al burro, zafferano, zucchine croccanti e fiori di zucca 17

Spaghetto alla chitarra fatto in casa con ragù di coniglio e olive taggiasche 17



Secondi di terra e valle

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

NEW

S.G. Roastbeaf con Olio EVO, limone e pinoli 22

*Secondi di mare

NEW

S.G. Polpo arrostito con patata schiacciata e pomodorino confit 23

S.G. Tagliata di tonno al sesamo con hummus di ceci e Olio EVO 24

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

NEW

S.G. Calamari al salto con caponata di melanzane 23

Contorni

S.G. Verdure alla griglia 7,50

S.G. Patate arrosto 6

S.G. Insalata verde 6

S.G. Cicoria ripassata in padella, aglio e peperoncino 7

S.G. Caponata di melanzate 7,50



Dalla griglia

Ca' del Pino vi propone una Fiorentina di scottona razza "Limousine", originaria dell'omonima regione francese.

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.

Fiorentina "Limousine"	€/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 alla Romagnola (per 2 persone) (Salsiccia, coppone s/o, costina e pancetta di suino bianco dell'Emilia-Romagna, Pollo "Antibiotic Free")	28
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 (secondo disponibilità) 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:



Gli 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	€27,5
SARDONCINI	ai ferri con legna di carpino	€17,5
	al tegame con olio EVO, limone e prezzemolo	€17,5
ORATA	ai ferri con legna di carpino	€/hg 10,5
	al forno con patate, pomodorini e olive	€/hg 11
BRANZINO	ai ferri con legna di carpino	€/hg 10,5
	al forno con patate, pomodorini e olive	€/hg 11
	al sale	€/hg 10,5
RANA PESCATRICE	ai ferri con legna di carpino	€/hg 9
SOGLIOLA	ai ferri con legna di carpino	€/hg 9

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)

17

con melata e miele di Ca del Pino, confettura di arancio e fichi caramellati

Percorso di 3 formaggi (anche da condividere)

12

con miele e confettura di arancio



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.

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



Dessert

S.G. VEG	Gelato artigianale fiordilatte con miele di pineta e pinoli	8,5
VEG	*Cheesecake con composta di albicocche e granella di nocciole	8,5
NEW VEG	Sfogliatina croccante con crema Chantilly e frutti di bosco freschi	9,5
NEW VEG	Crème brulè con guscio di pasta frolla, gelato al fiordilatte e mandorle croccanti	9
NEW S.G. VEG	Semifreddo al mango con salsa ananas e cocco	8



Le nostre birre artigianali in bottiglia “Orazio”

del “Birrificio del Molino Spadoni”



LAGER 33 cl

4

Birra artigianale a bassa fermentazione,
dal colore chiaro e dalla schiuma densa

LIGHT ALE 33 cl

4,5

Leggera e dissetante, con un gusto speziato
e un finale erbaceo e pepato

BLANCHE 33 cl

4,5

Birra belga con note speziate di coriandolo
e un sapore agrumato

DUNKEL BOCK 33 cl

4,5

Scura e forte, densa e dolce con note
di miele di castagno e prugna

GOLDEN ALE 33 cl

4,5

Birra dorata, fresca e beverina con note
floreali e agrumate

STRONG ALE 33 cl

5

Bionda e corposa, dal gusto speziato
e un finale erbaceo e pepato

IPA 33 cl

5

Decisa con intensi profumi tropicali
e un amaro bilanciato



Bevande

Acqua microfiltrata (1L.) Naturale & Frizzante	2
Acqua Panna in Bottiglia da 75 cl	3
Acqua S.Pellegrino Naturalmente Frizzante in vetro da lt. 0,75 L	5
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	2,5
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

€ 3,5

Coperto pranzo dal lunedì al venerdì

€ 2,5

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

