

La pescheria del Mercato Coperto con i tavoli in via Ponte Marino

I piatti a base di pesce saranno serviti sia durante gli aperitivi che le cene



20 Giugno 2020 Versione estiva e serale del Mercato Coperto con i nuovi tavoli posizionati in via Ponte Marino. Il locale è riuscito a sfruttare in tutta sicurezza i piccoli spazi avuti a disposizione. I piatti a base di pesce saranno serviti sia durante gli aperitivi che le cene, in diretta relazione con la pescheria interna del Mercato.

“Tutto pesce a km 0 proveniente dai mercati di Ancona, Rimini e Cesenatico” spiega Beatrice Bassi, amministratore delegato di MC, la società che gestisce il Mercato Coperto. “Sarà una cucina di qualità con materia prima freschissima, alla quale abbinare un vino proposto dal nostro sommelier Andrea Spada o scelto dalla carta. Si tratta di un’offerta culinaria veramente esclusiva, in un contesto di fascino ma altrettanto informale”. Avremo quello che ormai è diventato un piatto tradizionale del Mercato Coperto, ovvero il gran fritto dell’Adriatico, le cozze di Marina di Ravenna, il pescato del giorno al forno, le pavarazze.

Ci vorrà, invece, ancora qualche giorno per l’allestimento in Piazza Costa. Qui verrà servito il menù del territorio, con l’aggiunta della pizza alla pala e altre sorprese. Non mancheranno le 5 qualità di birre del Molino, freschissime, non pastorizzate. In programma anche eventi in collaborazione con altri locali della piazza. 