



Il Mercato di oggi è uno spazio di livello europeo, dove fare la spesa di tutti i giorni, acquistare o consumare sul posto le migliori specialità locali, incontrarsi dal mattino fino a tarda sera per un caffè, uno spuntino o un appuntamento culturale.

Le cucine del Mercato Coperto presentano una proposta varia e per tutti i palati.

Quante volte abbiamo sentito dire che occorre percorrere chilometri per assaporare il buon pesce? La **cucina della pescheria è un angolo di mare in città**, che propone esclusivamente pescato di assoluta qualità: pesci, molluschi e crostacei dell'Adriatico e non solo, consegnati quotidianamente dai mercati locali, principalmente da Cesenatico, da Rimini e da Ancona. Pulito, lavorato e sfilettato, il pesce viene poi sapientemente preparato rispettando la genuinità e i sapori della materia prima. Antipasti, primi e secondi da gustare.

Grande qualità perciò, ma anche attenzione al gusto e alle esigenze di tutti i clienti. Per chi ama la carne, i griglieri del Mercato sono pronti a preparare sulla **griglia romagnola** i migliori tagli, dalle fiorentine ai filetti tenerissimi, al castrato in bacchetta e cosciotto, fino all'immane Mora Romagnola, protagonista indiscussa della proposta di carne del Mercato Coperto. Il menu offre anche un'eccellente **battuta sempre di sola scottona**, i taglieri con i migliori **salumi e formaggi** del territorio accompagnati dalla tradizionale piadina, primi preparati con **pasta fresca** come l'eccezionale tortello di ricotta di capra e limone, con burro di malga e pinoli tostatati. Non mancano, inoltre, gustose pietanze vegetariane. La pasta del Mercato Coperto è un'eccellenza, tirata a mano a vista dalle nostre sfogline romagnole.

Il pane del Mercato è tutto di produzione propria, cotto giornalmente e disponibile nei formati classici e anche in varianti preparate con diverse tipologie di farina: dalla baguette ai 7 cereali al pane al risone nero, passando per il filone preparato con farina di ceci. Ogni giorno sforniamo pizze alla pala, margherita e tante altre varianti preparate con attenzione ai prodotti di stagione, e focacce farcite. Sarà possibile trovare sempre anche pasticceria secca e biscotteria preparata giornalmente in modo artigianale.

Le deliziose proposte del banco piadine, ordinabili in qualsiasi momento della giornata, sono ideali per un pranzo veloce ma anche per un aperitivo alternativo, da abbinare alle cinque diverse varianti di birre artigianali del nuovo Birrificio del Molino.

L'offerta è completata da un reparto gastronomico con deliziosi piatti preparati ogni giorno dai nostri cuochi e abbinati a contorni: arrostiti, spezzatini, vitello tonnato, pollo arrosto, insalata di pollo, ma anche cous cous vegetariano, parmigiana di melanzane e verdure grigliate o gratinate. Pronte da gustare anche le nostre freschissime, colorate e croccanti insalate, con ortaggi di stagione, arricchite da prodotti come caciotta di Brisighella, noci, zucchine grigliate, mandorle tostate, burratina e acciughe del Cantabrico.

La carta dei vini raccoglie oltre 100 etichette provenienti dalle migliori cantine del territorio regionale e nazionale. Trovano spazio ottimi sangiovesi, le albane definitivamente considerate vini di alto profilo, ma anche le bolle nazionali d'eccellenza, Franciacorta e Trento Doc, insieme ai pluripremiati rossi dal Piemonte o dalla Toscana.

Per gli amanti dello Champagne, una selezione molto curata, da gustare per un aperitivo o nel più classico abbinamento a crudité e ostriche della pescheria, o ancora, abbinato a pietanze più inconsuete con i suggerimenti dei nostri osti.

Il servizio di enoteca comprende etichette immancabili ma anche le cosiddette “Chicche del Mercato Coperto”, ossia proposte di altissimo livello per intenditori e novità da provare. Il range di prezzo è molto ampio, per i gusti e le tasche di tutte le tipologie di visitatori.

