





Alessandro Ravacca



Val di Magra cuore dell'antica regione della Lunigiana dove la Liguria incontra la Toscana e il fiume Magra confluisce nel Mar Tirreno.

Mondadori Café è progettato e gestito da Cibiamogroup, società di ristorazione veloce di qualità che nasce nel 1992 a Sarzana, sulla costa ligure, al confine con la Toscana. Sarzana è al centro di un contesto ambientale dove il mare Tirreno e il fiume Magra si incontrano, dove il salmastro sfuma negli odori degli orti e dove la cucina fonda le sue radici nella tradizione dell'antica colonia romana di Luni, una cucina che è frutto di secoli di incontri e di scambi.

In questo territorio, agli inizi degli anni 70, un bambino di nome Alessandro sognava di avere una spiaggia dove i turisti da tutto il mondo potessero godere delle sue stesse fortune: nuotare nel mare di un paesaggio incantevole e assaporare i mitici testaroli di mamma Dinetta. A soli 18 anni Alessandro convince il fratello Giorgio a fare "società" e a comprare i bagni Tropicana dall'amico Claudio. Ed è qui che il suo sogno di bambino potrà realizzarsi: anche la pausa pranzo veloce sotto l'ombrellone diverrà un'esperienza gastronomica di alta qualità. Si selezionarono così i migliori produttori del territorio per proporre la focaccia più buona, la frutta, le verdure più fresche e saporite, i salumi e i formaggi più genuini.

Forti di quella esperienza Alessandro, Giorgio e Claudio fonderanno Cibiamogroup sposando la filosofia: "l'amore per il cibo è di casa" che ancora oggi guida il gruppo. Questa filosofia è alla base della proposta studiata per i Mondadori Store: ricette semplici e salutari, eccellenze della produzione italiana e prodotti tipici della Lunigiana: testaroli, miele, pesto a base di basilico ligure, olio extra vergine d'oliva, vermentino, la spungata...

cibiamogroup

Menù bambini



tris di panini mignon

(farcitura a scelta tra cotto nazionale, crudo di Parma DOP e formaggio)

spiedino di frutta fresca

succo di frutta BIO

o centrifuga Baby

€ 9.00



questo simbolo indica cibi studiati per i bambini

citricomo group

Nei prodotti potrebbero essere
presenti, in tracce, allergeni.
Per dettagli consultare
il nostro libro ingredienti.

Menù del pellegrino della via Francigena



*testaroli al pesto senza aglio o olio extra vergine di oliva e grana**

mini spungata

calice di Vermentino ligure

€ 15.00

.....

*pesto di basilico DOP e olio extra vergine di oliva BIO (frantoio Ambrosini), prodotti a Sarzana (SP)

cittiaro group

testaroli

solo farina, acqua e sale

Diffusi già ai tempi di Roma imperiale, sono un piatto tipico della cucina della Lunigiana ancora oggi realizzati con gli stessi pochi ingredienti di allora: farina, acqua e sale.

Si presentano come dischi di pasta molto sottile originariamente cotti sul "testo", da qui il nome, contenitore in terracotta composto da due parti, il sottano e il soprano (nella versione pontremolese) oppure nella versione della bassa Lunigiana costituito da una piastra circolare di ghisa. La versione da noi proposta sono i Testaroli sarzanesi, più sottili, cotti singolarmente sul testo di metallo e serviti arrotolati o tagliati in quattro parti.

Vengono conditi tipicamente con olio e formaggio Parmigiano o pesto.



testaroli

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

Testaroli olio* e grana

olio ligure extra vergine di oliva BIO e grana padano DOP

€ 8.00

Testaroli al pesto*

pesto senza aglio a base di basilico ligure DOP

€ 9.00



*pesto di basilico DOP e olio extra vergine di oliva BIO (frantoio Ambrosini), prodotti a Sarzana (SP)

citriano group

focaccia

a fùgassa

La nostra focaccia, in dialetto ligure "a fùgassa", è una specialità tipica della cucina regionale prodotta con farine selezionate e una ricetta originale a basso contenuto di lievito, senza strutto e a lunga lievitazione.



focacce

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

Focaccia

1. *crudo di Parma DOP*

2. *mortadella IGP*

€ 5.00

3. *cotto nazionale, pomodoro, mozzarella fior di latte BIO*

4. *cotto nazionale, robiola, pomodori secchi*

 5. *verdure fresche grigliate, salsa basilico*

6. *cotto nazionale, stracchino, zucchine grigliate*

 7. *verdure fresche grigliate, stracchino, pomodorini*

€ 6.50

8. *crudo di Parma DOP, patè di carciofi, pomodorini*

9. *bresaola "punta d'anca" IGP, robiola, carciofini, insalatina*

10. *filetti di tonno, pomodorini, mozzarella fior di latte BIO*

€ 7.50



questo simbolo indica cibi vegetariani

questo simbolo indica cibi vegani

cittariano group

panini

Panino* (a scelta bianco o integrale)

1. crudo di Parma DOP

2. mortadella IGP

€ 4.50

3. cotto, pomodoro, mozzarella fior di latte BIO

 4. pesto ligure senz'aglio, pomodori secchi, mozzarella fior di latte BIO

  5. verdure grigliate, pomodorini, patè d'olive taggiasche

€ 6.00

6. speck dell'Alto Adige IGP, brie

7. pollo, salsa yogurt, insalatina

8. cotto nazionale, melanzane grigliate, salsa di basilico, mozzarella fior di latte BIO

€ 7.00

9. roastbeef, rucola e Grana Padano DOP

10. crudo di Parma DOP, zucchine grigliate, bufala campana DOP

11. salmone affumicato, robiola, valeriana, olio extra vergine di oliva, succo di limone

€ 8.00

Panino mignon al latte

1. cotto nazionale

2. crudo di Parma DOP

3. cotto nazionale, formaggio

€ 2.00

.....

*il pane, privo di lattosio, è prodotto con farine biologiche macinate a pietra e cotto in un antico forno a legna

citricano group

insalate, piatti freddi

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

Insalata*

-   1. *verdure grigliate, pomodoro, songino, valeriana, radicchio rosso*
 2. *sedano, finocchio, arance, olive taggiasche, songino, valeriana, radicchio rosso*

€ 8.00

3. *pollo, sedano, mele e arance, songino, valeriana, radicchio rosso*

4. *tonno, finocchio, pomodorini, carote, olive taggiasche, songino, valeriana, radicchio rosso*

5. *tonno, uova sode, patate, olive taggiasche, acciughe, songino, valeriana, pomodorini*

€ 9.00

 6. *feta, olive kalamata, cetriolo, pomodorini, songino, valeriana, radicchio rosso*

 7. *bufala campana DOP, noci, basilico, pomodorini, songino, valeriana, radicchio rosso*

€ 10.00

Piatto freddo

1. *bresaola, rucola, Grana Padano DOP*

2. *verdure fresche grigliate, salsa di basilico, mozzarella fiordilatte BIO*

3. *insalata di farro, verdure grigliate*

€ 8.00

4. *carpaccio tonno, olio extra vergine di oliva, timo*

5. *carpaccio salmone, pomodorini, olio extra vergine di oliva*

€ 9.00

6. *roastbeef rucola e Grana Padano DOP*

€ 10.00

.....
* Le insalate sono servite con la nostra focaccia e una selezione di semi biologici: girasole, zucca, sesamo e lino. Condimento a scelta tra olio extra vergine di oliva e aceto balsamico; olio extra vergine di oliva e succo di limone; olio extra vergine di oliva e senape di Digione

citrinogroup

Spungata

La spungata è un dolce dell'Antica Pasticceria Gemmi fondata a Sarzana in epoca Napoleonica.

Le origini sono antiche e misteriose. Il nome deriva dal latino Spongia (spugna) e lo si trova lungo il percorso della via Francigena, il cammino tradizionale dei Pellegrini in viaggio dal nord Europa verso Roma. Ovidio, nel primo libro dei "Fasti", descrive i regali che i Romani facevano il primo giorno dell'anno e tra questi compare un dolce molto simile a quello attuale.



dolci e brioche

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

Brioche farcita al momento

*brioche classica o integrale farcita al momento
con crema, gianduia e confettura*

€ 1.50



Baby Brioche

€ 0.80

Donut

con glassa alla vaniglia e gocce di cioccolato

Muffin

con pepite di cioccolato o frutti rossi

Cookies

prodotti artigianali cotti al forno a legna

€ 2.00

Torta a fette

torte prodotte artigianalmente e cotte nel forno a legna

€ 4.00

Mini “Spungata” Pasticceria Gemmi

€ 4.00

citriano group

caffè

una miscela 100% arabica

La nostra miscela "La bottega del Caffè" è ottenuta selezionando le migliori miscele di caffè 100% Arabica. Una ricetta esclusiva, ideale per chi cerca un caffè dall'aroma equilibrato, dal gusto completo e dolce e dal profumo intenso.



caffetteria

Nei prodotti potrebbero essere
presenti, in tracce, allergeni.
Per dettagli consultare
il nostro libro ingredienti.

Espresso o Decaffeinato

miscela esclusiva La bottega del Caffè 100% Arabica

€ 1.00

Cappuccino / Latte macchiato

a scelta latte BIO, bevanda di soia o di riso

€ 1.50

Caffè d'orzo / Caffè ginseng

Latte

a scelta latte BIO, bevanda di soia o di riso



Babyccino

nuvola di latte e polvere di cacao a scelta con latte BIO, bevanda di soia o di riso

€ 1.20

Caffè shakerato

Caffè speciale

caffè con panna fresca, a scelta, al gusto di gianduia, meringa, cannella, nocciola

Golosino

caffè con gelato di crema, a scelta, al gusto di pistacchio, nocciola, mandorla, zabaione

€ 3.50

Cappuccino speciale

a scelta tra gianduia, marron glacé, pistacchio, mandorla, zabaione, nocciola

€ 2.50

Cioccolata calda

€ 3.00 (con panna € 3.50)

citriano group

tè e infusi*

Tè (in foglia con infusore)

english breakfast

earl grey

nero

verde

Tè (in busta, BIO e organico)

redbush (tè rosso del deserto, caffein free)

english breakfast

nero deteinato

earl grey

Infuso (in foglia con infusore)

vaniglia e arancio

mirtillo e ciliegia

frutti di bosco

relaxing

pesca

Infuso (in busta, BIO e organico)

limone e zenzero

menta

Camomilla (in busta, BIO e organica)

€ 3.00

.....

*con biscottini

citricorno group

frutta & co.

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

Spremuta fresca di arance

€ 4.00

Centrifuga

energizzante (arancia, carota e limone)

depurativa (ananas, mela e sedano)

rigenerante (mela, ananas e fragola)

tonificante (kiwi, mela e zenzero)

digestiva (finocchio, sedano, carote, zenzero e limone)

vitaminica (arancia, pompelmo rosa e limone)

€ 5.00



Centrifuga baby

l'arancione (arancia e carota)

la rosa (mela rossa e fragole)

la verde (kiwi e mela)

€ 4.00

Macedonia di frutta fresca di stagione

€ 4.00

Macedonia e gelato

€ 4.50

Yogurt bianco BIO

€ 3.50

Yogurt bianco BIO

miele della Lunigiana DOP o frutta fresca di stagione

€ 4.50

citriano group

vino e salumi

Vino e salumi: un matrimonio perfetto, con la nostra focaccia da testimone.

Nel Tagliere classico salumi e formaggi dalla più classica tradizione italiana tutti rigorosamente a marchio DOP o IGP.

Nel Tagliere regionale, a rotazione, una selezione di prodotti e vini regionali per un viaggio di gusto attraverso le tipicità italiane.



vini e aperitivi

Nei prodotti potrebbero essere presenti, in tracce, allergeni. Per dettagli consultare il nostro libro ingredienti.

“Tagliere regionale”

*a rotazione una selezione delle migliori eccellenze regionali
servita con la nostra focaccia*

€ 7.00

“Tagliere classico”

*crudo di Parma DOP, mortadella IGP, speck dell'Alto Adige IGP,
grana padano DOP, pecorino DOP serviti con la nostra focaccia*

€ 10.00

Calice di vino e “tagliere regionale”

calice di vino del territorio d'origine

€ 10.00

Calice di vino e “tagliere classico”

I nostri vini:

*Vermentino dei Colli di Luni Etichetta Nera Cantine Lunae, Niccolò V Cantine Lunae
e, a rotazione, una selezione di vini nazionali*

€ 14.00

Aperitivo

Milano-Torino, Franciacorta, Spritz serviti con assaggi di focaccia farcita

€ 9.00

citriano group

beverage

Acqua minerale (0,50 l) € 2,00

Birra artigianale Baladin € 4,00 (0,33 l) € 8,00 (0,75 l)

Bibite € 2,50

Chinotto, gazzosa, tonica Lurisia € 3,50

Cedrata € 3,50

Succhi di frutta BIO pura frutta € 3,50

Rum Zacapa 23 anni € 5,00

Amaro Braulio € 4,00

Limoncino € 4,00

Campari soda € 4,00

San bitter € 4,00

Aperol € 4,00

Milano-Torino € 5,00

Spritz € 5,00

Calice di vino € 5,00

“Bollicine” € 5,00

citricomo group

citriarum group



Mondadori Megastore
via San Pietro all'Orto, 11
Milano

mondadoricafe@cibiamo.it

www.cibiamo.it