



life
milanomarittima
& **food**

Guida ai RISTORANTI di MILANO MARITTIMA

il **gusto intenso** per **emozionare** con **stile**

Progetto Eventi Catering, un gruppo specializzato in cene di gala, meeting, eventi aziendali, inaugurazioni punti vendita, per presentare ogni volta un'idea, un servizio, dove armonia e sapori si fondono per rendere unico ogni evento.

Solo poche occasioni si trasformano in eventi ... il Matrimonio, non solo catering nel giorno tanto atteso, ma originalità e cura del dettaglio renderanno il vostro matrimonio speciale ed emozionante.

Progetto Eventi
CATERING



Enogastronomia d'eccellenza

Sapori e saperi di un territorio. Ma anche proposte glamour, servite in locali cult, dove abbinamenti e buongusto sono gli ingredienti giusti per trascorrere magiche serate a tavola. Ecco che cosa la redazione di Milanomarittimalife ha pensato quando, insieme a ProlocoProjet, ha recuperato il progetto della 'Guida ai ristoranti di Milano Marittima'. Un progetto che, per il terzo anno consecutivo, offre per tutta l'estate un indispensabile vademecum da gran gourmand ai tanti ospiti di Milano Marittima alla ricerca di emozioni a tavola. Un progetto nato dall'interno, dai tanti chef e ristoratori e dalle loro associazioni di riferimento, per promuovere uno stile, valorizzare un territorio e le sue tipicità, al servizio di un turismo a cinque stelle.

milanomarittima life&food 2010

Edizioni MIMALIFE S.R.L.

Progetto a cura di MIMALIFE S.R.L. e Alessandro Fanelli Felix Ristorante
In collaborazione con Ass. Pro Loco Project Milano Marittima

Redazione PrimaPagina T. 0547.24284
redazione@milanomarittimalife.it

Progetto Grafico e Impaginazione
PrimaPagina, Cesena

Marketing Balestri & Balestri T. 0543.30343
marketing@milanomarittimalife.it

Web: Mediaconsulting
web@milanomarittimalife.it
www.milanomarittimalife.it

Fotografie Art Immagine
Si ringraziano i ristoratori per il materiale iconografico fornito

Stampa Graph snc

Copie 20.000



Legenda



Carte di credito

Parcheggio clienti

Tavoli all'aperto

Ambiente climatizzato

Forno a legna
Camino con griglia

Spazio fumatori

GIORNO DI RIPOSO 

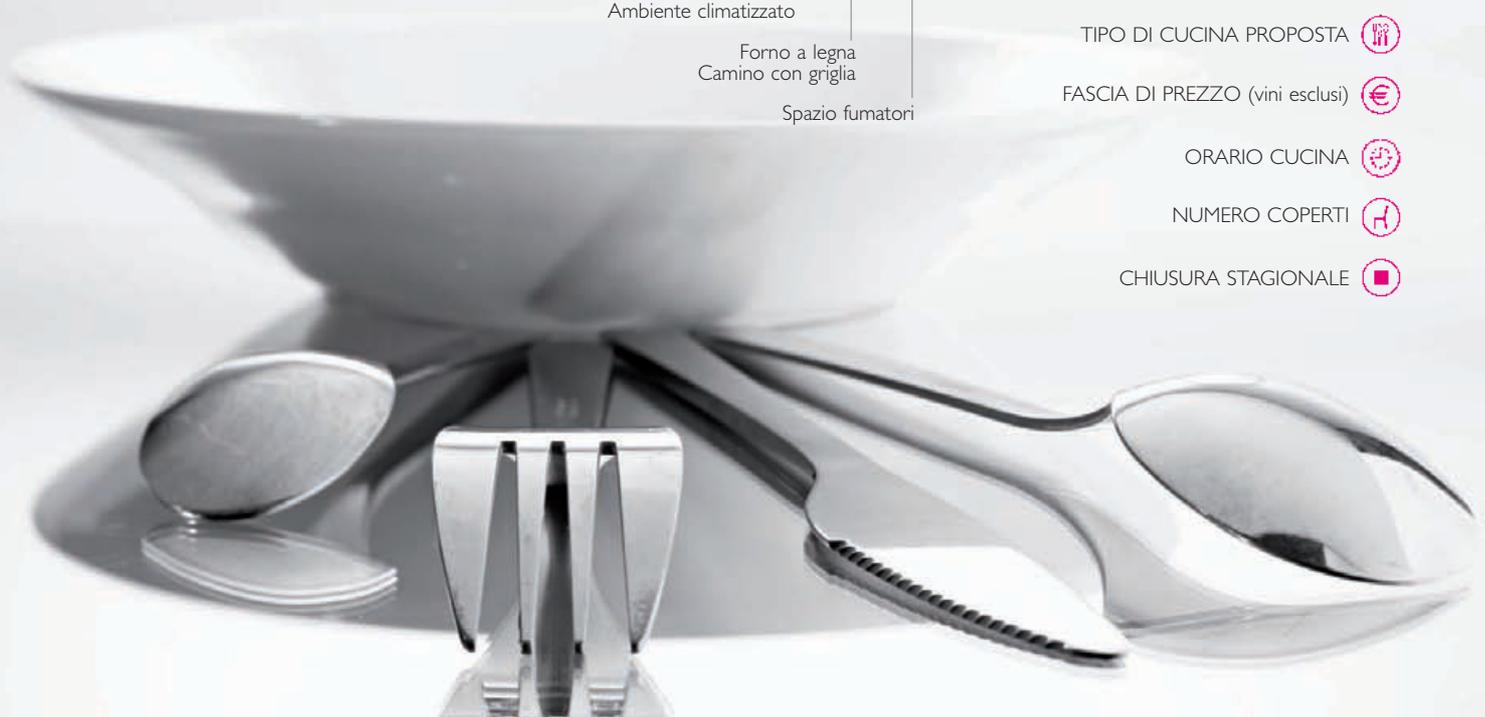
TIPO DI CUCINA PROPOSTA 

FASCIA DI PREZZO (vini esclusi) 

ORARIO CUCINA 

NUMERO COPERTI 

CHIUSURA STAGIONALE 





 **SCOZZOLI**
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

- Soluzioni innovative per la ristorazione
- Consulenza
- Progettazione
- Vendita
- Assistenza
- Produzione di arredi in acciaio inox

www.scozzoli.it



saleinzucca
aula dimostrativa

- Aula dimostrativa
- Corsi sulle tecnologie di cucina

www.saleinzucca.net

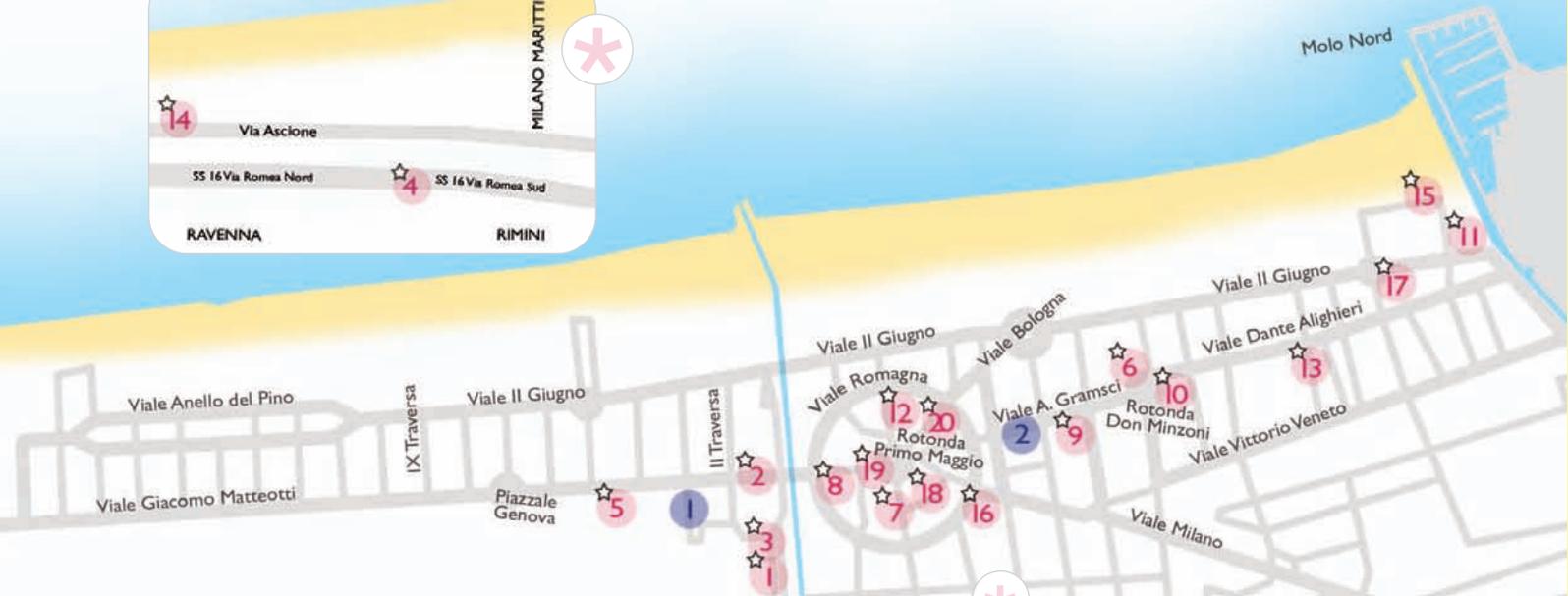
G.S. sas di Scozzoli Germano & C.
Via del Lavoro, 30
48015 Montaletto di Cervia (Ra)

Tel. 0544 965234
Fax 0544 965392
scozzoli@scozzoli.it

Miele
PROFESSIONAL

ANGELO PO
grandi cucine...

 **ARTIQUIN**
INOX



LEGENDA: ● RISTORANTI ● SPONSOR

- 1. Adriatic Golf Restaurant
- 2. Al Caminetto
- 3. Al Circolo
- 4. Al Deserto
- 5. Da Pallino
- 6. Felix
- 7. Kalumet in Centro

- 8. La Brasserie
- 9. La Cantinaza
- 10. La Frasca
- 11. La Lampara da Omar
- 12. Loco Squad
- 13. MI.MA Cafè & Pizza
- 14. Osteria Casa delle Aie

- 15. Osteria del Gran Fritto
- 16. Q.B.
- 17. SaleGrosso
- 18. Salino Non solo Osteria
- 19. Zafferano
- 20. Zì Teresa dal 1947

- 1. La Baita del Buongustaio
- 2. Rivareno Gelateria



Aperitivi - Degustazioni - Piccola Ristorazione



III Traversa Pineta, 5/A - Milano Marittima
(vicino alla Chiesa) - tel. 0544 99 56 53



Adriatic Golf RESTAURANT

RISTORANTE

Via Jelenia Gora 6, Milano Marittima Tel 0544 992764
info@gruppoalbamarina.it - www.gruppoalbamarina.it



All'interno di uno dei Golf Club più rinomati dell'Emilia Romagna, l'Adriatic Golf Restaurant è aperto al pubblico e propone a pranzo una cucina semplice e veloce, attenta alle esigenze dello sportivo,



con uno sguardo particolare alla tradizione culinaria nostrana. Per l'apertura serale del fine settimana, lo chef presenta un menù di pesce classico utilizzando le materie prime del nostro Adriatico, con una carta vini completa e un servizio attento e professionale. L'ampiezza degli spazi ne fa una location adatta anche a eventi privati o aziendali.

|| SEMPRE APERTO

||| TRADIZIONALE
RIVISITATA
carne e pesce

€ 20 (pranzo)
40 (cena)

🕒 12.30-15.30
ven e sab 20.00-23.00

🚗 60 + 40

■ GENNAIO

LO CHEF CONSIGLIA

A pranzo, i primi piatti.
A cena, il pesce dell'Adriatico



RISTORANTE

Viale Matteotti 46, Milano Marittima Tel 0544 994479

info@alcaminetto.it - www.alcaminetto.it



Ristorante elegante con ampie vetrate e giardino privato. Cucina marinara della tradizione, con varie specialità.

SEMPRE APERTO



REGIONALE



60 / 80



Tutti i giorni
19.00 - 02.00
dom e festivi
12.00 - 15.00



180



da metà OTTOBRE
a metà NOVEMBRE
da metà GENNAIO
ai primi di MARZO



LO CHEF CONSIGLIA

Crudità di frutti di mare, crostacei alla catalana

Al Caminetto



Al Circolo

RISTORANTE - PIZZERIA

Via J. Gora 4, Milano Marittima Tel 0544 995361 - 345 1226913
alcircolo@milanomarittima.it - melli.89@hotmail.it



Immerso nel cuore della pineta il ristorante "Al Circolo" di Milano Marittima offre in un'oasi di verde, di pace e tranquillità, diverse specialità di carne e pesce che il cliente potrà scegliere direttamente dal banco frigo. Dal nostro forno a legna e dall'abilità del nostro pizzaiolo escono gustose pizze che su richiesta potranno essere servite anche al metro.



 LUNEDÌ
da Ottobre a Marzo

 ROMAGNOLA
RIVISITATA
Carne e Pesce

 20 - 35

 12.00 - 14.30
19.00 - 23.00

 110 + 150

LO CHEF CONSIGLIA

Carne: chateau-briand, fiorentina, tagliata, filetto, di alta qualità. Pesce: cucina tradizionale.
Pizzeria: pizza al metro, e senza glutine

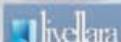




FORNITURE ALBERGHIERE

CosmoHotel

INGROSSO DETTAGLIO LISTE NOZZE



COSMOHOTEL srl • Via Levico, 19 • 48015 Cervia (Ra) • Tel. 0544.974291

www.cosmohotel.biz

Al Deserto



SPECIALITÀ PESCE

S.S. Adriatica 52, Cervia Tel 0544 976151
info@aldeserto.it - www.aldeserto.it

Nel periodo estivo possibilità di cenare sulle Saline di Cervia ammirando il suggestivo tramonto. Inoltre vengono proposte serate a tema. Ogni quindici giorni il mercoledì vengono serviti piatti ricercati della tradizione.



NOVITÀ 2010: al *Deserto da asporto*. È possibile gustare le nostre pietanze con il servizio take away. Per gli amanti dei mitili la domenica sera proponiamo anche *Cozza Party* (cozze cervesi servite in diversi gusti). *In autunno... col tuo vino accompagna la nostra cena*. Dal 1 settembre al 30 ottobre porta il tuo vino preferito e degustalo alla nostra tavola (si richiede vino chiuso ed etichetta dell'azienda, 1 bottiglia ogni 2 persone servizio gratuito).

|| LUNEDÌ, MARTEDÌ,
MERCOLEDÌ

SOLO SPECIALITÀ
DI PESCE

€ 25 - 30

Gio, Ven CENA
Sab, Dom
PRANZO/CENA

80

DA NOVEMBRE
A FEBBRAIO

LO CHEF CONSIGLIA

A magné un gni vo prisìa...
(per mangiare non ci vuole fretta)



RISTORANTE - PIZZERIA

Via Matteotti 63, Milano Marittima Tel 0544 994080



Situato appena fuori dal centro di Milano Marittima, mette a disposizione i suoi quarant'anni di esperienza per la soddisfazione di chi vuole provare una fragrante pizza o assaporare i piatti tipici della

cucina tradizionale toscana, sia a base di pesce che di carne. Nelle sue quattro spaziose sale ben ventilate può accogliere senza problemi anche tavolate molto numerose. Un grazie di cuore ai clienti più affezionati che continuano a costruire insieme a noi il successo del locale.

LO CHEF CONSIGLIA

Strozzapreti all'arrabbiata di mare, Sinfonia di antipasti freddi e caldi, vasto assortimento di dolci, vasta carta di vini

MERCOLEDÌ
maggio - settembre
da LUN a GIO
ottobre - aprile



MARINARA
TOSCANA
carne e pesce



20 / 50



12.00 - 14.30
18.30 - 01.00



250



Da Pallino



1729

Ruinart

PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



Distribuito da:


Philarmonica

“Crystal Palace” Brescia - Italia

www.philarmonica.it

Agente di zona Ravenna e provincia:

Sig. Gabriele Miserocchi

Tel. +39 335 5232268

RISTORANTE - PIZZERIA - CAFÉ

Rotonda Don Minzoni 13, Milano Marittima Tel 0544 991686
info@felixristorante.com www.felixristorante.com



Un ambiente dinamico ed informale, che unisce tradizione e modernità, abbinando elementi etnici e di artigianato artistico ad una struttura interamente realizzata in resina, viene completato da un ampio

giardino. La cucina, contraddistinta da una costante attenzione alle materie prime, dedicata in particolare alle carni pregiate ed al pesce, spazia dai piatti classici alla ricerca creativa ed offre un menù aggiuntivo dedicato interamente ai bambini. Variegata selezione di vini, affiancata dalla proposta di oltre 50 birre, tra cui le migliori artigianali.

LO CHEF CONSIGLIA

Pescato del giorno, Passatello all'astice, Bistecche di Manzo pregiate (Wagyubeef-Kobe, Manzetta Prussiana, Carni di Dario Cecchini, Chianina e Romagnola Igp)

MERCOLEDÌ
ad Aprile



TRADIZIONALE
Carne e Pesce



25 / 30



12.00 - 14.00
19.00 - 24.00



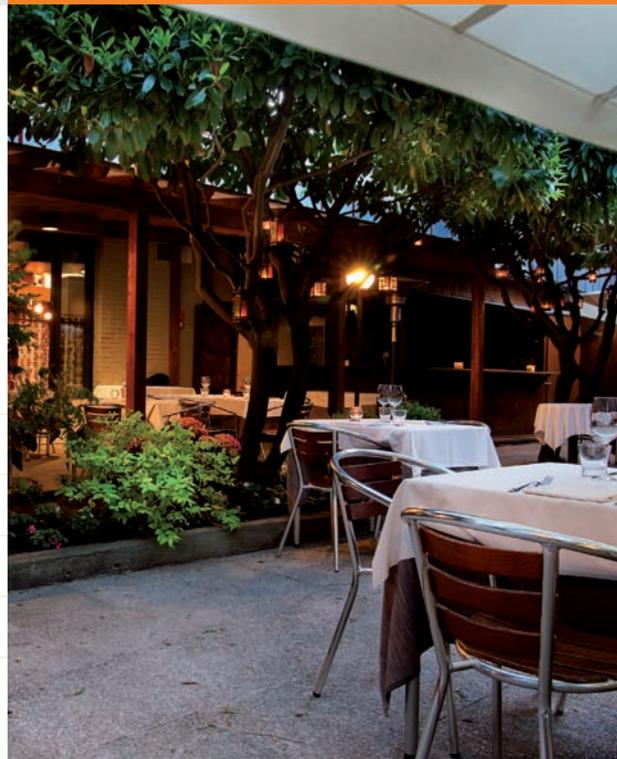
70 + 50



GENNAIO
FEBBRAIO



Felix



Kalumet in Centro

RISTORANTE

Viale Ravenna 6, Milano Marittima Tel 0544 974350 - 0544 992620
info@ristorantekalumet.com - www.ristorantekalumet.com



Kalumet in centro, una nuova location per il Kalumet, nel cuore di Milano Marittima. Una terrazza elegante in un ambiente romantico. Cucina creativa con una particolare attenzione alla materia prima e al miglior pescato del nostro mare. Cantina con circa 500 etichette, carta delle acque e dei distillati e un'ampia selezione di cacao e cioccolato. Pane e pasticceria di nostra produzione. Il nostro desiderio... conquistarvi esaltando il miglior prodotto di terra e di mare!



-  MERCOLEDÌ
-  TRADIZIONALE
NAZIONALE
INTERNAZIONALE
-  40
-  12.15 - 14.15
19.15 - 24
-  80 circa
-  DA NOVEMBRE
A FEBBRAIO

LO CHEF CONSIGLIA

Gamberi in crosta di fili di patate, crudità,
pesci nostrani



RISTORANTE - PIZZERIA

Viale Matteotti 7, Milano Marittima Tel 0544 994206
ristorante@labrasserie.it - www.labrasserie.it



A pochi metri dalla Rotonda Primo Maggio, un raffinato angolo retrò, introdotto da un'elegante veranda in ferro battuto, offre una ravvicinata visuale sulla movimentata passeggiata del centro.

Circondati dalla ricercata boiserie, che mette in risalto l'arredamento classicheggiante, e seguiti da un servizio ineccepibile, si potranno gustare i migliori piatti sia a base di carne, sia di pesce della cucina internazionale, preparati con maestria e presentati con cura.

MERCOLEDÌ
da Ottobre a Marzo



INTERNAZIONALE
Carne e Pesce



30/40



12.00 - 15.00
18.30 - 23.30



100



La Brasserie



La Cantinaza



RISTORANTE - PIZZERIA

Viale Gramsci 37, Milano Marittima Tel 0544 992802

info@lacantinaza.com - www.lacantinaza.com

Con la sua informale eleganza, la Cantinaza è il locale che tutti coloro che amano trattarsi bene vorrebbero trovare. Il Ristorante propone il gusto della semplicità, l'essenza delle materie prime nel rispetto dell'armonia dei sapori. La Gastronomia e la Pizzeria stimolano la curiosità dei palati più esigenti, con proposte semplici e sfiziose per viziarsi senza formalismi. Completa il quadro la Carta Vini, con oltre 800 etichette e un'attenzione particolare alle bollicine. E all'interno, un negozio per buongustai con ampia selezione di prodotti enogastronomici di qualità.



SEMPRE APERTO

MEDITERRANEA
di pesce

€ 35

16.00 - 02.00
Sab e Dom:
7.30 - 02.00

30 + 90

GENNAIO
FEBBRAIO

LO CHEF CONSIGLIA

Bollicine e Crudità
Degustazione Antipasti di Mare





Milano Marittima
Viale Gramsci, 37/B
tel. 0544 99.55.81



life milanomarittima

Summer & Winter 2010

il magazine
il portale internet
di Milano Marittima

... compagni di viaggio delle tue vacanze a Milano Marittima

www.milanomarittimalife.it

RISTORANTE

Rotonda Don Minzoni 3, Milano Marittima Tel 0544 995877
info@lafrasca.it - www.lafrasca.it



Una cucina di elegante raffinatezza. Una perfetta fusione di cultura della tradizione e di autentico talento innovativo. Dal 2008 nella nuova location continua una lunga storia iniziata a Castrocaro Terme nel 1971.

NOVITÀ DEL 2010: *Dom After Eleven* dalle 23.00 in poi Show Food e tante bollicine. *Take Away Food & Wine* i grandi piatti e i vini della Frasca a casa vostra.

LO CHEF CONSIGLIA

Insalata ricca di crostacei e molluschi con petali di foie gras, Paccheri di Gragnano con calamaretti e pomodoro fresco profumato all'arancia e limone

SEMPRE APERTO
in estate
LUN, MAR in inverno



CONTEMPORANEA



75 / 130



12.15 - 14.30
20.00 - 23.00



50



APERTO
TUTTO L'ANNO



La Frasca



La Lampara da Omar

RISTORANTE - PIZZERIA

Viale Leoncavallo 3, Portocanale Milano Marittima Tel 0544 970386
lalamparadaomar@libero.it - www.ristorantelalamparadaomar.com



La Lampara da Omar è rinomato per le specialità di pesce e per la freschezza e genuinità dei suoi piatti. La Lampara propone cucina tipica ma innovativa negli accostamenti e inoltre dispone di un'ottima cantina di vini. Provare per credere.



GIOVEDÌ



TRADIZIONALE
INNOVATIVA
Pesce e Carne



30



12.00 - 14.30
19.00 - 01.00



80 + 80



APERTO
TUTTO L'ANNO

LO CHEF CONSIGLIA

Sinfonia di carpacci, Cappellacci con ripieno di rombo e fiori di zucca, Gratinato misto, Gran fritto Lampara, Pizza al tegamino e per i più golosi la tavolozza del pasticciere



RISTORANTE - OSTERIA

Viale Forlì 24/26 Milano Marittima Tel 0544 992766 - 348 3550531
locosquad99@libero.it - www.locosquad.it



Sotto il fresco pergolato di glicine o nella saletta interna in un'atmosfera "vintage" e raccolta, sottolineata da un tappeto sonoro ricercato, è possibile gustare una cucina quasi esclusivamente a base di

pesce che unisce piatti tradizionali romagnoli lievemente rivisitati a ricette più estrose. La cantina offre una scelta diversificata di etichette da tutt'Italia. Dopo la cena tra un long-drink e un cocktail pestato, la serata prosegue dinamica con live-set e/o Dj-set.

LO CHEF CONSIGLIA

Cracker di Camut con Baccalà mantecato e piselli freschi, Paccheri con asparagi, filettini di triglie su crema di sedano-rapa, Fritto dell'osteria di pesce e verdure

SEMPRE APERTO
Marzo - Ottobre



TIPICA
a base di Pesce



25/30



19.00 - 01.00



50 + 50



DA NOVEMBRE
A FEBBRAIO



Loco Squad



MI.MA. CAFÈ & PIZZA

BAR - PIZZERIA

viale Dante Alighieri 67, Milano Marittima Tel 0544 995284 - 338.3382416

info@mimacafe.it - www.mimacafe.it

facebook



MI.MA. CAFÈ & PIZZA è un locale con arredi e complementi di design creati in esclusiva che lo rendono un ambiente assolutamente piacevole e rilassante. L'eccellenza dei prodotti scelti, la professionalità e la cura nella preparazione sono la base del nostro lavoro.

CAFFÈ: cinque macinadosatori istantanei per la scelta di miscele pregiate monorigini di Robusta e Cru di arabica, per offrire il caffè più adatto ad ogni momento della giornata. PIZZA: farine italiane certificate biologiche, macinate in purezza a pietra naturale, lievito madre, lunga lievitazione, condimenti con prodotti di origine italiana DOP e IGP sono la formula per ottenere un prodotto unico. Le birre artigianali italiane da abbinare alle pizze completano l'offerta, ma al MI.MA. le novità non finiscono mai...

II SEMPRE APERTO
Giugno - metà
Settembre
APERTO SOLO
WEEK-END
Aprile - Maggio

TRADIZIONALE
del territorio
Pizze gourmet

€ 20

70

Segnalati nella guida "Al piacere e al divertimento" 2010 di Roberto Picinelli - Categoria "Crazy Pizza" - tra le 5 migliori pizzerie d'Italia per qualità e originalità del servizio



OSTERIA - RISTORANTE

Via Ascione 4, Cervia Tel 0544 927954

casadelleaie@virgilio.it



A i margini della Pineta di Milano Marittima, l'Osteria Casa delle Aie, è una casa colonica risalente al diciottesimo secolo e recentemente restaurata. Non solo osteria e trattoria, ospita iniziative culturali,

turistiche e gastronomiche.

La cucina è tipica romagnola: piadina e affettati, cappelletti, strozzapreti e tagliatelle al ragù, carni alla griglia e coniglio al forno. I vini esaltano i sapori della Romagna.

L'ampio cortile ospita giochi anche per i più piccoli.

È gradita la prenotazione. Si organizzano pranzi, banchetti e buffet.

LO CHEF CONSIGLIA

Tagliatelle ai funghi porcini, tagliata al sale dolce di Cervia e rosmarino, cappelletti al ragù, coniglio al forno con patate

Osteria Casa delle Aie



MERCOLEDÌ
in inverno



ROMAGNOLA
RUSTICA



20



18.45 - 00.00



550





il tuo marchio sotto gli occhi di tutti

stampa e confezionamento di prodotti personalizzati per la ristorazione



Via B. Croce, 7 - Cesena

Tel. 0541 620436

Fax 0541 620721

www.butoszucchero.com

butos@butoszucchero.com



OSTERIA DI CUCINA TIPICA MARINARA

Via Leoncavallo 11, Milano Marittima Tel 0544 974348
milanomarittima@osteriadelgranfritto.com - www.osteriadelgranfritto.com



Sulla spiaggia di Milano Marittima, dirimpetto al porto, in un contesto allegro e cordiale, si celebra con disinvoltura la formula del pesce "povero" servito con attenzione alla tradizione e genuino impegno a non mascherare i sapori. Gli stessi piatti che

hanno reso celebre la casa madre (Osteria del Gran Fritto di Cesenatico). Per accompagnarli, una scelta di vini che punta sul rapporto qualità/prezzo più che sulla quantità. E per terminare degnamente il pasto, una ricca scelta di dessert e una fornita carta dei distillati.

LO CHEF CONSIGLIA

Risotto alla moda di una volta,
Gran Fritto di pesce del Mare Adriatico

SEMPRE APERTO



DI PESCE
DEL TERRITORIO



20/25



12.00 - 14.30
19.00 - 22.30



150



APERTO
TUTTO L'ANNO



Osteria del Gran Fritto



Q.B.

OSTERIA - CUCINA - LIVE - BAR & MORE

Viale Milano 14, Milano Marittima Tel 0544 994795

info@qblive.it - www.qblive.it



Al centro di viale Milano, la via dei locali più alla moda di Milano Marittima, il Q.B. propone la sua ricetta giovane per una ristorazione dinamica e divertente. La cucina è pensata per unire la formula tradiziona-



le romagnola alla creatività di ricette fantasiose, dalla bruschetta rustica a taglieri di salumi e formaggi Dop, allo steak grill. Live music e tornei di calcino animano la serata, che dopo la cena può proseguire nella zona ludoteca o al bancone dei due american bar. Il locale è coperto da una zona Wi-Fi.

Q.B. Quanto Basta, per quelli a cui non basta mai, per quelli a cui basta talmente poco, per quelli che dicono ora basta e poi invece ricominciano...

SEMPRE APERTO
Maggio - Settembre

ROMAGNOLA

25

19.00 - 02.00

160 + 40

APERTO SOLO
NEI WEEK-END
da fine Novembre
ad Aprile

LO CHEF CONSIGLIA
Cappelletti fatti dalla sfogliina





Casa del Cameriere il tuo punto di riferimento per l'abbigliamento professionale.



Casa
del Cameriere

di Cossio Pier Luigi & c. snc

Via Andrea Costa, 70/f - Bologna - Tel 051 6144041 - Fax 051 6140310

Via S. Eufemia, 20 - Modena - Tel/Fax 059 243091

www.casadelcameriere.it - info@casadelcameriere.it

Collezioni per ogni settore:

- alberghiero
- ristorazione
- alimentare
- sanitario
- estetico
- centri termali

carine
& HOSTE

G
chef

GIBLOR'S
L'ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

isacco

SaleGrosso

RISTORANTE DI PESCE

viale 2 Giugno 15, Milano Marittima Tel 0544 971538
locandasalegrosso@libero.it - www.ristorantesalegrossoMilanoMarittima.it



SaleGrosso nasce dall'idea di una continua ricerca enogastronomica mossa dalla passione per la ristorazione. La nostra cucina ha come obiettivo un'accurata selezione delle materie prime, sempre di grande qualità, dove la stagione ed il mercato dettano i ritmi di proposte in cui la tradizione romagnola lascia spesso spazio all'ispirazione dello Chef. Da qui nasce l'incontro tra la nostra cucina e quella di altri paesi. Le proposte delle crudità sono una vera e propria fusione dell'arte culinaria orientale e mediterranea con abbinamenti studiati per soddisfare qualità e benessere. L'ingrediente principale del ristorante, da sempre, è servire con cordialità e cortesia, cercando di mettere a proprio agio il cliente. Carta vini: 150 etichette nazionali ed estere. Dolci tutti fatti in casa.

LO CHEF CONSIGLIA

Crudità, Pinzimonio di mare, Zuppetta di conchiglie nello scrigno di pane casereccio, Risotto mantecato al bianco di mare, Grigliata

SEMPRE APERTO
in estate
LUN, MAR in inverno

DI PESCE
(con piatti tipici)
Specializzato
IN CRUDITÀ

40/45

19.30-00.00
sab/dom 12.00-15.00

INVERNO: 45 - 50
ESTATE: 65 - 70

APERTO
TUTTO L'ANNO



OSTERIA

Viale Milano 10, Milano Marittima Tel 0544 995189
brucanalis@libero.it - www.salinomilanomarittima.it



In pieno centro a Milano Marittima il Salino non poteva essere soltanto un ristorante! Non per niente tutto il locale gira attorno al nostro splendido bar realizzato in legno di palissandro e con un piano di lavoro in

stagno prodotto in Francia come quelli di una volta. Anche l'aperitivo al Salino è speciale con un ricco buffet di pietanze romagnole e un'ottima scelta di vini.

LO CHEF CONSIGLIA

Risotto alla marinara, strozzapreti di mare sgusciato

MERCOLEDÌ 

TIPICA ROMAGNOLA 

30 - 35 

18.00 - 01.00 

100 

APERTO
VEN, SAB, DOM
da Ottobre a Marzo 

Salino

Non solo Osteria



Zafferano by Cafè della Rotonda

ANYTIME RESTAURANT & SUSHI BAR

Rotonda I Maggio 2 Milano Marittima Tel 0544 994468
info@cafedellarotonda.it - www.cafedellarotonda.it



Ristorante del Cafè della Rotonda, raffinato meeting point di Milano Marittima, propone una cucina che fonde gusti e colori del Mediterraneo, privilegiando comunque le ricette del territorio.



Grande attenzione viene profusa nel valorizzare la qualità dei prodotti freschi di stagione, della pasta fatta a mano e del pesce appena pescato. La cantina dispone di oltre 300 etichette tra vini nazionali e champagne. Servizio "Anytime" sempre disponibile, libero dagli schemi dettati dai classici e abituali orari.

|| SEMPRE APERTO

MEDITERRANEA
CREATIVA
di mare e di terra

€ 30/35 vini esclusi

ANYTIME
sempre aperta

40+40

APERTO
TUTTO L'ANNO

LO CHEF CONSIGLIA

Tartare di Ricciola con citronette al limone, olive taggiasche e zucchine, Cappellacci ripieni di rombo con frutti di mare e bottarga, Gran varietà di pesci crudi e crostacei dell'Adriatico, Calamari ripieni con spinaci, olive taggiasche e semolino al nero



RISTORANTE - PIZZERIA

Viale Bologna 15, Milano Marittima Tel 0544 1889366
ristorante@ziteresa1947.it - www.ziteresa1947.it



Zì Teresa, nome storico della ristorazione locale (da questa stagione in collaborazione con il Vanity Café di Milano), rinnovato oggi nello stile e nei contenuti esprime un'atmosfera fresca e rilassante che si

respira appieno sul pontile rialzato in legno, sovrastato dai pini secolari. La cucina è orientata sui piatti di pesce d'alta qualità, da accompagnarsi scegliendo tra una vasta selezione di vini italiani, bianchi francese, champagne ed etichette internazionali.

A mezzogiorno, oltre al ricco menù *à la carte*, viene proposto un conveniente menù turistico.

Da quest'anno il ristorante diventa anche pizzeria.

LO CHEF CONSIGLIA

Filetto di tonno, Crudità, Razza, Crostacei alla catalana

MARINARA
ROMAGNOLA



30 - 35



12.00 - 15.00
19.00 - 01.00



200 + 100



DA OTTOBRE
A MARZO



Zì Teresa dal 1947



VENDITA & MANUTENZIONE

Ascensori

Montacarichi

Servoscala

Piattaforme elevatrici

www.krotonascensori.it



Kroton
ASCENSORI

Viale Titano, 61
Cervia
Tel. 0544 98.61.98



Frutta s.r.l.

IMPORT - EXPORT CERVIA
alimentazione e benessere

tel. 0544 973044 977300 - fax 0544 917130
Via Lesina, 25 - Centro distr.: Via Braies, 36 - 48015 Cervia (RA) - info@sifrutta.com - www.sifrutta.com

