





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)

*cittianogroup*

# 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](mailto:mondadoricafe@cibiamo.it)

[www.cibiamo.it](http://www.cibiamo.it)