



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



Museo d'Arte
della città di Ravenna





ART CAFFÈ
GARDEN BISTROT

Ti aspettiamo

Da martedì a sabato: 9.00-18.00

Festivi: 15.00 – 18.00

Apertura speciale: 24 - 25 - 26 Luglio

Lunedì chiuso

Domeniche da Luglio ad Agosto chiuso

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

mar.ra.it

SCOPRI IL CALENDARIO DELLE
MOSTRE TEMPORANEE



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
0544 244611 | 342 8174898 - 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”

Gingerbeer in vetro da 27,5 cl.	4,5
Cedrata in vetro da 27,5 cl.	4,5
Cola in vetro da 27,5 cl.	4,5
Acqua Tonica in vetro da 27,5 cl.	4,5
Chinotto in vetro da 27,5 cl.	4,5
Gazzosa in vetro da 27,5 cl.	4,5
Spuma in vetro da 27,5 cl.	4,5
Limonata Zero in vetro da 27,5 cl.	4,5
Cola Zero in vetro da 27,5 cl.	4,5
Arancia Rossa Zero in vetro da 27,5 cl.	4,5
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



PER COLAZIONE, PRANZO O SPUNTINO

SCOPRI IL PIATTO DEL GIORNO

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

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.
Crostata artigianale con marmellata di frutta fresca	<i>a fetta</i>	5,5 Cad.

 **Gluten Free:** Brownie al cioccolato 2,2 Cad.
confezionato singolarmente, senza glutine e privo di contaminazioni.

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

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

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

 Caprese 13 con Pomodoro San Marzano e mozzarella Fior di latte 100% italiana
 Caesar Salad 14  con pollo antibiotic free e salsa allo yogurt, lattuga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone, crostini, olio EVO

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.

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

Fuori regione:

"Biancovelar" Spumante Bianco Extra Dry <i>Altefila</i>	6
"Sistino" Pecorino Terre d'Abruzzo IGT 2025 <i>Citra</i>	6
"Bisanzio" Passerina Terre d'Abruzzo IGT 2025 <i>Citra</i>	6
"Terramare" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025 <i>Citra</i>	6
Bianco Terre Siciliane IGT <i>Trovati</i>	6
Rosso Terre Siciliane IGT <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'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.

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

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



4,5





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.

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

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

marcaffe@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


**ON THE
BEACH**

@casaspadoni_onthebeach


**RISTORANTE
CA' DEL PINO**

@cadelpino


**44 12 by
CASA
SPADONI**

@casaspadoni.44_12

info e prenotazioni

marcaffe@mcravenna.it | 0544 1963582

Via di Roma 13, Ravenna