

GUIDA AI RISTORANTI

life & food



MILANO MARITTIMA | CERVIA | PINARELLA | TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo incontro con la rivista MilanoMarittimalife che dedica una sezione speciale alla ricchezza della proposta gastronomica di questo territorio, caratterizzata da innovazione e inventiva, territorio e contaminazioni. Sono piatti che valorizzano i prodotti tipici - il sale di Cervia, il pescato locale - che lanciano autentici trend culinari, che riscrivono la tradizione. Sempre con la massima attenzione alla materia prima e alla stagionalità del prodotto. Per poter scegliere tra ristoranti raffinati, eleganti, tradizionali, informali, di tendenza o di frontiera e regalarsi quella convivialità della tavola che è il sapore più autentico e l'ingrediente di successo in ogni ricetta. Soprattutto in vacanza.

Accompanied by the Restaurants Life&Food Guide, our journey into flavours continues. The meeting with the magazine MilanoMarittimalife, which dedicates a special section to the richness of this territory's gastronomic offer, characterized by innovation and inventiveness, territory and contamination. The courses enhance typical products - Cervia salt, local fish - that launch authentic culinary trends, rewriting the tradition. Always with the utmost attention to the raw material and the seasonality of the product. You will be able to choose among refined, elegant, traditional, informal, trendy or avant-garde restaurants and experience that conviviality of the table which is the most authentic taste and the successful ingredient in every recipe. Especially on holiday.

LEGENDA

 APERTURA STAGIONALE
seasonal opening

 TIPO DI CUCINA PROPOSTA
Type of cuisine

 FASCIA DI PREZZO (VINI ESCLUSI)
price range (wine excluded)

 ORARIO CUCINA
Kitchen hours

 PET FRIENDLY

100%
ITALIANO



Un Dolce Equilibrio.

Dall'incontro fra l'arte norcina delle colline modenesi e l'antica tradizione salinara cervese nasce un prosciutto particolarmente delicato. Il **Dolce Maggiore**, prodotto con carne **100% italiana** e sale dolce di Cervia, sorprende per il colore rosa uniforme, il profumo intenso e armonioso, il gusto dolce e persistente.

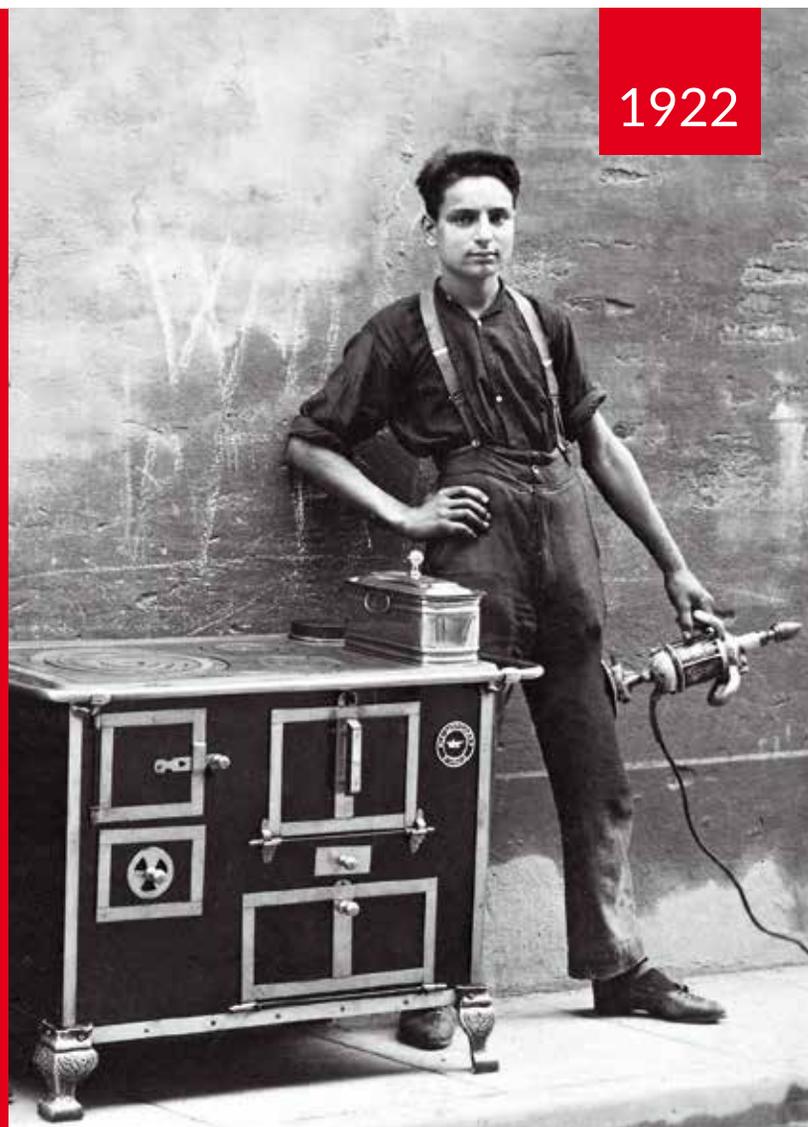


PROSCIUTTIFICIO ANTICA PIEVE srl
Via Pieve di Trebbio, 414 - Guiglia (Modena)
www.prosciuttificioanticapieve.it

100
ANGELO PO

“I tuoi piatti sono buoni,
saranno ottimi quando
avrà una cucina
Angelo Po”.

1922



2022



 **SCOZZOLI**
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

SCOZZOLI SRL - Via del lavoro, 30 - 48015 Montaletto di Cervia (RA)

E-mail: info@scozzoli.it - Tel. +39 0544 965234 - www.scozzoli.it

trovaci su  

La Colazione? Deve essere speciale

MAURO BARTOLOTTI RACCONTA LA SUA AZIENDA AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE PER ACQUISTI ON LINE SQUISITALY.IT



BARTOLOTTI SRL

Via Lesina, 23 Cervia - www.bartolotti.com

Una colazione speciale? Serve specializzarsi. È il consiglio che arriva da Mauro Bartolotti titolare dell'azienda cervese leader nel settore dei servizi per l'Ho.Re.Ca, con un'ampia gamma di prodotti selezionati, di attrezzature per il breakfast, alimentari per la ristorazione e di servizi di consulenza personalizzata. "Specializzarsi significa sapere dove andare, quali percorsi di ospitalità e ristorazione intraprendere, a quale fascia di clientela rivolgersi - precisa Bartolotti - questo vale per chiunque lavori nel settore perché una proposta è vincente solo se specializzata e personalizzata".

Una vostra specializzazione?

Noi ci siamo specializzati solo in alcuni settori come nel breakfast, condimenti e pasticceria e riforniamo molte realtà come hotel, ristoranti, catering e mense con prodotti di cui siamo solitamente agenti in esclusiva delle più importanti aziende del settore della alimentazione. Cerchiamo e proponiamo prodotti di qualità, ma anche innovativi o particolari, penso al gluten free, all'etnico, all'attenzione alle intolleranze in genere, ma occupandoci di proporre i prodotti in un contesto di presentazione per stare al passo con i trend del settore food.

Qual è la colazione indimenticabile?

Un buffet deve essere attento sia alla proposta dei prodotti che all'allestimento nell'insieme, considerando molteplici fattori. Qualche esempio? Stiamo lanciando una linea di marmellate italiane bio e non con l'82% di frutta, completa di creme, miele e specialità, con pratici dispenser perché i clienti possano

trovare il top della scelta sul buffet. Se si prevedono prodotti artigianali come i biscotti, devono essere belli oltre che buoni e magari vanno proposti in un bel vaso. E ancora non deve mancare un buon assortimento di torte fatte in casa e di ottima pasticceria. Entrare in sala colazione dovrebbe essere un'esperienza per i sensi, ad iniziare dal profumo di prodotti fragranti, dall'assaggiare qualcosa di curioso, di nuovo, di...speciale. E questo vale anche per tutti gli arredi di una tavola buffet, va curata perché conquisti subito l'occhio. E ancora portare lo chef o un addetto in sala colazione per un minimo di show cooking è il top.

La Bartolotti Srl è agente in esclusiva di molti marchi della ristorazione. Una scelta precisa?

I marchi rappresentati in esclusiva comprendono Knorr, De Cecco, Lipton, Calvè, Demetra, Pfanni, Monini, Sasso, Carapelli, Natura Nuova, Wiberg, Nutrifree, Tre Marie, Galbusera, Icat Food, Angelo Parodi e Del Monte, Grandi Riso, Carte d'Or, Donzela, OG

Spadoni ed altre ancora. Per ciascuno di questi brand proponiamo le migliori condizioni d'acquisto direttamente dal produttore oppure attraverso un servizio di consegne giornaliere direttamente dai propri magazzini.

Svolgete anche attività di consulenza. Perché?

Sono consulenze studiate su misura per ottenere il miglior allestimento per ogni tipologia di buffet. Direi che oggi è fondamentale conoscere, aprirsi a proposte nuove, guardare fuori dal proprio locale. Ovviamente anche sul breakfast dove presentiamo le ultime novità in fatto di prima colazione e diamo un supporto perché i nostri clienti ristoratori offrano alla propria clientela il migliore dei servizi.

Le vostre vendite passano anche dall'online?

Abbiamo un nostro e-commerce. Squisitaly.it è anche il nostro marchio per contraddistinguere prodotti e offerte esclusive che sia privati che operatori possono trovare sia sul nostro sito Bartolotti.com che acquistare su Squisitaly



*Amore
per il Sangiovese
dal 1885*



Predappio Alta (FC)
Via Umberto I, 21
Tel. +39 0543 92.23.61
info@vininicolucci.com

www.vininicolucci.com



ACQUA E SALE MIMA

RISTORANTE E PIZZERIA
RESTAURANT AND PIZZERIA
IX Traversa Arenile Demaniale, 301
Milano Marittima
Tel. 347 7682429
info@acquaesalemima.it
www.acquaesalemima.it
f Acqua e Sale Mima
acquaesalemima



- DA MARZO A OTTOBRE
APERTI TUTTI I GIORNI
- MEDITERRANEA, CARNE, PESCE E PIZZA
Mediterranean, meat, seafood and pizza
- 50
- 12.30-15.00 / 19.30-22.30
- Pet friendly

Acqua e Sale è un ristorante di alta cucina e pizzeria gourmet sulla spiaggia, vista mare. Qui, l'elevatissima attenzione alle materie prime, sposa l'arte di uno chef mediterraneo con influenze orientali, dando vita a piatti che sanno far godere occhi, naso e gola. Da quest'anno le pizze con lievito madre sono anche da asporto! Leggi cosa dicono di noi su Tripadvisor

LO CHEF CONSIGLIA Risotto cacio e tre tipi di pepe, salsa al rabarbaro tartare di gambero viola e agrumi bruciati.



Acqua e Sale is a seaview haute cuisine restaurant and a gourmet pizzeria on the beach. The restaurant's emphasis on raw ingredients combines with the mastery of a Mediterranean chef who draws on eastern influences, resulting in dishes that delight the eyes, nose and mouth. As of this year, we are also serving take-away sourdough pizzas! Read what they're saying about us on Tripadvisor.

THE CHEF RECOMMENDS Risotto with cacio cheese and three types of pepper, rhubarb sauce, blue and red shrimp tartar and roasted citrus fruits.

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE SUITE

RISTORANTE / RESTAURANT
V.le Romagna 199, Lido di Savio
(a soli 3 Km da Milano Marittima Centro)
0544 949405
info@vistamaresuite.com
www.bamboovistamarestaurant.it
f BambooVistamarestaurant
Bamboobeachrestaurant



- APERTO DAL 1 MARZO AL 30 OTTOBRE
Open from 1 March to 31 October
- MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet
- 35/50
- 12.00-23.00 ORARIO CONTINUATO
Open all day
- Pet Friendly



Bamboo Beach Restaurant offers à la carte options as well as a tasting menu. It is open all day until late evening, and boasts a breath-taking seafront setting. The cuisine blends traditional local recipes with imagination and flair, selecting fresh, high-quality products on a daily basis. You can dine on the veranda by the sea, on the poolside or on the comfortable king beds on the beach. The homemade pasta, freshly caught fish from our sea and seasonal products are the cherry on the top of this one-of-a-kind beach resort, which stands out for its minimalist-chic exotic charm. Show dinner on the beach.

THE CHEF RECOMMENDS Large Raw Platter with a selection of catch of the day and shellfish. Gourmet pizza. Namelaka with white chocolate and fruits of the forest.

AL CAMINETTO**IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA
RESTAURANT**

Viale Matteotti 46
Milano Marittima
☎ 0544 994479
info@alcaminetto.it
www.alcaminetto.it
f Al Caminetto



Ristorante raffinato ed elegante con ampie vetrate e giardino privato. Cucina marinara tradizionale e rivisitata. Ricca offerta di vini e straordinari dessert. Nei mesi estivi, tutti i giovedì sera musica dal vivo. Nel ristorante è presente sala fumo, tv 80", Sky calcio e Sky sport. Gli animali sono ammessi.

LO CHEF CONSIGLIA Crudità di frutti di mare, Crostacei alla Catalana, Crostacei agli Agrumi, Gran Fritto di Pesce, Fonduta di Pesce, Spaghettoni veraci e bottarga, Risotto all'aragosta, Risotto scampi e champagne, Rombo alla lionese.



■ **NESSUN GIORNO DI CHIUSURA.** Chiusura stagionale da metà Gennaio ai primi di Marzo e da metà Ottobre a metà Novembre. No closing day

🍴 **CUCINA DI MARE** Fish and seafood

€ 60/80

🕒 **TUTTI I GIORNI,** Every day 19.00 - 02.00

🎉 **DOMENICA E FESTIVI** Sundays and holidays

🐾 **Pet friendly**

🇬🇧 **Elegant, high-class restaurant** with large windows and private garden. Revisitations and traditional seafood dishes. Wide range of wines and extra special desserts. Live music every Thursday night through the summer months. The restaurant has a smoking room, 80" TV, Sky football and Sky sports. Pets are allowed.

THE CHEF RECOMMENDS Seafood crudité, Catalan-style Shellfish, Shellfish with citrus fruits, Mixed fried-fish, Fish fondue, Large spaghetti with clams and botargo (tuna roe), Risotto with lobster, Shrimp and champagne Risotto, Lyonnaise turbot.

La casa
che cerchi
da noi c'è.

Dal 1969
Professionisti di Professione
in **MILANO MARITTIMA**

Sede:
Viale Matteotti,187
tel. (+39) 0544 994373
braghettoni.it


AGENZIA IMMOBILIARE
BRAGHETTONI

BANDITO 211

**SPIAGGIA E RISTORANTE
AGRITURISMO ITTICO**
Viale D'Annunzio 211, Cervia
☎ 320 4121910
✉ info@bandito211.it
www.bandito211.it
📍 Bandito 211
🐾 Bandito 211 Cervia



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA DI FILIERA Supply Chain Cooking
- € 30
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

Bandito211 non un semplice stabilimento balneare. È un ambiente intimo e gioioso, con uno stile fresco e mediterraneo, in cui vivere un'esperienza enogastronomica vera, a stretto contatto con la filosofia di Slow Food, con il Km zero, con la territorialità. Una cucina che valorizza i prodotti locali, grazie al rapporto diretto con i pescatori locali e con l'orto Zang I, che ci fornisce prodotti biologici. Ogni giorno un'esperienza non solo culinaria ma del territorio. Il nostro Agriturismo Ittico nasce dall'idea di dar vita ad un ristorante in cui viene servito ogni giorno pesce freschissimo comprato direttamente il giorno stesso dal mercato del pesce di Cesenatico o dal nostro pescatore di Porto Garibaldi. Dal mare, alla Tavola..

LO CHEF CONSIGLIA Menù degustazione pescato del giorno



🇬🇧 Bandito211 isn't your standard beach resort. It's an intimate, up-beat setting featuring a fresh Mediterranean style. Here, you can have an authentic food and wine experience that upholds the philosophies of Slow Food, Zero mile and locally sourced products. Thanks to our direct relationship with local fishermen and the Zang I vegetable garden (which provides our organic products), we are able to make the most of local produce. Enjoy a local culinary experience every day. Our Fishing Agriturismo began with the idea of creating a restaurant where ultra-fresh fish, purchased on the same day directly from the Cesenatico fish market or from our Porto Garibaldi-based fisherman, would be served on a daily basis. Sea to table..

THE CHEF RECOMMENDS Catch of the day tasting menu

BIG BLUE COCKTAILS E CUCINA

BRUNCH - BURGER - COCKTAIL - GINTONERIA
Vialetto Ortigara 3/5
☎ 377 0968494
✉ info@bigbluefood.com
www.bigbluefood.com
📍 Big Blue Milano Marittima
🐾 Bigbluefood



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 BRUNCH, BURGER, POKÈ BOWL
Brunches, Burgers, Pokè Bowls
- € 25
- 🕒 11.00 - 15.00 / 18.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

BIG BLUE è un giardino rilassante dove trascorrere momenti spensierati, per un aperitivo, un pranzo o una cena dal sapore newyorkese a base di burger gourmet di terra e di mare realizzati con materie prime eccellenti e accompagnati dalle nostre patatine fresche fritte o a base di poke bowl e i famosi gyoza del nostro food truck Va Gina, ormai un must in Romagna. BIG BLUE non è solo buon cibo ma un intimo cocktail bar con drink ricercati, buoni vini e un'ampia selezione di GIN da bere in compagnia immersi nel verde dei suoi bambù. BIG come il nostro impegno, BLUE come il cielo sopra Milano Marittima.

LO CHEF CONSIGLIA "Buona Romagna Burger", i sapori e profumi di Romagna raccontati con un burger.



🇬🇧 BIG BLUE is a relaxing garden in which to spend light-hearted moments, for an aperitif, a lunch or a dinner with a New York taste based on meat or fish gourmet burgers made with excellent ingredients and accompanied by our freshly prepared French fries or base with poke bowl and the famous gyoza of our food truck Va Gina, now a must in Romagna. BIG BLUE is not only good food but an intimate cocktail bar with sought-after drinks, good wine and a vast selection of GINS to drink in the company of friends immersed in the greenery of its bamboos. BIG, like our commitment, BLUE like the sky above Milano Marittima.

THE CHEF RECOMMENDS "Tasty Romagna Burger", the aromas and flavours of Romagna wrapped up in a burger

CIRCOLO NAUTICO DA COSIMO E MARY RISTORANTE

**RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT**
Via Leoncavallo 9, Cervia
☎ 0544 71953
✉ acquamary78@gmail.com
📍 Da Cosimo & Mary
📱 dacosimoemary



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA MEDITERRANEA
Mediterranean Cuisine
- € 20/30
- 🕒 12.00-14:30 / 19.00-22.00
- 🐾 Pet friendly

Quando la tradizione incontra l'amore per il proprio lavoro, nascono piccoli angoli di paradiso caratterizzati da sapori autentici e genuini. È questo il caso del Circolo Nautico da Cosimo e Mary, un rinnovato locale di mare che al miglior pesce dell'Adriatico, scelto e grigliato dalle mani esperte di Cosimo, abbina i gustosi piatti suggeriti dalla cuoca Damiana e preparati dalla figlia Mary con ricette della tradizione. Una vera cucina marinara, perché qui è il mare che entra direttamente nel piatto.

LO CHEF CONSIGLIA Brodetto di Cosimo il pescatore, Risotto di mare, Grigliata di pesce, Piadina romagnola con alici marinate con verdure alla julienne



🇬🇧 When tradition meets love for one's job, havens are born with authentic and genuine flavours. This is the case of the Circolo Nautico da Cosimo e Mary, a renovated seafood restaurant that combines the best Adriatic fish, caught and grilled by the expert hands of Cosimo, with delicious dishes prepared by the chef Damiana and traditional foods such as the piadina and to complete the picture, the hospitality and friendliness of Mary who will welcome you to the restaurant.

THE CHEF RECOMMENDS Broth of Cosimo the fisherman, seafood risotto, seafood grill, piadina with local anchovies.

BLECK 2.10

**RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT**
Lungomare D'Annunzio 210
Cervia
☎ 388 3887886
✉ info@bleck210.com
www.bleck210.com
📍 BLECK 210-La Spiaggia del Grand Hotel di Cervia
📱 bleck2.10



- 📅 DA MARZO A OTTOBRE
SEMPRE APERTO Open from March to October
- 🍴 DI PESCE Seafood
- € 18
- 🕒 12.00-15.00 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

Il beach restaurant del Belck 2.10 vi farà vivere un'autentica esperienza gourmet fatta di profumi e sapori tipici della Romagna. Il ristorante si apre dal "Jardin" del Grand Hotel Cervia verso una spiaggia dorata con vista sul mare, creando l'ambiente ideale per un pranzo piacevole in un'atmosfera rilassante o per una cena in un contesto romantico ed elegante.

Il bar del Belck 2.10 è il luogo ideale per incontrare amici, festeggiare una ricorrenza, aprire la giornata con una colazione accarezzati dalla brezza marina o regalarsi un aperitivo colorato dal tramonto del sole.

LO CHEF CONSIGLIA Cavatello cacio e pepe con tartare di gambero rosso



🇬🇧 The beach restaurant at Bleck 2.10 will give you an authentic gourmet experience made of the typical aromas and flavors of Romagna. The restaurant goes from the Grand Hotel Cervia's "Jardin" to a golden beach overlooking the sea. The restaurant creates the ideal setting for a pleasant lunch in a relaxing atmosphere, or for a dinner in a romantic and elegant setting. The bar at Bleck 2.10 is the ideal place to hang out with friends, to celebrate an anniversary, to open the day with a breakfast caressed by the sea breeze or to enjoy an aperitif with the colours of the sunset.

THE CHEF RECOMMENDS Cavatello cacio e pepe with red shrimp tartare

CRU-DO SUSHI&MORE

**RISTORANTE - TAKE AWAY
RESTAURANT - TAKE AWAY**
Rotonda 1° Maggio, 2
Milano Marittima
☎ 0544 471813
info@cafedellarotonda.it
f crudosushicorner
🍷 crudosushiandmore



- 📅 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍴 FUSION FUSION
- € 25/40
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

Il Sushi più esclusivo e raffinato di Milano Marittima. La passione con cui il Sushman vi guiderà attraverso nuove esperienze di sapori e colori è la migliore garanzia di qualità del prodotto rigorosamente freschissimo e di grande qualità. "Sushi e Sashimi" esoticamente miscelati con influenze brasiliane, hawaiane e peruviane. Fusion Restaurant con tavoli all'esterno in un giardino mediterraneo e Take Away Service. Birra giapponese ed una ampia selezione di vini.

LO CHEF CONSIGLIA Cru.do Rainbow special, Gunkan flambè, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll. Samba fritto roll, Temaki fusion. Gran plateaux Cru-do mix.



🇬🇧 The most exclusive Sushi in Milano Marittima. The passion with which Sushman will guide you through new experiences of flavours and colours is the best guarantee of the quality of the product, which is rigorously fresh and high-quality. "Sushi and Sashimi" are exotically mixed with Brazilian, Hawaiian and Peruvian influences. There is a Fusion Restaurant with outdoor tables in a Mediterranean garden (also take away service). Japanese beer and a wide selection of wines.

THE CHEF RECOMMENDS Kru-do Rainbow special, Gunkan flambé, Hawaiian poke, Ceviche, Kru-do spicy salmon roll. Samba fried roll, Temaki fusion. Grand plateaux Kru.do mix.

CUCINAVISTA SEE FOOD

RISTORANTE / RESTAURANT
Viale Ravenna, 4 Milano Marittima
☎ 0544 994468
info@cafedellarotonda.it
www.cucinavista.it
f cucinavista
🍷 cucinavista



- 📅 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍴 MEDITERRANEA GOURMET
Mediterranean gourmet
- € 40/55
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly



Location glamour e raffinata con ampio giardino e tavoli all'aperto. Lo Chef è protagonista di una scenografica cucina a vista con esposizione di pesce fresco e crostacei, piatti della tradizione mediterranea e ricette del territorio nel rispetto dei prodotti stagionali e pescato del giorno. Ricerca selezione di vini e champagnes in un ambiente suggestivo e accogliente.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Crudità di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo. Selezione di Ostriche, Spaghetti alla Chitarra al cacio e pepe di mare. Sfera rocher con bavarese alla ricotta, Babà al rum con namelaka e gelato di agrumi.

🇬🇧 Glamorous and fine location with a large garden and outdoor tables. The Chef is the protagonist of a spectacular open kitchen with an offer of fresh fish and shellfish, traditional Mediterranean dishes and local recipes respecting seasonal products and the catch of the day. A refined selection of wines and champagnes in an evocative and welcoming environment.

THE CHEF RECOMMENDS Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo. Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe. Rocher ball with ricotta bavarois, Rum baba with namelaka and citrus ice cream.

FELIX

RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Rotonda Don Minzoni 13
Milano Marittima

☎ 0544 991686

info@felixristorante.com

www.felixristorante.com

f Felix Milano Marittima

🍷 Felixristorante



▣ APERTO TUTTI I GIORNI DA APRILE A SETTEMBRE
APERTO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA NEI MESI
DI MARZO OTTOBRE E DICEMBRE Open daily from
April to September / open Friday, Saturday and Sunday
in March, October and December

🍴 CUCINA DEL TERRITORIO Local cuisine

€ 30/35

🕒 12.00-14.00 / 19.00-24.00

🐾 Pet friendly

Locale completamente rinnovato con un gioco di colori intensi che caratterizza ambienti con atmosfere diverse, come l'ampio giardino e la terrazza affacciata sulla Rotonda Don Minzoni. La cucina, contraddistinta dall'attenta selezione delle materie prime, è dedicata in particolare al pesce nostrano e alla filosofia "slow food", spaziando dai piatti classici alla ricerca creativa. Al suo fianco, nata anch'essa dalla filosofia km 0, è aperta "La Bottega del Felix", uno spazio dedicato all'acquisto di prodotti tipici ed al consumo di piadine e prodotti Gourmet da abbinare ad una vasta selezione di vini e birre rigorosamente italiane, aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

LO CHEF CONSIGLIA Pescato del giorno dal mercato ittico locale, Passatello all'astice, Bistecche di Manzo pregiate (Wagyubeeff-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).



🇬🇧 A completely renovated restaurant-pizzeria with a play on intense coloured to create different atmospheres in the various parts such as the spacious garden and the terrace overlooking Rotonda Don Minzoni. The cuisine focuses on local fish and follows our "slow food" philosophy ensuring special attention when selecting raw materials and proposing both classic and more creative dishes. "La Bottega del Felix", a food outlet where you can purchase local products and eat Piadina and Gourmet products accompanied by a wide selection of all-Italian wines and beers, open daily for lunch and dinner.

THE CHEF RECOMMENDS Catch of the day, "Passatello" with lobster, Finest beef-steak.

GLOBUS BEACH 255

RISTORANTE E SUSHI BAR

Via Arenile Demaniale, 255

☎ 0544 1848255 ☎ 340 8528600

globusbeach255@gmail.com

www.globusbeach255.it

f Globus Beach 255

🍷 globusbeach255



▣ APERTO DA MARZO A OTTOBRE
E DICEMBRE GENNAIO

🍴 DI MARE E SUSHI

€ 35/60

🕒 12.30-15.30 / 19.30-22.30

🐾 Pet friendly

Ambiente accogliente e dal design moderno, direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima. Il ristorante si suddivide in due zone, una pedana con vista mare e una veranda coperta e riscaldata nei mesi più freddi. Selezionate materie prime fresche del nostro mare e di stagione compongono un menù in cui pietanze originali e della tradizione danno vita ad una cucina originale e ricercata, con particolare cura alla presentazione. Pescato fresco del giorno, crudité, ostriche, pasta fresca fatta in casa, fritto dell' Adriatico e dessert di nostra produzione sono i capisaldi, non mancano alternative di terra. Il sushi preparato a vista con materie di prima scelta è disponibile a pranzo, cena e all'aperitivo. Ampia carta vini ricca di bollicine e champagne ed una lista di cocktail originali.

LO CHEF CONSIGLIA Grande selezione di Crudité, Sushi, Cappelletti di rombo in salsa di gamberi, Pescato del giorno al forno, Tagliolini all'Astice, Aragosta e Crostacei alla Catalana, Fritto misto, il Gratinato di mare su carta e gli Spaghetti Mancini allo Scoglio



🇬🇧 A welcoming eatery with a modern design that gives directly onto the beach at Milano Marittima. The restaurant is divided into 2 areas, a decked area with sea view, and a covered and heated veranda for the colder months. Based around carefully selected ingredients, the menu offers both original and traditional dishes for an elegant and refined cuisine. Fresh catch of the day, crudités, oysters, fresh homemade pasta, mixed fried fish from the Adriatic and homemade desserts are the cornerstones of our menu. The sushi prepared in the open kitchen is available for lunch, dinner and to accompany an aperitif. The extensive drinks menu includes sparkling wines, champagne, and our own cocktails.

THE CHEF RECOMMENDS Crudité, sushi, turbot cappelletti in shrimp sauce, baked fish of the day, tagliolini with lobster, shellfish, Catalan Style Lobster

JUST

RISTORANTE LOUNGE BAR
RESTAURANT LOUNGE BAR
Lungomare G. Deledda, 98 Cervia
☎ 0544 1936226
✉ info@justcervia.it
www.justcervia.it



- SEMPRE APERTO DA GIUGNO AD AGOSTO
APERTURA STAGIONALE DA MARZO A OTTOBRE
Open every day from june august, seasonal opening times from march to october
- 🍴 INTERNAZIONALE E DEL TERRITORIO
International and regional
- € 20/30
- 🕒 7.30-1.00
- 🐾 Pet friendly

Nella suggestiva cornice del Lungomare Deledda, troviamo il JUST, punto di riferimento dalla mattina alla notte. Caffetteria: firmata Pascucci, si possono gustare caffè biologici con una vasta scelta di dolce e salato. Ristorantino: a pranzo e cena, sulla terrazza vista mare, lo chef ogni giorno prepara con ingredienti di prima qualità fresche insalate di mare e di verdure e piatti con prodotti tipici del territorio. Lounge Bar: musica, bollicine e cocktail la fanno da padrone nel dopocena targato JUST.

LO CHEF CONSIGLIA I nostri primi al mattarello



🇬🇧 In the picturesque setting of the Deledda Promenade, you will find JUST, the right place to be from morning to night. Cafeteria: a Pascucci outlet that serves organic coffees with a wide selection of sweet and savoury snacks. Restaurant: lunch and dinner on the terrace overlooking the sea with dishes freshly prepared by our chef using quality ingredients: fresh seafood salads and vegetable dishes prepared with local products. Lounge Bar: music with sparkling wines or cocktails are the ideal combination after dinner at JUST.

THE CHEF RECOMMENDS Our hand-rolled pasta dishes

KALUMET IN CENTRO

RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA
SEAFOOD RESTAURANT AND PIZZA
Viale Ravenna, 6/A
Milano Marittima
☎ 0544 974350
📍 Kalumet in Centro
📍 Kalumet in Centro



- TUTTO L'ANNO Open all the year
- 🍴 CUCINA MEDITERRANEA Mediterranean
- € 40/50
- 🕒 19.00-24.00
- 🐾 Pet friendly



Kalumet in Centro sorge lungo la passeggiata più mondana della riviera in un ambiente dove la cura dei particolari è di casa. Situato nel cuore di Milano Marittima, il ristorante si è fatto conoscere per le sue specialità di pesce garantendo prodotti di alta qualità. La pizzeria con maestro pizzaiolo napoletano, offre un impasto ad altissima lievitazione e idratazione al 72%. Carta di vini con 280 etichette e 20 Gin selezionati.

LO CHEF CONSIGLIA Cruditè, selezione di ostriche, primi piatti

🇬🇧 Kalumet in Centro is located along the most fashionable promenade of the Riviera, in a context where attention to details is paramount. Rooted in the heart of Milano Marittima, the restaurant is famous for its fish specialties made of high quality products. The pizzeria with an expert Neapolitan pizza maker offers a dough with very high leavening and 72% hydration. Wine list with 280 labels and 20 selected Gins.

THE CHEF RECOMMENDS Cruditè, selection of oysters, first courses

L'ALTRA PIADINA DEL MARE**PICCOLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE
A LITTLE GLUTEN-FREE EATERY**

Lungomare G. D'Annunzio, 46

☎ 333 6523646

piadinadelmare.business@gmail.com

www.piadinadelmare.com

f altrapiadinadelmare

📍 laltrapiadinadelmare



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 SENZA GLUTINE Gluten free
- € 10/20
- 🕒 11.30-21.00
- 🐾 Pet friendly

Il locale si è proposto come soluzione per coloro che, non potendo mangiare prodotti contenenti glutine, dovevano rinunciare al sapore della piadina romagnola. dal 2015 ad oggi ci siamo specializzati nella produzione di piadina, ma anche pasta e dolci completamente senza glutine, in un ambiente protetto e privo di contaminazione

LO CHEF CONSIGLIA Piatto di piadina frita con crudo e squacquerone, cappelletto romagnolo di fossa con crema champignon e tartufo



🇬🇧 The restaurant opened to ensure that those who can't eat gluten could still enjoy the taste of a Romagna piadina. Since 2015, we have specialised in making 100% gluten-free piadinas as well as pasta and sweet treats, in a protected, contamination-free environment.

THE CHEF RECOMMENDS Meal including a fried piadina containing dry cured ham and squacquerone cheese, Romagna ravioli stuffed with fossa cheese, and truffle and cream of mushroom soup.

FOOD SERVICE DAL 1971



LA CERVESE
DI MAZZONI E PETRINI S.R.L.

*Scegli la differenza,
scegli italiano!*



*Inquadra il QRcode
per la tua spesa online!**

*Vendita anche a privati con consegna a domicilio (RA - FC)

Via del Lavoro, 8 - Montaletto di Cervia (RA)

Tel. 0544 96 52 65 - lacervese@lacervese.it - www.lacervese.it - f lacervese



LA PESCHERIA DEL MOLO

RISTORANTE LOUNGE BAR
RESTAURANT LOUNGE BAR
Via Nazario Sauro 122, Cervia
☎ 0544 971929
info@lapescheriadelmolo.com
www.lapescheriadelmolo.com
📍 La Pescheria del Molo



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO, CHIUSURA INVERNALE LUNEDÌ Open year round. In winter closed Mondays
- 🍴 PESCE - CARNE - PIZZA Fish - meat - pizza
- € 25/35
- 🕒 12.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

Sulla bella passeggiata di Nazario Sauro, con i nuovi arredi, le vele storiche e la suggestiva illuminazione, si incontra la Pescheria del Molo, ristorante che dal 1957 accoglie i suoi ospiti in un ambiente marinaro allegro e piacevole. Siamo nel centro di Borgomarina, oggi divenuto nuovo salotto per una Cervia che si è fatta bella. Alla Pescheria del Molo si possono trovare prodotti di mare e di terra, sapori genuini esaltati da piatti ricercati e rivisitati, che serviti con vini prestigiosi rendono ogni pasto un'occasione unica. Si può gustare un'ottima pizza e si cucinano anche piatti per clientela vegetariana, vegana e per celiaci.

LO CHEF CONSIGLIA Degustazione di crudità, Pentolaccia con crostacei, Cozze di Cervia Igp, Spaghetti alla chitarra con Granseola, il nostro buon pesce dell'Adriatico



🇬🇧 On the beautiful promenade of Via Nazario Sauro, newly decorated with historical sails and attractive lighting, you will find the Pescheria del Molo. The restaurant has been serving guests since 1957 and welcomes them in a dining-area with a bright and cheerful, marine-themed decor. The restaurant is in the centre of Borgomarina, a showcase for the beauty of Cervia today.

THE CHEF RECOMMENDS Home-made rough spaghetti with crab, and Mixed shellfish "Pentolaccia", Selection of crudités, Cervia mussels, good fish from the Adriatic

NOTTE E DI

RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale G. Matteotti, 57
Milano Marittima
☎ 0544993926 ☎ 379 1671093
www.ristorantenotteedi.com
info@ristorantenotteedi.com
📍 Ristorante Notte e Di Milano Marittima
📱 notteedi_official



- 📅 APERTO TUTTE LE SERE DA MARZO A SETTEMBRE. PRANZO SOLO PREFESTIVI E FESTIVI Open for dinner from march to september
- 🍴 CUCINA. PESCE, PIZZA, CARNE Fish, pizza, meat
- € 25/50
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet Friendly

Da 43 anni la stessa gestione, Moreno Sintucci. Nel centro di Milano Marittima è comodamente raggiungibile in auto. 200 posti riscaldati all'interno e 200 all'aperto. Tutto su di un unico piano terra con servizi per disabili e fasciatoio. Ampia la carta dei vini, comprese bollicine e birre. Le nostre serate a tema: Giovedì la Pizza è a metà prezzo con musica dal vivo e karaoke. Venerdì serata dedicata al Pesce Azzurro dell'Adriatico. Impasti con lunga lievitazione al farro o integrali e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto 43 anni al "Notte & Di" con Tartare di tonno fresco e di ricciola, carpaccio di branzino, ostriche, gamberi rossi di Mazara del Vallo e scampi. Sorbetto di limone acrobatico "Ali di farfalla"© al profumo di vodka (vedi foto), pesce e crostacei alla griglia e crudità. Pasta al mattarello e pizza con forno a legna.



🇬🇧 Managed for 43 years by Moreno Sintucci. 200 indoor seating with heating and 200 outdoor seating. Located in the centre of Milano Marittima it can be reached easily by car h24. Extensive list of wines, sparkling wines and beers. Our themed evenings: Thursday, half price pizza with live music and karaoke. Friday evening dedicated to Adriatic Sea blue fish. Long leavening spelt or wholemeal dough, an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.

THE CHEF RECOMMENDS Special starter celebrating 43 years of activity at Notte & Di with fresh tuna and amberjack tartare, thinly sliced sea bass, oysters, red shrimp of Mazara del Vallo and scampi. Acrobatic lemon sorbet, vodka flavoured "ali di farfalla"© (see photo), grilled fish and crudité shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

Caffetteria
Pasticceria
DI PRODUZIONE PROPRIA

Vaniglia
Cafè

Per ogni tuo momento speciale



balestriebalestri.it



OFFICINE DEL SALE

BAR, LIBRERIA E OSTERIA
CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO
BAR, BOOKSHOP AND OSTERIA
WITH LOCALLY-SOURCED, TYPICAL PRODUCTS
Via Evangelisti 2 Cervia
☎ 0544 976565
info@officinedelsale.com
www.officinedelsale.com
f Officine del Sale
📍 officinedelsale



- ▣ APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 BAR E OSTERIA DI SOLI PRODOTTI LOCALI KM 0
Bar and osteria with all locally-sourced, typical products
- € 22
- 🕒 CAFFÈ E BOTTEGA Café and shop 7.00 - 24.00
OSTERIA 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00

Le Officine del Sale nascono dallo splendido recupero di un ex magazzino del sale del 1698. I suoi interni ospitano un Caffè con bottega e libreria e un'osteria. Alle Officine del Sale troverete solo prodotti del territorio, sani, semplici e genuini, con ampio spazio per i Presidi Slow Food. Ogni ricetta è cucinata sapientemente, seguendo le ricette delle nostre nonne. Al Caffè potrete provare una colazione nuova, spiritosa e gustosa, basata anch'essa sul prodotto tipico a Km0, passando poi per le piadine e agli aperitivi con preziosi distillati locali... Le Officine sono anche "Teatro del Musa" uno spazio polifunzionale che ospita eventi e momenti di aggregazione. Officine del Sale: Manifesto della Cultura Enogastronomica Cervese

LO CHEF CONSIGLIA Branzino su mattonella di Sale Dolce di Cervia



🇬🇧 The Officine del Sale are the result of a splendid recovery of the buildings that formerly housed the salt warehouse, built in 1698. Inside you will find a café with a shop, a bookshop and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy, simple and genuine local foods. Each dish is skillfully prepared, using recipes passed down from our grandmothers, from generation to generation. At the Café you can try an appealing tasty, new breakfast also based on locally-sourced typical products, or enjoy a piadina at #miglionauticozero and the aperitifs with quality, local spirits... The Officine del Sale also house the "Teatro del Musa" that will host a variety of events and meetings. We look forward to having you here so we can tell you more about us... Officine del Sale: Manifesto of Cervia's enogastronomic heritage

THE CHEF RECOMMENDS Sea bass on Cervia Sweet Salt tile

OSTERIA 365

RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO
DI MARE E TERRA
TRADITIONAL-CREATIVE MEAT
AND SEAFOOD RESTAURANT
Via Volturmo, 2 Cervia
☎ 0544 201819
osteriatreseicinque@gmail.com
www.osteria365.it
f Osteria Treseicinque
📍 osteria_treseicinque



- ▣ SEMPRE APERTO No closing day
- 🍴 TRADIZIONALE-CREATIVA
Traditional-Creative
- € 30/50
- 🕒 12-14.30 / 19.30-23.30
- 🐾 Pet friendly

Un angolo di Cervia... tra mare e terra. Attenti alla cura dei particolari e alla continua ricerca di gusti e sapori che abbracciano tutte le stagioni, per soddisfare l'occhio e per lasciarvi il ricordo del buon cibo e del buon bere, noi mettiamo tutto l'amore per il nostro mestiere, il giudizio lo lasciamo a voi.

LO CHEF CONSIGLIA A voi la scelta dell'ingrediente, a cucinarlo ci penso io



🇬🇧 A corner of Cervia... with foods from the land and sea. Attentive care to every detail combines with a continuous search for tastes and flavours that embrace all seasons, to satisfy your eye and to leave you with a fond memory of good food and good drink: we put the greatest love into our job and leave you to judge the result.

THE CHEF RECOMMENDS You choose the ingredient, I take care of the cooking

OSTERIA LOCO SQUAD

**RISTORANTE E OSTERIA
RESTAURANT AND TAVERN**

Viale Forlì 24/26
Milano Marittima
☎ 0544 992766
info@locosquad.it
www.locosquad.it
f Loco Squad
i Loco Squad



■ DA APRILE A SETTEMBRE (TUTTI I GIORNI)
DA OTTOBRE A MARZO (VENERDÌ, SABATO,
DOMENICA) Open from April to September
(every day) from October to March (Fridays,
Saturdays, Sundays)

🍴 MEDITERRANEA Mediterranean

€ 35

🕒 LUN/VEN 16.00-24.00 SAB/DOM 11.00-24.00

🐾 Pet friendly

Locale fresco e brioso! Con un piacevole tappeto sonoro è possibile degustare un dissetante aperitivo o una romantica cena!! Il tutto condito da uno stile natural vintage all' interno o avvolti dal nostro pergolato esterno!! L'Osteria Loco Squad vanta anche una cantina con diverse etichette di vino Naturale, Italiane, Francesi e dal resto del Mondo.

LO CHEF CONSIGLIA Seppia nostrana al sempre verde



🇬🇧 Fresh and lively restaurant! With a chilling soundtrack, you can enjoy a refreshing aperitif or a romantic dinner! Our place offers a natural vintage style inside or a lovely pergola outside! The Osteria Loco Squad also boasts a wine cellar with several natural wine labels, Italian, French and from the rest of the world.

THE CHEF RECOMMENDS Local cuttlefish evergreen style.

ADRIA BOAT
TUTTO PER LA NAUTICA - ABBIGLIAMENTO - SERVIZI NAUTICI - AFFITTO POSTI BARCA
via Leoncavallo, 11 • Milano Marittima • Tel. 0544 972690 • info.adriaboat@gmail.com
www.adriaboatcervia.it

SPERRY TOP-SIDER MUSO SLAM HENRI LLOYD CAPE HORN HH NADARURI MURPHY&ME

PACIFIC RESTAURANT

CUCINA CINESE, THAIANDESE,
GIAPPONESE, SUSHI

CHINESE - THAI - JAPANESE - SUSHI

Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia

☎ 0544 71161

Viale Matteotti 171, Milano Marittima

☎ 0544 422939

www.pacificrestaurant.it



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
Chinese - japanese - thai
- € 15/30
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

A pochi passi dal mare, il nuovo ristorante Pacific Restaurant vi accoglie in un ambiente moderno e curato nei dettagli, in cui gustare il meglio della cucina asiatica. Oltre al sushi sempre freschissimo, ogni giorno gli chef di Pacific Restaurant propongono specialità giapponesi, cinesi e thailandesi come: nigiri sushi, sashimi, hosomaki; futomaki; uramaki; carpaccio e tartare; sushi; involtini primavera, zuppe miste, riso e spaghetti, pollo, gamberi e verdure. Possibilità di mangiare con formula all you can eat, take away.

LO CHEF CONSIGLIA Riso al Pacific, Barca Sushi e Sashimi



🇬🇧 Just a stone's throw from the sea, the new Pacific Restaurant welcomes you into an attractively modern ambience where you can enjoy the best of Asian cuisine. In addition to the freshest sushi, the Pacific Restaurant's chefs offer Japanese, Chinese and Thai specialties each day: nigiri sushi, sashimi, hosomaki; futomaki; uramaki; Carpaccio and tartare; sushi; Spring rolls, mixed soups, rice and spaghetti, chicken, shrimp and vegetables. You can also choose the all-you-can-eat option or take away.

THE CHEF RECOMMENDS Pacific-style rice, Sushi Boat and Sashimi

PARADISO RISTORANTE

RISTORANTE / RESTAURANT

Viale 2 Giugno 79

Milano Marittima

☎ 0544 992575

info@hotelparadisomilanomarittima.it

www.hotelparadisomilanomarittima.it

📍 Paradiso Hotel Bovelacci

🌐 paradiso_hotel_bovelacci



- APERTURA DA MAGGIO A SETTEMBRE
Open from May to September
- 🍴 CUCINA DI MARE DI TERRA E DEL TERRITORIO
Local land and sea cuisine
- € 35/80
- 🕒 7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

Un ambiente dallo stile raffinato, elegante, arredato con gusto essenziale caratterizzano il 'Gourmet Restaurant Paradiso'. La cucina raffinata e fantasiosa, fondata su prodotti freschi di prima scelta, ingredienti di stagione e sul felice connubio tra mare e terra, è frutto di una ricerca che va oltre il gusto. Lo chef si avvicina agli ingredienti con profondità e rispetto, per cogliere la vera essenza ed estrarre il meglio della materia. A conclusione le nostre dolci tentazioni preparate dal nostro Pasticcere. Un' importante carta dei vini con le migliori etichette italiane e internazionali.

LO CHEF CONSIGLIA I gamberi in crosta di pasta kataifi con crema di yogurt e mango, Crudité in Bella vista e Frutti esotici. Mousse al pistacchio con cuore di Catalana e Streusel alla nocciola e sale di Cervia.



🇬🇧 Elegant, understated style and tasteful minimalist furnishings characterize the 'Gourmet Restaurant PARADISO'. Our research goes beyond ensuring the finest flavour for a more imaginative cuisine, using nothing but the freshest top-quality products, seasonal ingredients and the happy combination of produce from the sea and land. The chef uses his expertise and respect for the raw materials to capture their true essence for exceptional results. Round your meal off with desserts prepared by our Pastry Chef. Our excellent wine list includes the best Italian and international wines.

THE CHEF RECOMMENDS Shrimp in kataifi crust with yogurt cream and mango. Our crudités with Bellavista and exotic fruits - Pistachio flavour mousse with heart of Crème brûlée and Streusel with hazelnuts and Cervia salt.

Il tuo prossimo volo Parte da Forlì

Un Aeroporto comodo, sicuro,
smart e soprattutto vicino a casa.

VOLI ESTIVI DA E PER:
Olbia, Alghero, Catania, Trapani,
Lampedusa, Napoli, Brindisi,
Lamezia Terme, Malta, Zante, Tirana.

 **Voli** (per tratta)
a partire da **29 €**

 **Bagaglio**
in cabina **INCLUSO**

Your Personal Airport.
www.forli-airport.com

PEPERITTIMA BEACH CLUB

PEPERITTIMA BEACH CLUB 303 - 305

X e XI Traversa

Milano Marittima

☎ 366 3448657

info@peperittima.it

www.peperittima.it

📍 Peperittima Beach Club Milano Marittima



📅 SEMPRE APERTO

🍴 RIVISITAZIONE DELLA CUCINA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN CUISINE

€ 30/60

🕒 DALLE 8.00 AL TRAMONTO
VENERDÌ E SABATO: APERTURA SERALE
DOMENICA A GIOVEDÌ: SU RICHIESTA

🐾 Pet friendly

Una location esclusiva fa da cornice al Peperittima Beach Club, un'oasi di relax con una spettacolare vista sul mare e la certezza di degustare piatti prelibati.

Una scelta elegante per pranzi in spiaggia ed un menu' con proposte di altissima qualità per la cena, fanno del Peperittima Beach Club un luogo da sogno, dove farsi viziare sulle note del mare e dei sapori autentici della tradizione mediterranea'.

LO CHEF CONSIGLIA Tournedos di tonno Pinna Gialla in crosta di pane al limone, maionese di avocado e miscelanza di verde e fiori



🇬🇧 An exclusive location frames the Peperittima Beach Club, an oasis of relaxation with a spectacular view of the sea. An elegant choice for lunches on the beach and a menu with top-quality proposals for dinner, make the Peperittima Beach Club a dream place, where you can taste authentic flavors of the Mediterranean tradition.

THE CHEF RECOMMENDS Yellowfin tuna tournedos in lemon bread crust, avocado mayonnaise and mixed greens and flowers.

RANCH

RISTORANTE & PIZZERIA
RESTAURANT AND PIZZERIA

Viale Italia, 368

Tagliata di Cervia

☎ 0544 987355

ranchristorante@gmail.com

www.ranchristorante.it

📍 Ristorante Pizzeria Ranch

📍 Ristorante Pizzeria Ranch



📅 APERTO TUTTI DA MARZO A NOVEMBRE
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA
No closing day

🍴 LOCALE, SPECIALITÀ PESCE
Regional cuisine from Romagna, fish specialities

€ 35

🕒 12.00-15.00 / 18.30-23.00

🐾 Pet friendly

Il Ristorante Ranch di Tagliata di Cervia si trova nella Riviera dei Pini, una località tranquilla a pochi metri dal mare, ideale per chi vuole rilassarsi con tutta la famiglia, godere di colori caldi e di un'accoglienza sincera. Una cucina onesta e schietta, che non mente sulla provenienza e sulla qualità e che cura la materia prima e la sua presentazione con lo stesso riguardo. Pesce, carne e pizza artigianale a lunga lievitazione. Tradizione, qualità e un occhio di riguardo agli intolleranti al glutine. Il ristorante Ranch si propone come lo specialista nel gluten free dal 2007. Grande attenzione anche per i più piccoli, con area giochi dedicata. Prenota con codice Paople22 e riceverai un esclusivo regalo.

LO CHEF CONSIGLIA Mezzelune al Raviggliolo con polpa di branzino e vongoline, Bruschettina di polpo con piccadilly e olive taggiasche



🇬🇧 The Ristorante Ranch at Tagliata di Cervia, located just a few steps from the sea in the Riviera dei Pini, is ideal for those wishing to relax with the family. The Ranch restaurant offers authentic, straightforward cooking that indicates clearly the origin and quality of the raw materials and presents it with the same respect. Fish, meat and artisan long-leavening pizza. Tradition, quality and special care for those wanting a Gluten-Free menu. Play area for children and entertainment available at weekends. Book using code Paople22 and receive an exclusive gift

THE CHEF RECOMMENDS Mezzelune pasta with cheese Raviggliolo with sea bass pulp and clams, Bruschetta with Piccadilly tomatoes and taggiasche olives

**RISTORANTE
BAGNO SAURO 286**

**RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA
SEAFOOD RESTAURANT AND PIZZA**
Piazzale Torino V Traversa, 286
Milano Marittima
☎ 380 5129769 ☎ 0544 1848286
info@286.it
www.ristorante-bagnosauro.it
f Bagno Sauro Milano Marittima
i Bagno Sauro



- APERTO DA APRILE A SETTEMBRE
Open April - September
- 🍴 CUCINA DI MARE CON TRADIZIONE
ROMAGNOLA Traditional Romagna seafood
- € 30/60
- 🕒 12.00-15.30 / 9.30-22.30
- 🐾 Pet friendly

Un Locale intimo, raffinato e tranquillo curato nei piccoli dettagli, il Ristorante Bagno Sauro è gestito da oltre 40 anni dalla famiglia Gianfanti. La Cucina proposta si ispira alle ricette della tradizione romagnola e del territorio, con piatti mai banali a base di pescato del giorno e, a far da contorno, verdure rigorosamente Bio. Il pane, la piadina e tutti i dolci sono preparati dallo staff della cucina, come la pasta fresca che in ogni casa romagnola non può mai mancare.

LO CHEF CONSIGLIA Insalatina di aragosta al vapore. Gran Fritto del Bagno Sauro. Gratinato di scampi.



🇬🇧 An intimate, sophisticated and relaxing restaurant that shows attention to the little details, Bagno Sauro Restaurant has been managed by the Gianfanti family for over 40 years. The restaurant offers cuisine inspired by traditional recipes from Romagna and the surrounding area. The dishes are never formulaic but based on the catch of the day with strictly organic vegetables for sides. Their bread, piadina (flatbread) and all their sweets are made by the kitchen staff, as is the fresh pasta, a must-have in every Romagna household.

THE CHEF RECOMMENDS Steamed lobster salad. Bagno Sauro Mixed Fried Seafood



Prelibata e gustosa è la pinsa al taglio da Leo

CHI FREQUENTA CERVIA ORMAI LO SA: È LA TAPPA GIUSTA PER
SCOPRIRE LA PINSA ROMANA FATTA SOLO CON PRODOTTI ITALIANI KMO

PIZZA DA LEO
Via Circonvallazione
Sacchetti, 118 Cervia RA
☎ 334 896 1386



Per una vera prelibatezza del palato un salto da Leo è d'obbligo. Profumi che fanno venire l'acquolina in bocca, un banco ben fornito, colorate farciture da gustare in ogni momento della giornata. Qui è possibile degustare la vera pinsa romana, cugina stretta della classica pizza, arrivata nel cuore della città dei salinari già nel 2012 proprio grazie alle sapienti mani di Leo. Alta idratazione, lunga lievitazione, un mix di farine originale - composto da farina di frumento italiano, farina di riso, farina di soia e pasta madre - sono le caratteristiche principali di questo prodotto tipicamente romano. La distinzione tra pizza e pinsa, infatti, non è puramente semantica, ma la ritroviamo in un rigido disciplinare che stabilisce ingredienti, valori nutrizionali e dietetici di un prodotto davvero unico e adatto a tutti. Fatto l'impasto, anima e cuore della pinsa, sono poi le farciture a conferirle corpo e carattere. Da quelle semplici a quelle più complesse e particolari, imperdibile è la pinsa farcita con fiori di zucca locali provenienti da agricoltura sostenibile, che si può gustare solo da maggio a settembre. Tutto il resto dell'anno è impossibile non cedere alla tentazione di una pinsa cacio e pepe o di una farcitura più delicata, come quella con pomodoro, bufala del Gargano e basilico, vero e proprio cult da aggiungere alla lista dei desideri da soddisfare se vi trovate a Cervia. A completare il quadro di un prodotto già perfetto, si aggiunge l'attenzione alla sostenibilità. La pinsa al taglio di Leo, infatti, non è solo gustosa e salutare, ma strizza l'occhio all'ambiente, utilizzando solo prodotti italiani, possibilmente a chilometro zero e sempre di stagione. D'altro canto è proprio la sostenibilità il cuore della pizzeria Da Leo che, valorizzando solo prodotti del territorio, attentamente selezionati in base al naturale ciclo della stagioni, fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti portando in tavola un'altra idea di pizza.

ROYAL BEACH

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH

Via Arenile Demaniale, 289

Milano Marittima

☎ 0544 422210

✉ info@royalbeach289.it

📘 Royal Beach Mima

📍 Royal_Beach_Mima



🗓 APERTO TUTTI I GIORNI No closing day

🍴 CUCINA DI MARE

€ 50

🕒 12.30 - 15.00 / 20.00 - 23.00

🐾 Pet friendly

Ristorante specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce, dove la qualità delle materie prime utilizzate viene esaltata dalla cura per le preparazioni. La location suggestiva, coniuga lo stile sofisticato degli ambienti a un servizio attento. Il menu si accompagna a una ricca carta di vini e champagne che si abbina perfettamente alla proposta culinaria. Locale inserito in contesto vacanziero di relax, ideale per vivere il fascino del mare ad ogni stagione.

LO CHEF CONSIGLIA Crudo Royal e Risotto alle vongole



🇬🇧 Restaurant specialising in fish-based dishes, where the quality of the raw ingredients is enhanced by the careful preparation. The evocative location combines sophisticated rooms with an attentive service. The food menu is accompanied by a generous wine and champagne list which pair perfectly with the cuisine. An eatery in a relaxed holiday setting, perfect for enjoying the allure of the seaside in any season.

THE CHEF RECOMMENDS Crudità Royal and Clam risotto.

SALE DOLCE

BAR / CAFFETTERIA / BISTROT BAR - CAFÉ - BISTROT

Via T. Bonaldo, 3 Cervia

☎ 351 2043757

✉ info@saledolcecafe.com

www.saledolcecafe.com

📘 Sale Dolce Cervia

📍 saledoce_cervia



🗓 APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT, PIZZERIA IN ESTATE

€ 25/30

🕒 18.00-24.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 Sale Dolce is a cafeteria, bistrot and restaurant. A multi-purpose place to visit at any time of day, stopping in the square for a coffee, an aperitif or a dinner in picturesque surroundings, enjoying a sensorial experience in a journey to discover flavours, including pizza or seafood dishes, using only the best raw materials. DJ Set, live music, "midnight spaghetti" are just some of the events that will brighten your dinner or your moment of relax.

THE CHEF RECOMMENDS Pizza gourmet, Breakfast, drink.

SOGNO DEL MARE RESTAURANT & COCKTAIL BAR

RISTORANTE SUL MARE SEAFOOD RESTAURANT

Via Arenile Demaniale, 270 Milano Marittima

☎ 331 3874777

✉ info@sognodelmare270.it

www.sognodelmare270.it

📍 Sogno del Mare 270 Restaurant&Cocktail Bar
Milano Marittima

📱 sognodelmare270



📅 DA FEBBRAIO A NOVEMBRE
From February to November

🍴 PESCE CARNE E VEGETARIANO
Fish meat and vegetarian

€ 30/60

🕒 12.00-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Here at Sogno del Mare, we're ready to welcome you. Open year-round, we offer an exciting experience in a new, classy location. Our carefully thought-out seafood, meat and vegetarian menu will satisfy every palate. As well as a gourmet kitchen with refined, sophisticated wines, we offer a cocktail bar and elegant, comfortable seating areas.

👨‍🍳 **THE CHEF RECOMMENDS** Tacos made with Romagna's piadina, mussels and squacquerone cheese cream, Sardinian fregola risotto with seafood, tuna with red bread in five sauces.



balestrie@balestrie.it



Via B. Salara, 48 (Via Cervese per Forti)
Castiglione di Ravenna (Ra)
Tel. 0544.950.573 - Fax 0544.951.621
info@italsedie.com
www.italsedie.com

ITALSEDIE

**PRODUZIONE E VENDITA
ARREDAMENTI
PER INTERNI,
ESTERNI, MARE.**

SPADAFINO SEA RESTAURANT

RISTORANTE DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE
SEAFOOD AND TRADIZIONALE MODENESE
RESTAURANT

Rotonda Don Minzoni 1 Milano Marittima

☎ 0544 1930677 ☎ 347 0559282

vincenzospadafino@gmail.com

f Spadafino Sea Restaurant

📍 spadafinosearestaurant



▣ APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

🍴 DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE
Seafood and traditional dishes of modena

€ 35/40

🕒 19.30-01.00

🐾 Pet friendly

Una location all'altezza delle ambizioni dello Chef Vincenzo, che conferma qualità, servizio e prezzo come già noto ai clienti affezionati e a tutti coloro che vogliono godersi una cena in tranquillità. Ambiente accogliente ed intimo adatto a cene tra amici e famiglie.

LO CHEF CONSIGLIA Tortellino Perla Verde su fonduta di parmigiano.



🇬🇧 In a location that mirrors the ambitious nature of Chef Vincenzo, this restaurant boasts quality, good service, and decent prices, as testified by its loyal customers and all those looking to enjoy a serene dinner. A welcoming, intimate environment, perfect for a dinner with family and friends.

THE CHEF RECOMMENDS Green Pearl Tortellini on parmesan fondue.

SUNSET BEACH

STABILIMENTO BALNEARE-RISTORANTE-BAR
BEACH RESORT BAR-RESTAURANT

Lungomare Grazia Deledda 165/166, Cervia

☎ 366 9773445

27alexcalderoni@gmail.com

f Sunset Beach

📍 Sunsetbeachcervia



▣ SEMPRE APERTO No closing day

🍴 MARE E TERRA Meat and Seafood

€ 25/45

🕒 12.30-15.30 / 19.00-23.00

🐾 Pet friendly

Situato sul Lungomare Deledda, un ambiente confortevole e sofisticato. La cucina dispone ai clienti un'ampia scelta, a partire dalle crudité di pesce, fino alla classica cucina romagnola. Offre zone privé adibite ad eventi e serate a tema. Dispone anche di servizio in spiaggia.

LO CHEF CONSIGLIA Tagliolini alle seppie con il suo nero con stracciatella di bufala. Filetto di baccalà in tempura al formaggio e verdure croccanti.



🇬🇧 A comfortable and sophisticated atmosphere on the Deledda Promenade. There are a wide range of options to choose from, from fish crudités to traditional Romagna cuisine. We have private areas available for events and themed nights. We also offer a beach service.

THE CHEF RECOMMENDS Cuttlefish noodles with its ink and buffalo stracciatella. Battered salt cod fillet with cheese and crunchy vegetables.

VECCHIA PESCHERIA
BOTTEGA & CUCINA**"BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE
E DALL'ORTO RISTORANTE DI MARE**Piazzetta Pisacane 3
(Piazzetta delle Erbe) Cervia
☎ 0544 71179 📞 3498848105
f vecchia pescheria
📍 lavecchiapescheria

- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA DI PESCE E REGIONALE
DEL TERRITORIO Regional, fish cuisine
- € 25/40
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

La Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozza di Cervia Dop, seppie, canocchie e sardoncini secondo stagionalità. Il locale con cucina a vista sui caratteristici banchi di marmo della ex pescheria, si impreziosisce anche di un angolo dedicato alla vendita di prodotti dell'Azienda Salcini, con l'olio evo protagonista per insaporire insalate, bruschette e zuppe. Il bar esterno dallo stile retrò al centro della pittoresca piazzetta delle Erbe propone un cocktails bar di grande qualità per sfiziosi aperitivi.

LO CHEF CONSIGLIA Tonno in porchetta su insalata di finocchi e arance. Passatelli asciutti alle canocchie, pomodorini e basilico. Polipo alla piastra con patate schiacciate all'olio evo.



🇬🇧 A small shop and restaurant, Vecchia Pescheria serves traditional dishes consisting of seafood and produce from the local area, including ingredients that have been harvested and fished at zero mile, Cervia mussels, cuttlefish, mantis shrimp and anchovies according to the season. The restaurant, whose open kitchen retains the characteristic marble counters of the former fishmonger's, also boasts a shop area selling products from the Salcini company, with extra-virgin olive oil taking centre-stage as a seasoning for salads, bruschettas and soups. The retro-style outdoor bar in the centre of the picturesque piazzetta delle Erbe offers a high-quality cocktail bar which serves delicious aperitifs.

THE CHEF RECOMMENDS Spit-roasted tuna on a fennel and orange salad. Passatelli with mantis shrimps, cherry tomatoes and basil. Grilled octopus with crushed potatoes in extra-virgin olive oil.

**ADRIATIC
GOLF CLUB**
CERVIA
MILANO MARITTIMA**Sabato 10 Settembre 2022**

18 BUCHE STBL, 2 CATEGORIE

**milano**
marittimalife
GOLF CUP & OPEN DAY

ORGANIZZAZIONE

BALESTRI & BALESTRI
immagini e spazi per comunicareTel. 0543 30.343
balestri@balestri.itADRIATIC GOLF CLUB
Milano Marittima - Viale J. Gora, 6 - golfcervia.com

balestriebalestri.it

sfogliata

A group of four young women are lying on their stomachs on a sandy beach. They are all wearing bikinis and hats, and are smiling as they look at a tablet computer held by one of the women. The background shows the blue ocean and a clear sky.

www.milanomarittimalife.it

la nuova edizione del **MilanoMarittimaLife** anche online comodamente sul tuo pc, smartphone o tablet e **condividilo** con i tuoi amici sui tuoi **social** preferiti.



Collegati al portale www.milanomarittimalife.it scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali, le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.

milano
marittima *life*

   Milano Marittima Life
info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestrie balestri.it



EQE

THIS IS FOR ALL SENSES.

Sostenibilità, design e innovazione danno vita a un'esperienza unica.
Nasce Nuova EQE, l'elettrica che unisce tecnologia e magia.
Il suo motore di ultima generazione ti sorprenderà con la sua autonomia
di oltre 650 km a emissioni zero.

Sconvolgi i tuoi sensi da
De Stefani



WLTP. Consumo di corrente in kWh/100 km (combinato): 18,7-15,9.
Emissioni di CO₂ in g/km (combinato): 0.

De Stefani S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net