

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



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

Miele

Oltre 90 anni di esperienza,
grandi prestazioni, consumi ridotti.
Fidati, è Miele.



ABA'S BEACH 261

RISTORANTE - STABILIMENTO BALNEARE

Via Luigi Cadorna, 1 - Bagno n.261

Milano Marittima, Cervia

☎ 0544 255 616

✉ abasbeach261@gmail.com

www.abasbeach.com

📍 ABA'S BEACH 261

📱 abasbeach261

Aba's Beach di Milano Marittima è un ristorante e stabilimento spiaggia. Atmosfera jungle e tropicale sia nell'ambientazione con arredi e vegetazione che nella proposta menù. Azienda giovane, dinamica ed esperta nell'accoglienza. Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena dal giovedì al sabato. Fuori stagione il gazebo offre la possibilità di pasteggiare riparati. Unendo la tradizione all'innovazione, la cucina trasporta il palato dalle terre romagnole a luoghi esotici. Un ricercato calendario eventi per la musica live, accompagna spesso i numerosi momenti qui in spiaggia. L'area aperitivi si presenta come un esclusivo salotto marocchino. È l'ideale ambientazione dove sorseggiare la drink-list creata dal nostro barman. La spiaggia è dotata di maxi-lettini con comodi cuscini poggiatesta, pratico portaoggetti per custodire i propri preziosi, docce calde, toilette accessibili a tutti e fasciatoio. Allestito sulla sabbia un fantacastello in legno, dove i più piccoli possono giocare in sicurezza. Animazione soft due ore alla mattina e due ore a pomeriggio.

LO CHEF CONSIGLIA Gran Fritto di pesce, Strozzapreti all'amtricana di mare, Tatakì di tonno



🕒 APERTO DAL 1 APRILE AL 30 SETTEMBRE

Open from 1 April to 30 September

🍴 CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA

Traditional and innovative cuisine

👤 40

🕒 12.30-15.00 / 19.30-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 ABA'S BEACH in Milano Marittima is a restaurant and beach resort. The jungle and tropical atmosphere reflect both in the furnishings and vegetation, and in the menu proposal. ABA'S is a young, dynamic, and experienced firm operating in hospitality. Off season, the gazebos offer the possibility of a sheltered lunch and dinner. ABA'S cuisine combines tradition with innovation, from the lands of Romagna to exotic places. Live music events often accompany experiences on the beach. The aperitif area looks like an exclusive Moroccan lounge.

THE CHEF RECOMMENDS Fried fish, strozzapreti pasta with seafood amatriciana, Tuna tatakì

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

SPERRY
TOP-SIDER

MUSO

SLAM

HENRI LLOYD

CAPE HORN
ESTRIPPE TARTAN

HH

MADEIRA

ALADRIANI
SARACENI

MURPHY&NYE

IN
MILANO

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 sea-food 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
Since 1969

La **casa** che cerchi
da noi c'è.

Professionisti di Professione
in MILANO MARITTIMA

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



Golose, prelibate, speciali.

Pizza e Pinsa al taglio:

alta idratazione, lunga lievitazione e un mix di farine sono le caratteristiche principali di queste eccellenze realizzate con ingredienti rigorosamente italiani, stagionali e a chilometro zero.

La pausa sfiziosa per ogni momento della giornata.

LE PIZZA
Cervia

Consegna a domicilio

cell. 334 8961386 (anche in spiaggia)

Cervia - Circ.ne Sacchetti, 118

 Leopizza Cervia

BAMBOO BEACH RESTAURANT

BY VISTAMARE SUITE

RISTORANTE

V.le Romagna 199, Lido di Savio
(a soli 3 Km da Milano Marittima Centro)
☎ 0544 949405 ☎ 348 8292125
info@vistamaresuite.com
www.bamboovistamarestaurant.it
📍 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 IN ESTATE
IN INVERNO ORARI VARIABILI
Open all day in summer, opening times vary in winter
- 🐾 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. The home-made 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, poolside sushi bar, barbecue on the beach at sunset.

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.

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 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 Zangal 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 Agritourism began with the idea of creating a restaurant where ultra-fresh fish, purchased on the same day directly from the Cesenatico fish market, would be served on a daily basis. Sea to table.

THE CHEF RECOMMENDS Catch of the day tasting menu

BELLETTINI SPIAGGIA 297

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA

Via Arenile Demaniale 297, Milano Marittima

☎ 0544 994166 ☎ 339 8009922

info@bellettinihotel.it

📘 bellettinihotel

📍 bellettinihotel

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



📅 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

🇬🇧 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

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)



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 is a jungle in Milano Marittima. Here you can chill for an aperitif, lunch or dinner with meat and seafood gourmet burgers, with our bowls and our famous gyoza. We match global flavors with local products, mixed up with the passion and genuineness that characterize Romagna. Big Blue is not only good food: it's an intimate cocktail bar with refined drinks, good wines and a wide selection of gins to drink immersed in the green of its bamboos. BIG as our commitment, BLUE as the sky above Milano Marittima.

THE CHEF RECOMMENDS "Texas Burger" and fresh cheese&bacon fries

BLECK 2.10

RISTORANTE DI PESCE

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

🍷 CUCINA DI PESCE Seafood

€ 18

🕒 12.00-15.00 / 18.00-24.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 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



Ostriche e Champagne attrazione fatale

Gli allevamenti nelle acque di Cervia

PER MOLLUSCHI E BOLLICINE TRIONFO ASSICURATO GRAZIE ALLE ARMONIE DEL GUSTO



di Maurizio Magni

Preziosa, desiderabile e capace di scatenare la passione. È lei la regina degli apertivi vip o dei vassoi di ghiacciate crudité, serviti con l'immane calice di champagne. Stiamo parlando di sua maestà l'ostrica che dalle coste bretoni o da quelle irlandesi, passando per i mercati de La Rochelle e di Antibes ha saputo conquistare palati e consuetudini dei buongustai di mezzo mondo, italiani compresi, grazie al suo irresistibile gusto 'umami'.

Già, ostriche e champagne... un matrimonio del lusso, sintomo di benessere e ricchezza, una sorta di status symbol da gustare prima con gli occhi e poi con il palato. Un binomio, secondo alcuni, neppure troppo centrato. Visto che, proprio i cugini francesi, all'abbinamento con le bollicine di Epernay o della Montagna di Reims, preferiscono vini più freschi e sapidi come il muscadet o l'aligoté, il fratello minore dello chablis di Borgogna. Eppure... Eppure come sostiene un recente studio dell'Università

di Copenaghen, ci sarebbe addirittura una ragione scientifica per spiegare l'attrazione fatale che lega ostriche e champagne. E il motivo, assicurano i professori danesi, è proprio il famigerato sapore 'umami', il cosiddetto 'quinto gusto', identificato da un ricercatore giapponese ai primi del '900, che al di là dei quattro tradizionali sensi, legati al dolce, salato, amaro e aspro, esalta esponenzialmente i sapori. A scatenare l'umami e di conseguenza l'esplosione del gusto, è il glutammato presente in alcuni cibi, e contenuto in abbondanza proprio nelle ostriche e nello champagne, rendendo quanto mai intrigante il legame stretto fra i due sofisticati compagni di viaggio, attraverso la sua capacità di attivare i ricettori del gusto, creando un insieme di sensazioni di piacere. E il gusto che si esalta maggiormente, abbinando champagne d'annata a ostriche europee: il vantaggio sta nel lungo contatto sui lieviti che carica i sapori delle bollicine invecchiate e nel maggiore contenuto di glutammato presente nell'ostrica del Vecchio Continente.

Non è tutto. Oltre alla 'sinergia di umami', come l'hanno definita i ricercatori, ostriche e champagne, ognuno per proprio conto, e se consumati a giuste dosi, diventano catalizzatori di benessere. Le ostriche, per la ricchezza di particolari aminoacidi che aiutano il rilascio della serotonina, l'ormone della felicità e per il contenuto di zinco, elemento essenziale nella produzione di testosterone che porta con sé la spinta afrodisiaca; lo champagne per il suo inebriante mix di alcool e bollicine, capace di abbassare i freni inibitori e rilassare i pensieri.

OSTRICHE MADE IN CERVIA

Si chiama Bruna ed è una delle sette sorelle della flottiglia della Fenice, la cooperativa di pescatori cervesi, allevatori della famosa Cozza di Cevia e, solo da pochi anni, anche di preziose ostriche nostrane dal sapore particolarmente iodato. Un regalo, spiegano i pescatori, che nasce dalla posizione dell'allevamento organizzato a tre miglia dalla costa, in mare aperto. Coltivazione difficile se confrontata con quelle protette della costa di Cancelli in Bretagna o delle baie del Connemara nella contea di Galway, sotto i cieli d'Irlanda. Eppure il mare, a tre miglia da Cervia e Milano Marittima, è ideale per le

ostriche. Soprattutto per la limpidezza e la pulizia delle acque classificate di categoria A, tanto da permettere ai molluschi cervesi di essere consumati senza bisogno della stabulazione, cioè della depurazione in vasca, come invece spesso capita alle ostriche d'importazione. Un mercato giovane quello dell'ostrica romagnola, cominciato da appena due stagioni, ma con alle spalle dieci anni di sperimentazione. 'Non potevamo sbagliare – raccontano i pescatori della Fenice – così abbiamo atteso parecchi anni prima di commercializzare le nostre ostriche. Ma adesso è un trionfo'.

“Un grande risultato – precisano – che deriva principalmente dalla disponibilità in loco di ostriche freschissime, visto che il prodotto d'importazione impiega almeno un paio di giorni ad arrivare sulle tavole della riviera. In più, quasi sempre, le ostriche d'Oltralpe sono allevate in mari di classe B e hanno quindi bisogno di altre 24 ore di depurazione nelle vasche di stabulazione.”

“Per il momento – concludono i pescatori – quello delle ostriche cervesi è un mercato di prossimità, per la ristorazione del territorio. Ma l'idea, visti i risultati, è quella di espandere produzione e commercializzazione anche fuori dalla Romagna”.



Istruzioni per l'uso

L'ostrica e il suo liquido non vanno masticati e ingoiati subito! Ma lasciati decantare in bocca, così da poterne assaporare tutto il sapore. Ma quale sapore dobbiamo aspettarci? Un'ostrica buona sa di mare ma non è l'unico gusto che deve arrivare al palato. Più sapori si incontrano più l'ostrica è pregiata quindi sprigionerà note zuccherine, fruttate, vegetali e terrose che vanno dal cetriolo al melone fino alla nocciola. La regola vuole le ostriche mangiate crude, appena aperte, per assaporare pienamente la loro magia e pienezza. Ma anche da crude alcuni preferiscono aggiungere un tocco di sapore in più con qualche goccia di limone e pepe. Questo è il metodo più utilizzato dagli italiani, mentre in Francia si 'insaporiscono' con un trito di scalogno e qualche goccia di aceto di vino. A tavola le ostriche vanno consumate con generosità. Grazie infatti alla loro elevata digeribilità si possono servire fino a 6 ostriche a persona – se si tratta di un aperitivo – e fino a 12 o 18 durante un pasto principale. Ma attenzione alla freschezza. Le ostriche non fresche sono asciutte ed hanno un aspetto torbido e un colore poco vivace tendente al grigio, marrone o addirittura al nero. Prima ancora di procedere all'apertura della conchiglia, è anche importante capire come pulire le ostriche, che vanno lavate sotto un getto di acqua fredda con l'aiuto di uno spazzolino, e poi asciugate con un panno. Al momento dell'apertura è consigliabile, utilizzare l'apposito coltello apri ostriche o in mancanza dell'attrezzo dedicato un coltellino corto e largo tipo quello utilizzato per scagliare il Parmigiano Reggiano. Il coltellino va inserito tra le due valve in corrispondenza della cerniera, a circa due terzi della lunghezza delle ostriche e lo si fa ruotare fino a recidere il cardine. A questo punto continuando a far girare la lama le due valve si sganceranno una dall'altra e potrete facilmente aprire le ostriche.



OYSTERS MADE IN CERVIA

La Fenice, the fishing cooperative from Cervia, brings together breeders of the famous Cervia Mussel and, only in recent years, those of the precious local oysters with a particularly iodised flavour. A gift, explain the anglers, which results from the position of the breeding farm three miles from the coast, in the open sea. Cultivation is difficult when compared to the protected kind of the Canelle coast in Brittany or the bays of Connemara in the county of Galway, under Irish skies. Yet, the sea, three miles from Cervia and Milano Marittima, is ideal for oysters. The clean and crystal-clear waters, classified as category A, allow the shellfish of Cervia to be eaten without the need to be depurated in tanks, as it often happens with imported oysters. The passion for oysters knows no boundaries. From the Breton coasts to the Irish coasts, passing by Antibes, the shellfish, paired with a glass of champagne, has won over the palates to become a luxury wedding.



CALYPSO

RISTORANTE, PIZZERIA

Via Forlì 19, Milano Marittima

☎ 0544 255492

✉ info@calypsoristorante.com

📍 Ristorante Calypso

📱 calypsomima

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.



🕒 **APERTO TUTTE LE SERE DA APRILE A SETTEMBRE.**
Pranzo solo festivi in primavera e autunno. Marzo e ottobre aperto venerdì sabato e domenica. 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

🇬🇧 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 skillfully 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.



ALIBI

Pastry - Cocktail - Bar

Colazione,
pranzo veloce,
spuntino, aperitivo
e dopo cena ...

Proposte dolci e salate
anche vegane
di produzione artigianale

*Caffetteria Esse Caffè
selezione Masini*

MILANO MARITTIMA
Traversa I Pineta, 3
tel. 0544 440596



Alibi Milano Marittima

CRU-DO SUSHI&MORE

RISTORANTE & TAKE AWAY

Rotonda 1° Maggio, 2
Milano Marittima
☎ 0544 994468
info@cafedellarotonda.it
f crudosushiandmore
i crudosushiandmore



- 🕒 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍷 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 flambé, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll, Samba fritto roll, Temaki fusion, Gran plateaux Cru-do mix, Ceviche.



🇬🇧 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 Cru-do Rainbow special, Gunkan flambé, Hawaiian poke, Ceviche, Cru-do spicy salmon roll, Samba fried roll, Temaki fusion, Grand plateaux Cru.do mix, Ceviche.

CUCINAVISTA SEE FOOD

RISTORANTE

Viale Ravenna, 4 Milano Marittima
☎ 0544 994468
info@cafedellarotonda.it
www.cucinavista.it
f cucinavista
i 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. Ricercata selezione di vini e champagne in un ambiente suggestivo e accogliente.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Crudité 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, Club sandwiches di astice e maionese provenzale, Sfera rocher con bavarese alla ricotta.



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

FELIX

RISTORANTE, PIZZERIA

Rotonda Don Minzoni 13

Milano Marittima

☎ 0544 991686

info@felixristorante.com

www.felixristorante.com

📍 Felix Milano Marittima

🍷 Felixristorante

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 (Wagyu beef-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).



🕒 **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

🇬🇧 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.



- 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 - info@cefrutta.it - www.cefrutta.it

📷 cefrutta_ 📍 Cesenatico Frutta

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

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

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.

RISTORANTE, PIZZERIA

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
- 🍴 **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

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



🇬🇧 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

LE STAGIONI

RISTORANTE DI PESCE

Rotonda Don Minzoni, 1
 Milano Marittima
 ☎ 333 9148533
 📍 lestagioniristorante



- 🕒 **APERTO TUTTO L'ANNO**
Open all year
- 🍴 **CUCINA DI PESCE** Seafood
- 💰 € 30/40
- 🕒 19.30-23.00
- 🐾 Pet friendly

Aperto in centro a Milano Marittima con un menù attento alla stagionalità dei prodotti, il luogo in cui desideriamo trasmettere la nostra grande passione per la cucina di mare, modellata con cura e sorprendente creatività dallo chef Alex Bonoli. Aperto tutto l'anno.
LO CHEF CONSIGLIA Triglia scottata con zuccina, il suo fiore e squacquerone



🇬🇧 "Le Stagioni" opens in the center of Milano Marittima with a menu focused on seasonal products. At "Le Stagioni", chef Alex Bonoli takes care of seafood cuisine, that he crafts with great passion and creativity.
 Open all year round
THE CHEF RECOMMENDS Seared mullet with courgette, its flower and squacquerone cheese.

NOTTE E DÌ

RISTORANTE, PIZZERIA

Viale G. Matteotti, 57
Milano Marittima
☎ 0544993926 ☎ 379 1671093
www.ristorantenotteedi.com
info@ristorantenotteedi.com
f 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 44 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: 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 al farro o integrali e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto 44 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 44 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: 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 spelt or wholemeal dough, an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.
- THE CHEF RECOMMENDS** Special starter celebrating 44 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 crudità shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

OFFICINE DEL SALE

BAR, OSTERIA

CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO

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 CAFÈ AND SHOP 7.00 - 24.00
- 🕒 OSTERIA 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly



- 🇬🇧 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 and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy, simple and genuine local foods. Each dish is skilfully 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 #migliaonaticozero 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

**RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO
DI MARE E TERRA**

Via Volturno, 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

OSTERIA 365

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

PACIFIC RESTAURANT

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

Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia
 ☎ 0544 71161
 www.pacificrestaurant.it



- 🕒 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

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

Viale 2 Giugno 79
Milano Marittima
☎ 0544 992575
info@hotelparadisomilanomarittima.it
www.hotelparadisomilanomarittima.it
f 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 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 Crostacei al Vapore: Gamberi Caledonia, Capesante e Scampi con Alga marina e Maionese al Wasabi, Il Risotto ai Mirtilli con Squacquerone di Romagna e rosti 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.

PINO BEACH 285

RISTORANTE E STABILIMENTO BALNEARE

Via Arenile Demaniale, 285, Milano Marittima
☎ 0544 994487 - 335 67955617
www.pinobeach.it
f Pino Beach 285
📍 pinobeach285



- 🕒 SEMPRE APERTO DA APRILE A SETTEMBRE
Always open from April to September
- 📍 MEDITERRANEA E DELL'ENTROTERRA
Mediterranean and hinterland cuisine
- 💰 € 30
- 🕒 12.00-14.30
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 This restaurant is deeply rooted in seafood and hinterland cuisine, merging innovation and tradition. The menu varies according to the season and local products, serving attractive dishes. The elegant and cosy location features a beach-facing terrace. Beach service available.

THE CHEF RECOMMENDS Seafood crudités and pairings, sea-scented paccheri pasta, fried calamari and shrimps served with vegetable fettuccine.

SEAFOOD RESTAURANT

Via R. Leoncavallo, 3 Cervia
 ☎ 329 2643580
 puertolocoristorante@gmail.com
 📍 Puerto Loco
 🍷 puerto_loco_seafood



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO
Open all the year
- 📍 CUCINA NORD E SUD AMERICA
North and South America
- 💰 20/50
- 🕒 12.00-14.30 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

PUERTO LOCO

Puerto Loco Seafood Restaurant. Entrate e avrete la sensazione di partire per un viaggio di 12.000 Km, vi sembrerà di cenare in un ristorante di New Orleans, per le strade di Bogotà o per le spiagge del Pacifico Ecuatoriano. Entrate e gusterete ricette autentiche e originali del nostro chef Luis ed il suo staff seguito dagli anni di esperienza del big boss. Sarete accolti dai sorrisi di Clarita e Cindy Lu che vi guideranno in questa bellissima esperienza. Los esperamos.

LO CHEF CONSIGLIA Po Boys - Jambalaya - Steampot



🇬🇧 Puerto Loco Seafood Restaurant. Enter and you will feel like you are departing on a 12,000-km journey, dining in a restaurant in New Orleans, along the roads of Bogotà or the beaches of the Ecuadorian Pacific. You will enjoy the authentic and original recipes of our chef Luis and his staff supervised by the highly experienced big boss. You will be welcomed by the smiling faces of Clarita and Cindy Lou who will guide you in this beautiful experience. Los esperamos.

THE CHEF RECOMMENDS Po Boys - Jambalaya - Steampot

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 AD OTTOBRE
GIUGNO LUGLIO AGOSTO No closing day
- 📍 LOCALE, SPECIALITÀ PESCE
Regional cuisine from Romagna, fish specialities
- 💰 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 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 "Octopus" Piccadilli tomatos and taggiasche olives

*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



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



🕒 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.

SALE DOLCE

BAR / CAFFETTERIA / 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

🕒 7.00-24.00

RISTORANE E PIZZERIA DALLE 19.00

🐾 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 surrounds, 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.

Vaniglia Cafè

Caffetteria
Pasticceria
DI PRODUZIONE PROPRIA

**Pasticceria artigianale
e Caffetteria**

Alta pasticceria.

Torte personalizzate
per occasioni speciali.



SAURO 286 RISTORANTE & SPIAGGIA

RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA

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

SUNSET BEACH

RISTORANTE MARE E TERRA SULLA SPIAGGIA

Lungomare Grazia Deledda 165/166, Cervia
☎ 366 9773445
27alexcalderoni@gmail.com
📍 Sunset Beach
📍 Sunsetbeachcervia



🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year

🍴 MARE E TERRA Meat and Seafood

€ 30/40

🕒 12.30-15.30 / 19.00-23.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 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 black ink tagliolini with buffalo stracciatella. Tempura salt cod fillet with cheese and crispy vegetables.

VECCHIA PESCHERIA

BOTTEGA & CUCINA

"BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE E DALL'ORTO RISTORANTE DI MARE

Piazza Pisacane 3 (Piazzetta delle Erbe) Cervia

☎ 0544 71179 ☎ 3498848105

📍 vecchia pescheria
📍 lavecchiapescheria



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 📍 CUCINA DI PESCE E REGIONALE DEL TERRITORIO
Regional, fish cuisine
- 💰 € 25/40
- 🕒 17.00-23.00 PERIODO ESTIVO
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 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. American bar in the centre of the picturesque piazzetta delle Erbe offers a high-quality cocktail bar which serves delicious aperitifs.

THE CHEF RECOMMENDS Seafood charcuterie board with caramelized Tropea onion and piadina, Spit-roasted tuna on a fennel and orange salad. Passatelli with mantis shrimps, cherry tomatoes and basil. Sheet-pan baked calamari with crispy bacon.

ZI TERESA - DAL 1947

RISTORANTE, PIZZERIA

Viale Bologna 15, Milano Marittima

☎ 0544 1889366

✉ ristorante@ziteresa1947.it

www.ziteresa1947.it



- 🕒 APRILE - SETTEMBRE April - September
- 📍 MARINARA - ROMAGNOLA
Seafood - Romagna regional
- 💰 € 30/35
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00 - 01.00
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 Zi Teresa, a renowned name in catering on the Romagna coast (the restaurant was founded in 1947). The fresh, sea-side atmosphere, together with the carefully prepared cuisine based on seafood and a wide selection of quality wines, are our restaurant's calling card. We also have seating in a splendid open-air veranda under the shade of pine trees. Zi Teresa is situated in the heart of Milano Marittima, just 100 metres from the central 1° Maggio roundabout. It is a stone's throw from its historic location but equally close to the resort's most popular venues. On Tuesday evenings throughout the summer Viale Bologna hosts the charming "Mercatino delle Erbe" (Herb Market).

THE CHEF RECOMMENDS Fillet of tuna, Crudités, Crustaceans Catalan style.

InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Giugno

MIMA IN FIORE

2 - 4 giugno

Prima edizione del mercatino di qualità che vestirà la Città Giardino di piante e fiori, tra verde e installazioni colorate uniche

GENE GNOCCHI SPETTACOLO

2 giugno Milano Marittima

Rotonda 1° Maggio - ore 21.00

“Interpreta” la città dei fiori con uno spettacolo tutto dedicato a Cervia Città Giardino

CERVIA CITTÀ GIARDINO

Giugno - Settembre

Cervia, Milano Marittima

Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e fiori in aiuole e giardini

BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA

Giugno - Settembre

i Giovedì Sera, Cervia

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

IL GIARDINO DEI SEMPLICI

Dal 6 giugno al 12 settembre

tutti i martedì, Viale Bologna
Mostra mercato dei prodotti naturali a Milano Marittima

VIALETTO DEGLI ARTISTI

Canalino di Milano Marittima

Nei Weekend di giugno

Dal 30 giugno al 4 settembre
tutte le sere

VISIT BUNKER 360

da giugno al 15 settembre

venerdì ore 21.00 Milano Marittima
Una visita guidata ai bunker restaurati della Seconda Guerra Mondiale
viale Oriani angolo viale 2 Giugno

MILANO MARITTIMA LIBERTY

19 Giugno: lunedì

3 e 24 Luglio: lunedì

21 Agosto: lunedì ore 21,00

Passeggiata nel centro della Milano Marittima liberty

VISITE GUIDATE

ED ESCURSIONI IN SALINA

A piedi, in bicicletta, in barca elettrica in canoa al tramonto

MILLE MIGLIA

13-14 giugno

Cervia e Milano Marittima

IL TREBBO IN MUSICA 2.3

RAVENNA FESTIVAL

Dal 14 Giugno al 16 Luglio

Arena Stadio dei Pini

Milano Marittima

Spettacolo, musica, teatro e contaminazioni

CAMPIONATO ITALIANO DI TENNIS CALCIATORI DI SERIE A

23-24 giugno, Centro tennis club

Calciatori di serie A si sfidano sui campi di tennis a Milano Marittima

Luglio

VINTAGE A MILANO MARITTIMA

1-2 luglio, 4-6 agosto

Milano Marittima

Mostra mercato di collezionismo, vintage, modernariato

LA MILANESIANA

6 luglio Cervia

Piazza Garibaldi ore 21

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

NOTTE ROSA PINK FLUID

7-8 Luglio, Cervia e Milano

Marittima

Piazza Garibaldi

7 Luglio spettacoli e feste

8 Luglio il Balamondo di Mirko

Casadei

LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO**10 Luglio - 15 Agosto Cervia
Milano Marittima e Pinarella**

In riva al mare e in diversi punti della località gli autori della stagione letteraria incontrano i turisti

VIP MASTER**21-22 Luglio a Milano Marittima**

Personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

CRAFT GIN SUMMER FEST**21 luglio, Cervia Torre di San Michele**

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

ALICE CANTA BATTIATO**23 luglio, Cervia**

Concerto in Piazza Garibaldi

TRAMONTO DIVINO**28 luglio ore 19.30****Milano Marittima**

Road show itinerante con degustazione di vini e cibi certificati dell'Emilia Romagna

CONCERTO CITTÀ DI CERVIA**30 luglio, Milano Marittima****Rotonda 1° Maggio ore 21.30****Agosto****CERVIA INCONTRA****1ª settimana di Agosto****Piazzale dei Salinari, Cervia**

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

CAVALIERI DA TUTTO IL MONDO**dal 4 al 6 e dall'11 al 13 agosto**

Centro ippico Le siepi a Milano marittima. Concorso internazionale di salto ostacoli.

NOTTE DI SAN LORENZO**10 Agosto**

Tutti a guardar le stelle e desideri a go-go in attesa dei fuochi d'artificio sulla spiaggia libera di Cervia

BUON COMPLEANNO**MILANO MARITTIMA****14 Agosto**

Evento nel giorno della sua nascita (14 agosto 1912)

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

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

FERRAGOSTO ON THE BEACH**15 Agosto Spiaggia**

Gli stabilimenti balneari propongono cene e feste

UNA SETTIMANA**DOLCE COME IL MIELE****LA SMIELATURA****18 e 19 e 25 e 26 Agosto****Cervia****CERVIA GUSTALIBRO****dal 18 al 20 agosto****Torre San Michele, Cervia****DID SUMMER EDITION MIMA****24-27 Agosto****Magazzino del Sale Cervia**

workshop di danza

OSPITI ALLA CITTÀ GIARDINO**CON SIMONA VENTURA****E GIOVANNI TERZI****Ultima settimana di Agosto****Milano Marittima****SAPORE DI SALE****Dal 31 agosto al 3 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.

Settembre**CAMPIONATO MONDIALE****OFFSHORE****1-3 Settembre, Porto di Cervia****MERCATO EUROPEO A CERVIA****Dall'8 al 10 Settembre, Cervia****MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP****9 Settembre Milano Marittima**

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

IRONMAN ITALY EMILIA-ROMAGNA**16-17 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**Il 23 e il 24 Settembre, Cervia****CONVENTION TATTOO****Dal 29 Settembre****al 1 Ottobre, Cervia****TRI EVENT CERVIA C.I.****Dal 29 Settembre al 1 ottobre,****Cervia****Ottobre****BREEZE - SWIMRUN****NORDICO ROMAGNOLO****8 ottobre, Milano Marittima****HALLOWEEN****dal 28 ottobre al 1 novembre, Cervia**

Grande festa fra horror party, streghe e zombie

Dic. Gennaio**GIPSY GARDEN****2-3 Dicembre, Cervia****LE FESTE DI NATALE****A Cervia e Milano Marittima**

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



June

CERVIA GARDEN TOWN

June - 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

June - September

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

MILLE MIGLIA

13-14 June

Cervia, Milano Marittima

GUIDED TOURS

OF THE CAMILLONE SALTPAN

from June to September

Free guided tours of Camillone saltpan

RAVENNA FESTIVAL

IL TREBBO IN MUSICA 2.3

14 June - 16 July

Poetry and music.

There will be a tribute to Pier Paolo Pasolini and one to Franco Battiato

July

PINK WEEK

7-9 July

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

VIP MASTER TENNIS

21-22 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

July 10 - August 15 Cervia, Milano Marittima, Pinarella

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

CRAFT GIN SUMMER FEST

21 July

Cervia Torre di San Michele

TRAMONTO DIVINO

Rotonda 1° Maggio

Milano Marittima

28 July h. 19,30

Wine and food tasting

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

THE TASTE OF SALT

31 August - 3 September

at the Salt Storehouses

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

September

WORD CHAMPION SHIP OFFSHORE

1-3 september, Cervia

IRONMAN

16-17 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

Comunica **con NOI**

AEROPORTI - CINEMA - SPORT - EVENTI - MAGAZINE - WEB - AFFISSIONI

BALESTRI & BALESTRI ^{G.}

immagini e spazi per comunicare

| since 1960 |



Balestri & Balestri srl
Concessionaria Ufficiale di Pubblicità Forlì Airport
Via Trieste, 20 Forlì
Tel. 0543 30.343 - info@balestriebalestri.it
www.balestriebalestri.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@balestriebalestri.it



sfogliata



BodyLove

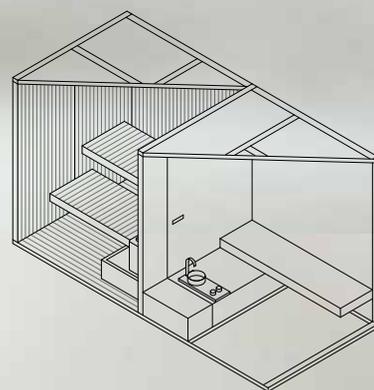
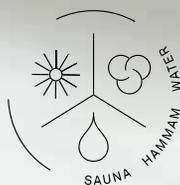
SAUNA + HAMMAM + SHOWER

ZUP DESIGN - PH: SIMONE CASETTA



L'amore per se stessi.
L'amore per il proprio corpo.
BodyLove mette i sensi al centro
dell'attenzione: i profumi del legno
assumono la consistenza di sapori,
i materiali accarezzano la pelle
mentre lo sguardo vaga per le superfici,
sature di sfumature naturali.

Design:
Rodolfo Dordoni
Michele Angelini



effe

PERFECT WELLNESS

www.effe.it