

GUIDA AI RISTORANTI

life & food

MILANO MARITTIMA

CERVIA

PINARELLA

TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnato dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo incontro con la rivista MilanoMarittima-Life 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 MilanoMarittima-Life, 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



Da oltre 60 anni performance e design in cucina.



 **ANGELO PO**

L'olio extra vergine Salcini protagonista delle tavole estive della vacanza

Nuove partnership, con la Scogliera Group in Costa Smeralda e a Forte dei Marmi, e un nuovo prodotto, un olio evo monocoltivar pronto per essere commercializzato nel 2025

È un oro prezioso e profumato che esalta ogni piatto, speciale nel condire le ricette più raffinate. L'olio extra vergine Salcini è un prodotto d'eccellenza, di grande appeal anche grazie a un packaging elegante e originale, ed è sempre più presente sulle tavole della ristorazione di qualità. Un blend dal gusto fruttato, ma leggero e a bassa acidità, semplicemente perfetto da gustare anche su una fetta di pane. L'olio extra vergine Salcini ha già ottenuto un ottimo gradimento nelle maggiori città italiane, nei ristoranti stellati e anche nei canali Horeca internazionali, e oggi mette a segno nuove partnership nelle località turistiche più di tendenza grazie a una rete vendita in forte espansione. Tra le ultime new entry La Scogliera Group con i suoi ristoranti sulla Costa Smeralda. Va ad aggiungersi ai locali di Forte dei Marmi, della Costiera amalfitana, alle tavole di tendenza della Riviera romagnola, alle località luxury in montagna come Cortina. L'olio extravergine nasce a Castel D'Asso nel viterbese, nell'Azienda agricola Salcini, dove si coltivano a oliveto 82 ettari. Terre generose dove l'amore per la natura si sposa alla passione con

cui la famiglia Salcini si dedica all'agricoltura, continuando a innovare sia nella produzione sia nel packaging per offrire una veste speciale a prodotti eccezionali. Raccolta manuale, tecniche innovative e l'attenzione alla terra sono infatti alla base del successo dell'azienda agricola di Castel D'Asso. Ma l'attività Salcini non si ferma. Un nuovo impianto monocoltivar ha fatto il suo debutto su queste terre e dall'anno prossimo verrà commercializzato un nuovo extra vergine. Si tratta di un olio monocoltivar di Canino, di grande spessore qualitativo, dal sentore intenso di carciofo e pomodoro acerbo con retrogusto di mandorla leggermente amara. È un olio a bassissima acidità, ricco di vitamine e antiossidanti che verrà presentato con una bottiglia dal design particolare secondo il raffinato packaging che contraddistingue tutta la linea di prodotti Salcini. E andrà ad arricchire il paniere prodotti dell'Azienda di Castel d'Asso: oltre all'olio il mosto d'olio che nasce dalla prima spremitura delle olive e non viene sottoposto a filtrazione, i mieli di alta qualità tra cui scegliere, con differenti profumazioni e sapori a seconda della stagionalità e delle fioriture e le erbe aromatiche.



AZIENDA AGRICOLA SALCINI

Via Procoio, 6 - Castel d'Asso, Viterbo - Italy aziendaagricolasalcini.it

colazioni dolci e salate

torte a tema

Caffetteria
Pasticceria
DI PRODUZIONE PROPRIA

Vaniglia
Cafè

ugly cakes

aperitivi

caffetteria e pasticceria

Cervia | via Bertoni, 12 | Tel. 0544 972640

 Vaniglia Cafè

27. GOLF CLUB RESTAURANT

RISTORANTE

Via Jelenia Gora 6,
48015 Milano Marittima - Cervia
☎ 0544 1766076
golfrestaurantcervia@gmail.com
ristorante27.it
📍 27. Golf Club Restaurant
📍 27.golfrestaurantcervia



- 📅 DA FEBBRAIO A DICEMBRE (SEMPRE APERTI)
From February to December (always open)
- 🍽️ ROMAGNOLA, MODERNA, CARNE, PESCE, VEGAN
Local cuisine, Modern, Meat, Fish, Vegan
- 💰 € 40
- 🕒 DA DOM A MAR 9.00-21.00
DA MER A SAB APERTI ANCHE A CENA 9.00-00.00

Il ristorante 27. si trova all'interno dell'Adriatic Golf Club di Cervia, in una posizione strategica immerso nel verde a pochi passi dal mare. Un ambiente elegante e raffinato. La sala principale è arredata con mobili in stile classico e vanta una splendida vista sul campo da golf. Il ristorante dispone anche di una terrazza all'aperto dove è possibile mangiare durante la stagione estiva e godersi splendidi aperitivi al tramonto.

La cucina del ristorante è curata in ogni dettaglio, propone piatti tipici della tradizione reinterpretati in chiave moderna. Lo chef utilizza solo ingredienti freschi e di stagione, provenienti da produttori locali con scelte di prima qualità.

LO CHEF CONSIGLIA Spaghetto affumicato Verrigni, olio, peperoncino, aglio nero, tonno scottato e la sua bottarga



🇬🇧 The 27. Restaurant is strategically located inside the Adriatic Golf Club of Cervia, surrounded by greenery and just a stone's throw from the sea. The elegant and refined spaces include a main room furnished with classic furniture that boasts a splendid view of the golf course. The restaurant also has an outdoor terrace for summer dining that also serves splendid aperitifs at sunset. Every detail of the restaurant's cuisine is carefully curated with typical traditional dishes reinterpreted in a modern key. The chef selects top-quality produce and uses only the freshest seasonal ingredients from local producers.

THE CHEF RECOMMENDS Verrigni smoked spaghetti, oil, chilli pepper, black garlic, seared tuna with roe.

ALBACORE 271 BEACH & RESTAURANT

PESCE E CARNE

Lungomare Milano Marittima Viale Forli 271
☎ 0544 993709
info@albacore271.it
www.albacore271.it
📍 Bagno Albacore 271
📍 Bagno Albacore 271



- 📅 DA MARZO A SETTEMBRE, SEMPRE APERTI
From March to September, always open
- 🍽️ CUCINA DI MARE E DI TERRA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE
Seafood And Land Cuisine, Tradition And Innovation
- 💰 € 30/50
- 🕒 12.30-15.00 / 19.30-22.00 (SERALE SOLO WEEKEND E FESTIVI CON PRENOTAZIONE) (evenings only on weekends and holidays with reservation)
- 🐾 Pet friendly

Albacore 271 Beach & Restaurant vanta una grande esperienza nell'ospitalità balneare. La location coniuga lo stile shabby chic con la modernità degli arredi creando un'atmosfera rilassante. La spiaggia si contraddistingue per l'eleganza delle attrezzature e per l'ampio spazio tra gli ombrelloni, offrendo privacy e comfort ai clienti. Posto sotto ogni ombrellone vi è un QR code, grazie al quale è possibile ordinare comodamente dal vostro lettino un ottimo aperitivo da sorseggiare in qualsiasi momento della giornata. All'ombra dell'ampio gazebo e del dehors posto di fronte alla spiaggia, è possibile degustare le proposte della cucina, che offre tante specialità sia di mare sia di terra. Dagli antipasti, alla pasta fresca fatta in casa, ai piatti di carne e pesce alla brace, le insalate, ai dolci artigianali e tante altre proposte che tutti i giorni arricchiscono il menù a seconda delle materie prime e della fantasia degli chef. In stagione il ristorante apre anche nel weekend a cena.

LO CHEF CONSIGLIA Chitarre alle vongole, cozze alla marinara, fritto misto, pesce e carne alla brace



🇬🇧 Albacore 271 Beach & Restaurant boasts great experience in seaside hospitality. The location combines shabby chic style with modern furnishings to create a relaxing atmosphere. The beach facilities stand out for their elegance and ensure extra space between the umbrellas, offering privacy and comfort to clients. There is a QR code under each umbrella that allows you to conveniently order an excellent aperitif from your sunbed to enjoy at any time throughout the day. In the shade of the large gazebo and dehors facing the beach, you can savour the cuisine, which offers many seafood and land specialities ranging from appetizers to fresh homemade pasta, grilled meat, fish dishes as well as salads and homemade desserts. The menu is rich in proposals that vary each day depending on the raw materials available and the chefs' imagination. The restaurant is also open on weekends for dinner in the summer season.

LO CHEF CONSIGLIA Spaghetti alla Chitarra with clams, mussels marinara style, mixed fried fish, grilled fish and meat

AL CAMINETTO

IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA

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 DOMENICA E FESTIVI 19.00-02.00**

Every day Sundays and holidays 19.00-02.00

🐾 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.



AGENZIA IMMOBILIARE
BRAGHETTONI

dal **1969**
maestri nell'arte immobiliare
per le tue scelte di lusso.

Professionisti di Professione
in MILANO MARITTIMA

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

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE

RISTORANTE

V.le Romagna 199, Lido di Savio
(a soli 3 Km da Milano Marittima Centro)
☎ 0544 949405 ☎ 348 8292125
info@vistamare-suite.com
www.bamboovistamarestaurant.it
f BambooVistamarestaurant
📍 Bamboobeachrestaurant



- 🕒 APERTO DA MARZO A DICEMBRE
Open March to December
- 🍽️ MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet
- 💰 € 40/60
- 🕒 12.00-23.00 ORARIO CONTINUATO
Open all day
- 🐾 Pet friendly

Bamboo Beach Restaurant, location mozzafiato sul mare. La cucina fonde ricette della tradizione del territorio con estro e fantasia, selezionando ogni giorno prodotti freschi di grande qualità da gustare nella veranda sul mare. La pasta fatta in casa, la freschezza del pesce ed i prodotti di stagione, sono il fiore all'occhiello di questo Beach Club unico nel suo genere per il fascino esotico minimal-chic. Novità: Dear Sunday Lunch, il pranzo della domenica con dj set fino all'ora dell'aperitivo, barbecue sulla spiaggia al tramonto e l'ottima pizza gourmet.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau royal di crudité di mare, ostriche e crostacei. La vera pizza napoletana con lievitazione 72 ore e farine selezionate, Spaghettoni pastificio Mancini cacio e pepe vanno al mare, Tataki di tonno sesamo avocado, edamame, Salmon club sandwiches, Bamboo Poke Bowl.



🇬🇧 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. 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. Dear Sunday Lunch, barbecue on the beach at sunset. Excellent gourmet pizza.

THE CHEF RECOMMENDS Plateaux royal of seafood crudité, oysters and crustaceans. The real Neapolitan pizza with 72-hour pizza dough and selected flours, Pastificio Mancini spaghetti with seafood 'cacio e pepe', Tuna sesame avocado and edamame tataki, Salmon club sandwiches, Bamboo Poke Bowl.

BELLETTINI SPIAGGIA 297

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA

Via Arenile Demaniale 297, Milano Marittima
☎ 0544 994166 ☎ 339 8009922
info@bellettinihotel.it
f bellettinihotel
📍 bellettinihotel



- 🕒 FINE MARZO AL 15 OTTOBRE
APERTO TUTTI I GIORNI
End of March to 15 October open every day
- 🍽️ CUCINA DI MARE E VEGETARIANA
Seafood and vegetarian cuisine
- 💰 € 25/45
- 🕒 12.30-15.00
- 🐾 Pet friendly

Il nonno Bellettini diceva sempre: "dove mangi bene ci ritorni". È proprio questa affermazione che ci guida nella nostra lunga tradizione che si tramanda di generazione in generazione nella scelta della qualità dei nostri prodotti, ricercando l'innovazione ma restando fedeli alle ricette della nostra terra. Il ristorante è specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce dove freschezza, genuinità e abbondanza sono i tre principi fondamentali della nostra food philosophy. La location, direttamente sulla spiaggia, coniuga uno stile marino ad un attento servizio e cura del cliente, ideale per vivere il pranzo al mare gustando le nostre proposte.

Si consiglia la prenotazione.

LO CHEF CONSIGLIA Spaghetti alle vongole - Grigliata mista di pesce



🇬🇧 Grandad Bellettini used to always say: "you go back to where you ate well" and this is exactly what guides our long tradition handed down from generation to generation in choosing the quality of our products, searching for innovation but staying faithful to local recipes. The restaurant specialises in the preparation of fish-based dishes where freshness, authenticity and abundance are the three key principles of our food philosophy. The beach-side location merges a sea style with attentive customer service, making it ideal for lunch by the sea as you enjoy our dishes.

THE CHEF RECOMMENDS Spaghetti with clams - Mixed fish grill

I sapori di pasta e biscotti fatti a mano direttamente a casa tua con i migliori prodotti per i professionisti della ristorazione.

balestr@balestri.it



SCEGLI
LA TUA PASTA
DIRETTAMENTE
ONLINE

Squisitaly®

La tua spesa gourmet con un click.

www.squisitaly.it

Squisitaly è un marchio registrato:



PRODOTTI e SERVIZI per il CATERING

Via Lesina, 23
48015 Cervia (RA)
tel. 0544.974243
www.bartolotti.com

BIG BLUE COCKTAILS & CUCINA

BURGER - BOWLS - GYOZA - COCKTAILS

Vialetto Ortigara 3/5

☎ 377 0968494

info@bigbluefood.com

www.bigbluefood.com

📍 Big Blue Milano Marittima

🍷 Bigbluefood



🕒 APERTO TUTTO L'ANNO

Open all year round, lunch and dinner

🍔 BURGER-BOWLS-GYOZA-COCKTAILS

💰 25

🕒 11.00-15.00 / 18.00-01.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 BIG BLUE, a jungle in Milano Marittima where you can relax as you enjoy an aperitif, lunch or dinner with gourmet sea and land burgers, with our bowls or our famous gyoza. Expanding our gaze to appreciate the vastness of the world around us, we offer flavours from afar with local products that express the passion and authenticity that characterize Romagna. BIG BLUE is not just good food but an intimate cocktail bar with elegant drinks, good wines and a wide selection of GIN to drink with friends while surrounded by our bamboos. What makes us so proud is the typical Romagna vibe that is all about being together, about conviviality and nurturing relationships with others, especially with those who decide to spend time here with us in beautiful Romagna. BIG like our commitment, BLUE like the sky above Milano Marittima.

THE CHEF RECOMMENDS Prawn Gyoza

CALYPSO

RISTORANTE, PIZZERIA

Via Forlì 19, Milano Marittima

☎ 0544 255492

info@calypsoristorante.com

📍 Ristorante Calypso

🍷 calypsomima



🕒 APERTO TUTTE LE SERE DA APRILE A SETTEMBRE. Pranzo solo festivi in primavera e autunno. Marzo/Ottobre aperto ven. sab. e dom. Aperto durante le feste Natalizie.

OPEN EVERY EVENING FROM APRIL TO SEPTEMBER. Lunch only on public holidays in spring and autumn. Open on Friday, Saturday and Sunday in March and October. Open during Christmas holidays

🍔 INTERNAZIONALE PESCE CARNE PIZZA E VEGETARIANA

International cuisine - Fish Meat Pizza and Vegetarian menu

💰 25/50

🕒 12-14.30 (festivi) / 18.30-24.00

🐾 Pet friendly

Nel centro di MiMa ampio locale moderno e giovanile. La cortesia e accoglienza romagnola fanno da cornice ad una cucina con proposte tradizionali e innovative con specialità di pesce e di terra, imperdibile la proposta della pizzeria. In cucina lo chef Malpezzi Claudio e la brigata di cucina percorrono la strada intrapresa dal padre Alberto, proponendo i piatti che hanno fatto la storia della ristorazione locale come lo Spaghetto alla Tel Aviv, Catalana di crostacei o la padella di Scampi alla busara. Pasquale governa sulla pizzeria e sapientemente fonde la tradizione napoletana e le esigenze della clientela locale. Varia e interessante la proposta di vini principalmente nazionali.

LO CHEF CONSIGLIA Ricchi piatti di crudità di pesce e le padelle di mitili di Cervia.



🇬🇧 In the center of MiMa, a large modern and youthful venue. The courtesy and hospitality of Romagna are the setting for a cuisine with traditional and innovative proposals with fish and land specialties, the pizzeria's proposal is not to be missed. In the kitchen, chef Malpezzi Claudio and the kitchen brigade follow the path taken by his father Alberto, proposing dishes that have made the history of local restaurants such as spaghetti alla Tel Aviv, shellfish catalana or pan of scampi alla busara. Pasquale governs the pizzeria and skilfully blends the Neapolitan tradition and the needs of the local clientele. The proposal of mainly national wines is varied and interesting.

THE CHEF RECOMMENDS The rich dishes of raw fish and the pans of mussels in Cervia.

DA COSIMO E MARY CIRCOLO NAUTICO

RISTORANTE DI PESCE

Via Boito, 9 - Presso Circolo Nautico Cervia

☎ 0544 71953

✉ acquamary78@gmail.com

📍 Da Cosimo & Mary

📱 dacosimoemary

Da Cosimo e Mary è il ristorante presso il Circolo Nautico, posizionato sul molo di Cervia lato Milano Marittima aperto al pubblico tutto l'anno. Un locale di mare dove il mare entra direttamente nel piatto grazie alle proposte di pesce dell'Adriatico e non solo, scelto ogni giorno a seconda del pescato e della stagionalità. Una vera cucina marinara, preparata da Mary con ricette della tradizione. Il servizio è accogliente e rilassante, con abbinamenti di vino sapientemente consigliati.

LO CHEF CONSIGLIA Il menù del giorno, Risotto di mare, Fritto di pescato, Grigliata di pesce.



🕒 SEMPRE APERTO No closing day

🍷 MEDITERRANEA

Mediterranean

🕒 20/40

🕒 12.00-14.30 / 19.00-22.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Cosimo and Mary's restaurant, located in the Sailing Club on the Milano Marittima side of the Cervia pier is open to the public all year round. In this seafood restaurant, you can taste the sea in the dishes served. The fish comes from the Adriatic and beyond and is chosen daily based on the day's catch and seasonality. Mary prepares authentic seafood cuisine with traditional recipes.

The service is welcoming and relaxed, with expertly recommended wine pairings.

THE CHEF RECOMMENDS The menu of the day, seafood risotto, mixed fried and mixed grilled seafood.

TUTTO PER LA NAUTICA - ABBIGLIAMENTO - SERVIZI NAUTICI - AFFITTO POSTI BARCA



ADRIA BOAT

via Leoncavallo, 11 - Milano Marittima - Tel. 0544 972690 - info.adriaboat@gmail.com

www.adriaboatcervia.it



CERINA SUL MARE

RISTORANTE SULLA SPIAGGIA CON CUCINA TRADIZIONALE E NON SOLO

Viale Spalato 275

☎ 380.1939157

info@ristorantecerina.it

milanomarittima.ristorantecerina.it

📍 @Cerina Sul mare

📱 @cerina_sul_mare



🕒 **SEMPRE APERTO DAL 30 MAGGIO AL 15 SETTEMBRE** Open from 30 May to 15 September (no closing days)

🍴 **TRADIZIONALE DI CARNE E DI PESCE**
Traditional cuisine fish and meat

€ 30

🕒 11.00-15.00 TUTTI I GIORNI /DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA ANCHE DALLE 19.00 ALLE 22.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 Cerina Sul mare is more than a restaurant, it is a sincere and authentic space where you will feel like guests eating at a friend's house. We like the idea of welcoming people to an easy-going eatery where they can be completely at ease. Our food is, undoubtedly, our strong point, both genuine and traditional. We prepare food that offers the flavours that have made Romagna great, traditional meat and fish dishes. Our unmissable speciality since 1965: il "Canolo".

THE CHEF RECOMMENDS The platter of cured seafood and the Canolo della Cerina, to discover traditional Romagna flavours

CUCINAVISTA RESTAURANT

RISTORANTE

Viale Ravenna, 4 Milano Marittima

☎ 0544 994468

info@cafedellarotonda.it

www.cucinavista.it

📍 cucinavista

📱 cucinavista



🕒 **SEMPRE APERTO** No closing day

🍴 **MEDITERRANEA GOURMET**

Mediterranean gourmet

€ 40/55

🕒 12.00-23.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 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. Cru-do Sushi & More is the sushi corner of the Cucinavista Restaurant, ideal for a delicious aperitif and for a dinner with exotic, fusion flavours. The sushi-man recommends: Cru-do rainbow special in a boat, Gunkan flambé Ceviche, sashimi and tropical fruits.

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, Club sandwiches and maionese provenzale, Rocher ball with ricotta bava-rois.

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 Open from March to
October and December January
- 🍴 CUCINA DI MARE E SUSHI
Seafood and Sushi
- 💰 35/60
- 🕒 12.30-15.30 / 19.30-22.30
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 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 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

L'ALTRA PIADINA DEL MARE

PICCOLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE

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
- 🕒 11.30-22.30
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 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.

LA PESCHERIA DEL MOLO

RISTORANTE, PIZZERIA

Via Nazario Sauro 122, Cervia

☎ 0544 971929

info@lapescheriadelmolo.com

www.lapescheriadelmolo.com

📍 La Pescheria del Molo

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 Pappardelle all'aragosta, Tagliolini ai ricci di mare



🕒 **APERTO TUTTO L'ANNO, CHIUSURA INVERNALE LUNEDÌ** Open year round. In winter closed Mondays

🍴 **CUCINA MEDITERRANEA ANCHE PER CELIACI, VEGETARIANI E VEGANI**

Mediterranean cuisine available also for celiac customers, vegetarians and vegans

💰 25/35

🕒 12.00-24.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 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 Pappardelle with lobster, Tagliolini with sea urchins



balestrebalestri.it



Via B. Salara, 48 (Via Cervese per Forlì)
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.**

MARITTIMO TRATTORIA

RISTORANTE

Via E. Toti, 11 - 48015 Milano Marittima (RA)

☎ 0544 992227

info@marittimomilanomarittima.it

www.marittimomilanomarittima.it

📌 marittimo_hotels

📍 marittimo_hotels



🕒 SEMPRE APERTO, DAL 20 MAGGIO AL 31 OTTOBRE

Open from 20 May to 31 October (no closing days)

🍴 CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Traditional Italian cuisine

🍷 32

🕒 19.30-22.30

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Marittimo Trattoria is a welcoming new eatery, where every proposal reflects the authenticity and freshness of seasonal products. From appetizers to desserts, we celebrate the versatility of Italy's territory with dishes that will delight your palate and communicate our passion for good food. "We look forward to hosting you at Marittimo Trattoria, where authentic taste has found its home."

👨‍🍳 **LO CHEF CONSIGLIA** Simplicity with the right crispness.



- Direttamente dai produttori locali.
- Prodotti freschi di assoluta qualità.

c'è frutta

- Gestione just in time delle consegne.
- Contatto diretto con il cliente.

Cesenatico - V. le Bramante, 95
Tel. 0547 87650 - Cell. 375 5678500 - info@cefrutta.it

www.cefrutta.it 📧 cefrutta_ 📌 C'è Frutta

NOTTE E DI

RISTORANTE, 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
- 🍷 PESCE, PIZZA, CARNE
- 🐟 Fish, pizza, meat
- 💰 € 25/50
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

Da 45 anni la stessa gestione, Moreno e Simone 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. Rinnovata e ampliata la carta vini e birre. Le nostre serate a tema: mercoledì romagnolo con menù dedicato alla tradizione regionale, 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 e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto 45 anni al "Notte & Di" con Tartare di tonno fresco e di ricciola, carpaccio di branzino, ostriche, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi e capasanta. 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 45 years by Moreno and Simone 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: Wednesday: Romagna day with menu dedicated to traditional regional food, Thursday, half price pizza with live music and karaoke. Friday evening dedicated to Adriatic Sea blue fish. Long leavening dough, an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.

THE CHEF RECOMMENDS Special starter celebrating 45 years of activity at Notte & Di with fresh tuna and amberjack tartare, thinly sliced sea bass, oysters, red shrimp of Mazara del Vallo, scampi and 'capasanta scallop'. 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.

OSTERIA 365

RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO DI MARE E TERRA

Via Volturmo, 2 Cervia
☎ 0544 201819
osteriatreseicinque@gmail.com
www.osteria365.it
📍 Osteria Treseicinque
📱 osteria_treseicinque



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

Ascolta il suono, Guarda i colori,
Senti il profumo, Gusta il cibo...
Osteria 365...una questione di Tatto.

In tutti i Sensi.

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



🇬🇧 Listen to the sounds, look at the colours
Smell the fragrance, taste the food
Osteria 365... touch the quality

In every sense

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

PACIFIC RESTAURANT

**CUCINA CINESE, THAIANDESE,
GIAPPONESE, SUSHI**

Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia

☎ 0544 71161

www.pacificrestaurant.it

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



🕒 **APERTO TUTTO L'ANNO (PRANZO E CENA)
CHIUSO IL MARTEDÌ**

Open all year Lunch and dinner closed on Tuesdays

🍴 **CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE**

Chinese - japanese - thai

🕒 15/30

🕒 12.00-14.30 / 19.00-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 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

Dal 1971

FOOD SERVICE DAL 1971



Lavorazione e commercio di
carne, pesce, verdure surgelate
e prodotti per la ristorazione.



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

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

www.lacervese.it - lacervese



Inquadra il QRcode
per la tua spesa online!*

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



PARADISO RISTORANTE

RISTORANTE

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

💰 40/90

🕒 7.30-11.00 / 12.30-14.00 / 19.30-23.00

🐾 Pet friendly

Un ambiente dallo stile raffinato, elegante, arredato con gusto essenziale caratterizza 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 approccia 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 Crostacei al Vapore: Gamberi Caledonia, Capesante e Scampi con Alga marina e Maionese al Wasabi, Il Risotto ai Mirtilli con Squacquerone di Romagna e rosty di Prosciutto San Daniele, Catalana Imperiale di Aragosta, Il Tiramisù allo Champagne e Fragole.



🇬🇧 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 Steamed crustaceans: Caledonia Shrimps, Scallops and Scampi with Seaweed and Wasabi Mayonnaise, Blueberry risotto with Squacquerone cheese from Romagna and rosti of San Daniele ham, Catalan-style Lobster Imperial, Tiramisu with Champagne and Strawberries.

RANCH

RISTORANTE & PIZZERIA

Viale Italia, 368 Tagliata di Cervia

☎ 0544 987355

ranchristorante@gmail.com

www.ranchristorante.it

📍 Ristorante Pizzeria Ranch

📱 Ristorante Pizzeria Ranch



🕒 APERTO DA MARZO A OTTOBRE tutti i giorni la sera dalle

18.30 alle 23.00 sabato e domenica dalle 12.00 alle 14.30

OPEN FROM MARCH TO OCTOBER every evening from 6.30pm

to 11.00pm, Saturday and Sunday from 12.00 to 2.30pm

🍴 LOCALE, SPECIALITÀ PESCE E CUCINA SENZA GLUTINE

Local cuisine, fish specialties and gluten-free dishes

💰 35

🕒 12.00-14.45 / 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 Paople24 e riceverai un esclusivo regalo.

LO CHEF CONSIGLIA Zuppeta in Coccio di Molluschi e Crostacei, Mezzelune al Ravaggiolo con Polpa di Branzino e Vongoline nostrane.



🇬🇧 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 Paople24 and receive an exclusive gift

THE CHEF RECOMMENDS Clay pot shellfish and crustacean soup, Mezzelune filled with Ravaggiolo cheese with sea bass sauce and local clams.

ROYAL BEACH

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA

Via Traversa VI, Arenile Demaniale 289,
Milano Marittima

☎ 0544 422210

info@royalbeach289.it

www.royalbeach289.it

📘 Royal Beach

📷 royal_beach_mima

Ristorante con alta espressione di cucina a base di pesce, dove la qualità della materia prima viene esaltata dalle capacità di preparazione e dalla ricercata attenzione delle cotture. La location suggestiva, direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima, coniuga lo stile ricercato ed elegante della veranda, con un servizio curato, oltre ad una ricca carta di vini e champagne, selezionata per brindare ad ogni vostra occasione. Stabilimento balneare con atmosfera di grande relax, ideale per gustare aperitivi in riva, e per vivere il fascino del mare ad ogni stagione.

LO CHEF CONSIGLIA Crudo Royal e Risotto alle vongole



🕒 **APERTO TUTTI I GIORNI, TUTTO L'ANNO,**
SIA A PRANZO CHE A CENA Open every day, all year
round, for lunch and dinner

🍴 **CUCINA DI MARE** Seafood

🕒 50/60

🕒 12.30 - 15.00 / 20.00 - 23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 This restaurant features the finest expression of seafood cuisine, where the quality of raw materials is enhanced by the preparation skills and exquisite care for cooking. Its evocative location, directly on the beach in Milano Marittima, combines the veranda's refined and elegant style with attentive service, as well as an extensive wine and champagne list, which was selected to be ready for a toast in any occasion. Beach resort with a very relaxing atmosphere, being ideal for enjoying aperitifs by the shore, and for experiencing the sea charm in every season.

THE CHEF RECOMMENDS Cruditè Royal and Clam risotto.

Personalizziamo e arrediamo tutti i vostri spazi.

balestrebailestri.it

dal 1960
ALOISI ARREDAMENTI

Galleria Virgilio Zoffoli, 10 | Cervia (RA) | tel. 347 4319731
arredamentialoisi@gmail.com 📷 📘 Arredamenti Aloisi Fabiana

dal 1960
CUCINE ALOISI

Progettazione
e realizzazione
cucine su misura

*Amore
per il Sangiovese
dal 1885*



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

www.vinicolucci.com



SAURO 286

RISTORANTE SPIAGGIA

Piazzale Torino V Traversa, 286
Milano Marittima
☎ 380 5129769 ☎ 0544 1848286
info@286.it
www.ristorante-bagnosauro.it
f Bagno Sauro Milano Marittima
📍 Bagno Sauro



- 🕒 APERTO DA APRILE A SETTEMBRE
Open April - September
- 🍴 CUCINA DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA
Traditional Romagna
- 💰 35/40
- 🕒 12.30-15.30 /19.45-23.00
- 🐾 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

TERRAZZA NOVE

LOUNGE RESTAURANT & CRUDERIA

Viale Matteotti, 110
☎ 333.7704898
www.terrazzanove.it
f Terrazza nove
📍 Terrazza.nove



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO
Open all the year, no closing days
- 🍴 CRUDERIA, MEDITTERANEA, CARNE
Fish crudité - Mediterranean cuisine - meat
- 💰 40/50
- 🕒 19.00-00.00
- 🐾 Pet friendly

Terrazza Nove Lounge Restaurant e Cruderia, situato a Milano Marittima, nasce dall'amore per il cibo fresco, sano e genuino. Il nostro obiettivo è stupire e appassionare i nostri ospiti, con piatti che esaltano la freschezza del mare. Selezioniamo con cura il miglior pescato del giorno e lo prepariamo al momento, per offrire un'esperienza culinaria unica. Venite a vivere una serata all'insegna del benessere e della qualità, dove il sapore autentico del pesce crudo è protagonista. Da noi, a voi.

LO CHEF CONSIGLIA Selezione di freschissimi crudi di mare, tartare, carpacci e ostriche, accompagnati da un'elegante carta dei vini



🇬🇧 Terrazza Nove Lounge Restaurant and Cruderia in Milano Marittima was born through our passion for fresh, healthy and genuine food. Our goal is to amaze and excite our guests with dishes that enhance the freshest seafood. We carefully select the best catch of the day and prepare it on the spot, to offer a unique culinary experience. Come and experience an evening devoted to well-being and quality, where the authentic flavour of raw fish is the protagonist. From us to you.

THE CHEF RECOMMENDS The chef recommends: selection of the freshest raw seafood, tartare, carpaccio and oysters, accompanied by an elegant wine list

Dal 1960
la piadina d'amare.



Piadina del Mare
Milano Marittima - Tel. 339 1048199
Cervia - Tel. 338 6637617

L'altra Piadina del Mare
(prodotti esclusivamente senza glutine)
Cervia - Lungomare G. D'Annunzio, 46
Tel. 333 6523646



ACQUISTA
NELLO STORE
ONLINE

www.piadinadelmare.com

 Piadina del mare





Ceramiche e arredi di Gio Ponti in mostra al MIC

L'ALLESTIMENTO AL MUSEO INTERNAZIONALE DI CERAMICHE DI FAENZA PRESENTA OLTRE 200 OPERE DELL'ARTISTA DESIGNER, UNO DEI MASSIMI DIVULGATORI DEL MADE IN ITALY

Alla figura di Gio Ponti, architetto, designer e intellettuale, nonché riferimento per la costituzione di uno “stile” italiano delle arti decorative, è dedicata la mostra al MIC Faenza intitolata *Gio Ponti. Ceramiche 1922-1967* a cura di Stefania Cretella. Sono esposte in quindici sezioni oltre duecento opere, tra ceramiche, vetri, arredi e disegni, attraverso le quali viene analizzato, dal 1922 al 1978, il lavoro di Gio Ponti in relazione alla sua visione dell'abitare e di un nuovo vivere moderno. La mostra rimane aperta fino al 31 ottobre.

“Impari le cose fatte con le mani. Nulla che non sia prima nelle mani”, questa sua emblematica citazione racchiude il suo pensiero, che fin dagli esordi recupera la tradizione classica (etrusca e romana) e il fare dell'alto artigianato artistico, adattandoli al gusto moderno. E può a ben vedere rappresentare anche lo spirito dell'allestimento espositivo. Partendo dalla ceramica, con la quale inizia uno stretto rapporto appena laureato. Tra il 1921 e il 1922 Ponti giunge infatti alla Richard-Ginori e comincia

il rinnovamento del repertorio storico della manifattura proiettandola verso il nascente gusto déco.

La mostra mette a fuoco il fondamentale contributo apportato dal nuovo direttore artistico nel corso di circa un decennio, proponendo anche confronti con designer e artisti attivi negli stessi anni presso altre manifatture italiane, evidenziando le ricadute che il modello pontiano ha avuto sul contesto contemporaneo. Dai primi anni Trenta Ponti si avvale della collaborazione del giovane apprendista Giovanni Gariboldi che diventa suo assistente di fiducia e poi suo successore in casa Richard-Ginori. Ponti è stato uno dei massimi divulgatori del *Made in Italy* già a partire dagli anni Venti. Oltre alla Richard Ginori durante la sua lunga carriera entra in contatto con diverse realtà ceramiche italiane: la Cooperativa Ceramiche di Imola, Pietro Melandri e il contesto faentino (famoso le cartepeste realizzate con i Dalmonte), con le Ceramiche Pozzi, Joo e Gabbianelli, per citare le principali aziende con cui promosse percorsi e progetti unici e straordinariamente attuali.

A lui si devono la fondazione di due riviste importantissime per il design e l'alto artigianato artistico come *Domus* e *Stile*, che contribuirono in modo evidente alla promozione delle arti destinate all'arredo domestico e alla diffusione del linguaggio moderno, idee che furono coronate dalla progettazione e costruzione dal 1956 al '60 del Grattacielo Pirelli a Milano, capolavoro del razionalismo italiano diventato simbolo assoluto della "modernità" nel dopoguerra in Italia. Importanti le sue collaborazioni con i maggiori eventi espositivi internazionali, come le Triennali di Milano, fu anche protagonista di eventi come *Italy at Work. Her Renaissance in Design Today*, mostra itinerante che si svolse negli Stati Uniti tra il 1950 e il 1951, e in Italia nel 1961, manifestazione organizzata a Torino per celebrare il primo centenario dell'Unità d'Italia.

La mostra si avvale della fondamentale partnership con la Fondazione Museo Archivio Richard-Ginori, della Manifattura di Doccia di Sesto Fiorentino e dell'Archivio Gio Ponti.

GIO PONTI'S CERAMICS AND FURNISHINGS ON DISPLAY

The International Museum of Ceramics – MIC- in Faenza is currently hosting an exhibition dedicated to the figure of Gio Ponti, architect, designer and intellectual, who was a point of reference for the creation of an Italian "style" of decorative arts. Entitled Gio Ponti. Ceramics 1922-1967 the exhibition was curated by Stefania Cretella and displays over two hundred works in fifteen sections, including ceramics, glass, furniture and drawings and analyses Gio Ponti's work from 1922 to 1978 in the context of his vision of living and a new, modern lifestyle. The exhibition, which will remain open until 31 October 2024, illustrates his relationship with ceramics, which started immediately after his graduation and then exploded with his arrival at Richard-Ginori Manifattura between 1921 and 1922. This moment marked a renewal of the firm's historical repertoire, projecting it towards the nascent Art Deco taste.





ADRIATIC
GOLF CLUB
CERVIA
MILANO MARITTIMA

Sabato 31 agosto 2024

18 B. STABLEFORD HCP, 2 CATEGORIE
1° E 2° NETTO PER CAT.,
1° LORDO, 1° LADY, 1° SENIOR



balestriebalestri.it

milano marittima *life*

GOLF CUP & OPEN DAY

ORGANIZZAZIONE

BALESTRI & BALESTRI[®]
immagini e spazi per comunicare

| since 1960 |

Tel. 0543 30.343
balestriebalestri.it

ADRIATIC GOLF CLUB
Milano Marittima - Viale J. Gora, 6 - golfcervia.com

InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Estate

CERVIA CITTA' GIARDINO 28 maggio-settembre

Cervia, Milano Marittima

Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e fiori in aiuole e giardini realizzati da architetti del verde di ogni parte del mondo

BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA

Dal 9 maggio al 26 settembre
Cervia (giovedì)

Mercatini nel borgo dei pescatori, menù speciali e iniziative culturali

IL VIALETTO DEGLI ARTISTI

8-9, 15-16, 21-23, 28-30 giugno
Dal 5 luglio al 9 settembre
Milano Marittima

Designer creativi e artigiani provenienti da tutta Italia espongono a Milano Marittima

VIVERE LA SALINA

Da giugno a ottobre
Centro Visite Salina di Cervia

Escursioni in canoa, in salina in barca, passeggiate in salina, tramonto in salina in barca elettrica

SALINA SOTTO LE STELLE

21 giugno, 5 e 19 luglio, 2, 16 e 30 agosto, Centro Visite Salina Cervia
Serate dedicate alle emozioni con visite alla salina in notturna

IL GIARDINO DEI SEMPLICI

Dal 28 maggio al 10 settembre
Tutti i martedì, Viale Bologna

Mostra mercato prodotti naturali a Milano Marittima

VISIT BUNKER 360

Da giugno a settembre
Venerdì ore 21:00 Milano Marittima

Una visita guidata ai bunker restaurati della Seconda Guerra Mondiale

MILANO MARITTIMA LIBERTY

17 giugno, 8 luglio, 5 agosto, 9 settembre

Passeggiata nel centro della Milano Marittima Liberty

CERVIA A LUME DI CANDELA

Dal 7 maggio al 24 settembre 2024

Tutti i martedì, Cervia

Mercatini, artigiani, artisti locali, musica

Giugno

LA COZZA DI CERVIA IN FESTA

Dal 30 maggio al 2 giugno

Borgomarina Area Torre, Cervia

IL TREBBO IN MUSICA 2.4 RAVENNA FESTIVAL

Dal 6 giugno al 4 luglio Arena Stadio dei Pini Milano Marittima

Spettacolo, musica, teatro e contaminazioni

MIMA UNPLUGGED

Dal 17 giugno all'8 agosto

Rassegna di musica acustica nel centro di Milano Marittima
51 spettacoli live tra rock, blues, jazz. Il lunedì e giovedì

ROMAGNA WOW

Sabato 17 e domenica 18 giugno
Pinarella

Festival con i più noti youtuber amati dai giovanissimi

81° OPEN D'ITALIA presented by Regione Emilia-Romagna

Dal 27 al 30 giugno

Il grande golf arriva a Milano Marittima. All'Adriatic Golf Club Cervia

TOUR DE FRANCE

Domenica 30 giugno passaggio della tappa Cesenatico -Bologna dalle località di Cervia

Luglio

NOTTE ROSA WEEKEND DANCE

Dal 5 al 7 luglio

Cervia e Milano Marittima

Si balla per il capodanno dell'estate

VINTAGE A MILANO MARITTIMA

6 e 7 luglio, dal 2 al 4 agosto

Milano Marittima

Mostra mercato di collezionismo, vintage, modernariato

LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO**Dal 12 luglio al 15 agosto****Cervia, Milano Marittima**

La rassegna culturale "Cervia, la spiaggia ama il libro", incontri con autori giornalisti e scrittori

LA MILANESIANA**Sabato 13 luglio****Piazza Garibaldi ore 21**

Fa tappa a Cervia il festival itinerante che promuove il dialogo tra le arti curato da Elisabetta Sgarbi

ANTEPRIMA TRAMONTO DIVINO – CRAFT GIN SUMMER FEST & NOVEBOLLE LOUNGE**19 luglio Cervia, Milano Marittima**

Evento dedicato ai Gin artigianali in abbinamento ai cibi tipici del territorio.

VIP MASTER**Dal 19 al 20 luglio****Milano Marittima**

Personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

MUSICA E SPETTACOLO IN PIAZZA GARIBALDI**Dal 19 luglio al 29 di agosto****Cervia, Piazza Garibaldi**

Spettacoli, comici e concerti con i protagonisti della musica italiana

Agosto**CERVIA INCONTRA****Da giovedì 3 a mercoledì 9 agosto****Piazzale dei Salinari, Cervia**

Talkshow con personaggi dello sport, dello spettacolo, politici e intellettuali

CAVALIERI DA TUTTO IL MONDO**Agosto, Centro ippico Le siepi****a Milano Marittima**

Concorso internazionale di salto ad ostacoli

NOTTE DI SAN LORENZO**10 agosto**

Una cascata di fuochi d'artificio sulla spiaggia libera di Cervia

HAPPY BIRTHDAY**MILANO MARITTIMA****14 agosto Milano Marittima**

Nel giorno della sua nascita ufficiale (14 agosto 1912), un evento concerto per ricordare la storia turistica della "città giardino" dell'Adriatico

CONCERTO ALL'ALBA GRANDE ORCHESTRA CITTA' DI CERVIA**15 agosto Cervia, Spiaggia Libera****FERRAGOSTO CON GLI AUTORI CERVIA, LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO****15 agosto****Cervia, Spiaggia Grand Hotel**

Con lo sbarco degli scrittori da imbarcazioni d'epoca e il grande talkshow di Ferragosto con personaggi del mondo della letteratura, del giornalismo e dello spettacolo

FERRAGOSTO ON THE BEACH**15 agosto, in spiaggia**

Gli stabilimenti balneari della Riviera di Cervia propongono cene, feste e musica

UNA SETTIMANA**DOLCE COME IL MIELE****16 e 17 agosto, 23 e 24 agosto****Centro storico Cervia**

Due weekend di eventi dedicati al miele e al mondo delle api

CERVIA GUSTA LIBRO**Torre San Michele, Cervia****DID SUMMER EDITION MIMA****Da giovedì 22 a domenica 25 agosto****Magazzino del Sale, Cervia**

Workshop di danza

OSPITI ALLA CITTÀ GIARDINO**Milano Marittima**

Talkshow

MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP**31 agosto Milano Marittima**

All'Adriatic Golf Club Cervia trofeo dedicato alla rivista MilanoMarittima Life nell'ambito del torneo 18b. Stableford, open day al pomeriggio

Settembre**SAPORE DI SALE****Dal 5 all'8 settembre****Magazzini del Sale Cervia**

Tradizionale kermesse dedicata all'oro bianco di Cervia. Nell'area dei Magazzini del Sale e sul Piazzale dei Salinari eventi, mercatini e degustazioni.

CAMPIONATO MONDIALE OFFSHORE**Dal 6 all'8 settembre Porto di Cervia****MERCATO EUROPEO A CERVIA****Da venerdì 13 a domenica 15****settembre, Cervia****SPRINTKITE AQUILONI****Dal 13 al 15 settembre****Spiaggia di Tagliata****IRONMAN****21-22 settembre**

Torna a Cervia la tappa italiana del marchio sportivo più diffuso per numero di partecipanti: il triathlon di "lunga distanza" caratterizzato dall'insieme di tre discipline, nuoto (3,8 km), ciclismo (180 km) e corsa (42,195 km)

FESTA DELLO SPORT**Sabato 28 e domenica 29 settembre****Cervia****TRIATHLON EVENT CERVIA****Il 28 e il 29 settembre****Cervia****Ottobre****BREEZE SWIMRUN NORDICO ROMAGNOLO****6 ottobre, Milano Marittima****HALLOWEEN****Dal 31 ottobre al 3 novembre**

Grande festa fra horror party streghe e zombie

CICLOTURISTICA**STRADE BIANCHE DEL SALE****13 ottobre, Fantini Club Cervia****CHALLENGER BEACH GOLF****5 ottobre, Cervia****CICLOSTORICA LA DIVINA****Domenica 27 ottobre, Cervia****Dicembre****GIPSY GARDEN Cervia****LE FESTE DI NATALE****Cervia e Milano Marittima**

Villaggi natalizi, pista del ghiaccio, mercatini ed animazione, grandi installazioni luminose



June

CERVIA GARDEN TOWN **May - September**

Floral arrangement show with thousands of plants and flowers in flowerbeds and gardens planned by garden designers and landscape architects from all over the world.

BORGOMARINA **VETRINA DI ROMAGNA** **May - September**

Every Thursday showcase in Cervia, From the old lighthouse to the modern drawbridge, displays of wines and foods, handicrafts and artistic items

RAVENNA FESTIVAL **IL TREBBO IN MUSICA 2.4** **6 June - 4 July**

Poetry and music.

HOW TO LIVE THE SALINA **From June to October**

Centro Visite Salina di Cervia
Excursions by canoe or boat, walking in salina, sunset in salina by electric boat

TOUR DE FRANCE **30 June**

Passage of the Cesenatico-Bologna stage from Cervia

OPEN D'ITALIA presented by Regione Emilia Romagna **27-30 June**

Adriatic Golf Club Cervia in Milano Marittima

July

PINK NIGHT WEEKEND DANCE **5-7 July, Cervia and Milano** **Marittima**

The Pink Night on the Riviera
Dinners, parties, music and entertainment

VIP MASTER TENNIS **19-20 July, Milano Marittima**

Tennis Club Fabulous matches played on the clay courts of the Tennis Club with a thrilling tournament among VIPs, actors, reporters and celebrities.

THE BEACH LOVES BOOKS

12 July - 15 August Cervia and Milano Marittima

Meetings with the authors of the latest literary season's bestsellers

TRAMONTO DIVINO PREVIEW - CRAFT GIN SUMMER FEST & NOVEBOLLE LOUNGE

19 July

Cervia, Milano Marittima

August

ST. LAWRENCE NIGHT **10th August**

Spectacular firework storms on the free beach of Cervia.

HAPPY BIRTHDAY **MILANO MARITTIMA** **14 August**

Milano Marittima centre

To celebrate its official anniversary (14 August 1912) a tribute event for the Adriatic's "garden town".

FERRAGOSTO ON THE BEACH **15th August on the beach,**

dining and parties

September

THE TASTE OF SALT **5 August - 8 September**

at the Salt Storehouses

Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

WORD CHAMPION SHIP **OFFSHORE**

6-8 September, Cervia

IRONMAN

21-22 September, Cervia

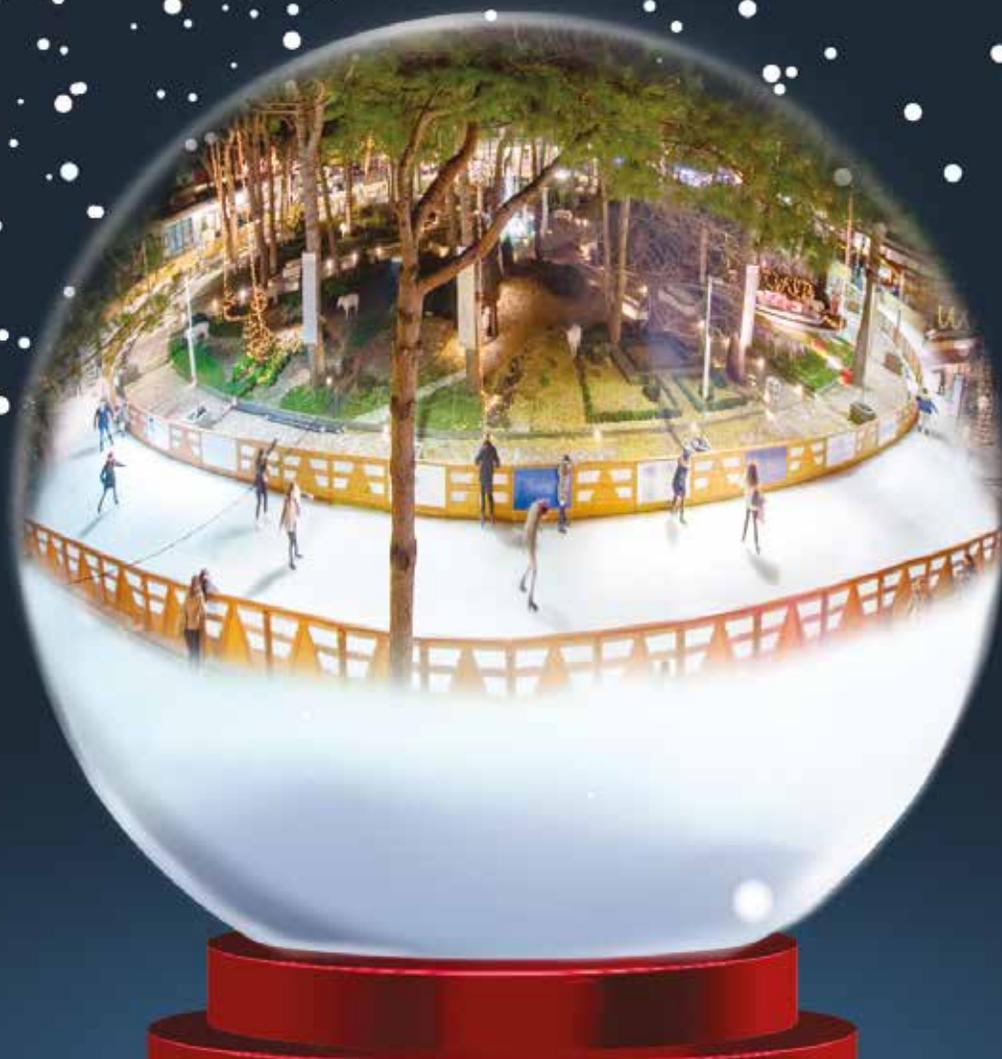
Cervia will be hosting the Italian leg of the world's most popular sporting event as regards numbers participating: the "long distance" triathlon.

December

CHRISTMAS EXPERIENCE

December - January

in Milano Marittima and Cervia



Il Natale in Riviera riempie il mare d'inverno

Il mare d'inverno per le Feste si riempie di luci, di musica, di magia. Con l'accensione delle luminarie, i canti, i mercatini, i personaggi del Natale e l'intrattenimento per i più piccoli, ogni anno, dall'inizio dell'Avvento, le località della riviera si animano. Anche a Milano Marittima si accendono installazioni luminose in 3D, giochi di luce tra sculture luminose come orsi polari, pinguini e alberi natalizi addobbano le vie del centro dove si apre a dicembre il villaggio del Natale. Una vera e propria attrazione esperienziale è ogni anno l'incontro con Babbo Natale e i suoi aiutanti, i personaggi del Polo Nord e il piacere di pattinare scivolando leggeri sul ghiaccio. Tra divertimento e tradizione, sono mille le iniziative che animano anche Cervia e trasformano il cuore storico della città in uno scintillante villaggio di Natale, con il Giardino degli Elfi con il Grinch, il grande albero illuminato e la pista di ghiaccio.

A Capodanno spettacoli e musica nelle piazze e nei locali, per il piacere di salutare il nuovo anno scegliendo un brindisi collettivo o una raffinata cena di gala. E poi tutti in attesa della Befana, tra le cante tradizionali dei pasquaroli e il primo tuffo dell'anno in mare per i più temerari. Per tutto il periodo natalizio, dall'8 dicembre al 6 gennaio, il trenino Christmas Express collega il villaggio di Milano Marittima a quello di Cervia, diventando così un comodo mezzo per spostarsi tra le due località limitando l'utilizzo delle auto, e per fare un divertente viaggio nel fantastico mondo delle Feste.

EMOTIONS, LIGHTS, AND CHRISTMAS VILLAGE

The festive atmosphere embraces the seaside in winter, filling it with lights, music and magic. Each year, at the start of Advent, all resorts along the Riviera come to life with the switching on of the lights, the songs, the markets, the Christmas characters, and kids' entertainment. Milano Marittima welcomes the Christmas village with its gourmet market and installations. The holiday season is packed with musical events and gospel concerts. On New Year's Eve, there will be shows and music in the squares and clubs, to enjoy ringing in the new year with a collective toast or an elegant gala dinner.

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 nuovo 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@balestriealestri.it



sfogliata



www.milanomarittimalife.it

CABANON

OUTDOOR SAUNA
DESIGN:
RODOLFO DORDONI, MICHELE ANGELINI



PH: ANDREO SHERER

effe

PERFECT WELLNESS
EFFE.IT