

# life & food



MILANO MARITTIMA

CERVIA

PINARELLA

TAGLIATA

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

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

## LEGENDA



CHIUSURA  
closed



TIPO DI CUCINA PROPOSTA  
Type of cuisine



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



ORARIO CUCINA  
Kitchen hours



PET FRIENDLY



## LA NUOVA DIMENSIONE DELLA GRANDE CUCINA

**ICON7000:** la linea di  
cottura modulare con  
**profondità 70 cm.**

C'è posto per la creatività,  
la produttività e per le tante  
idee di chi ha poco spazio  
ma vuole grandi risultati.  
Versatilità, resistenza,  
prestazioni ed affidabilità:  
ecco su cosa conta chi  
ogni giorno lavora  
con passione per offrire  
ai propri clienti esperienze  
culinarie memorabili.



**SCOZZOLI SRL** - Via del lavoro, 30 - 48015 Montaletto di Cervia (RA)  
E-mail: [info@scozzoli.it](mailto:info@scozzoli.it) - Tel. +39 0544 965234 - [www.scozzoli.it](http://www.scozzoli.it)

trovaci su  

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](http://www.prosciuttificioanticapieve.it)

CUCINA DI MARE  
MEDITERRANEA E PIZZERIA  
IX Traversa 301 Milano Marittima  
Tel. 347 7682429  
info@acquaesalemima.it  
www.acquaesalemima.it  
f acquaesalemima  
instagram: acquaesalemima



DA DICEMBRE FINO AL 9 GENNAIO APERTI TUTTI I WEEKEND E FESTIVI. DA APRILE APERTI TUTTI I GIORNI

CUCINA DI MARE MEDITERRANEA E PIZZA  
Mediterranean seafood and pizza

€ 25/45

12-15.30 / 19-23.30

Pet friendly

## ACQUA E SALE

Acqua e Sale è un'osteria e pizzeria sul mare, in cui l'italianità e la tradizione locale interpretano la stagionalità delle materie prime per offrire proposte tipicamente mediterranee, differenziate dal pranzo alla cena. Piatti freschi e leggeri si alternano a ricette terra e mare gustose e sfiziose. Tutte rigorosamente realizzate selezionando i migliori prodotti freschi del mercato.

**LO CHEF CONSIGLIA** Spoia lorda di Branzino, canocchie, cardoncelli al timo e tartufo di pineta, coda di rospo alla vaccinara, schiacciata bianca con tartare di tonno, cipolla di Tropea caramellata e spuma di Bufala Dop



Acqua e Sale is an informal restaurant and pizzeria by the sea that prepares seasonal ingredients with Italian verve and according to local tradition to offer typically Mediterranean dishes with a menu that varies between lunch and dinner. Fresh and light dishes alternate with tasty and delicious meat and seafood recipes. All food is made by selecting the best fresh products on the market.

**THE CHEF RECOMMENDS** Sea-bass 'spoia lorda', mantis shrimp, King trumpet mushrooms with thyme and pine-forest truffle, monkfish 'alla vaccinara', white flatbread with tuna tartare, caramelized Tropea onion and PDO Buffalo-mozzarella mousse

## Dal chiosco al web è un amore di piadina

Chi la prova, la riprova. La piadina romagnola al chiosco è sempre di più il break del gusto preferito dai turisti della riviera romagnola. Un amore appassionato, scandito da caldi arrivederci e da ritorni di fiamma improvvisi come raccontano sui social i suoi fan. Lo conferma Milena Pagliacci, titolare di Piadina del Mare, raccontando la sua lunga attività ereditata da nonna e mamma:

“Il chiosco rimane il simbolo di questo cibo romagnolo, ho aperto il primo in via Colombo nell'angolo vicino all'Hotel K2. Da allora ho davvero visto generazioni di turisti gustare la mia piadina. Oggi arrivano i figli o persino i nipoti dei bambini che facevano le vacanze alcuni decenni fa, potrei dire che in alcuni casi di fedelissimi siamo alla quarta generazione turistica. Con i social raccogliamo tante testimonianze entusiastiche”.

Cotta, mangiata e... certificata perché nel frattempo la piadina romagnola ha ottenuto la certificazione di prodotto come spiega Milena: “Aderiamo al Consorzio di tutela della Piadina Romagnola Igp che prevede un disciplinare preciso nell'utilizzo degli ingredienti, nella loro quantità, nella dimensione del prodotto e nel tempo di cottura. E soprattutto siamo legati alla territorialità. Siamo stati il primo chiosco in Romagna ad ottenere la certificazione”.

Ma nel tempo la piadina ha inventato diversi stili (dopo i crescioni sono nati i rotoli) e sperimentato farciture, ampliandone l'offerta, anche se addentare uno spicchio ancora caldo dalla piastra rimane uno dei piaceri più sottili per il palato. E ha saputo incontrare con successo nuove abitudini alimentari e nuove diete.

Oggi accanto a Piadina del mare troviamo ad esempio L'altra Piadina del mare a indicare quella senza glutine per chi ha problemi di celiachia. Giulio Cappelli, figlio di Milena e rappresentante della quarta generazione di questa lunga storia di piadinare, la propone nel suo locale sul Lungomare D'Annunzio a Cervia, dedicato proprio al prodotto gluten free certificato AIC.



PIADINA DEL MARE Cervia ☎ 338 6637617  
Milano Marittima ☎ 339 1048199  
L'ALTRA PIADINA DEL MARE  
Lungomare D'Annunzio 46, Cervia ☎ 333 6523646

## 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 lionesa.



**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.

IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA  
RESTAURANT  
Viale Matteotti 46  
Milano Marittima  
☎ 0544 994479  
info@alcaminetto.it  
www.alcaminetto.it  
f Al Caminetto



**NESSUN GIORNO DI CHIUSURA**  
chiusura stagionale da metà Gennaio ai primi di Marzo  
e da metà Ottobre a metà Novembre NO CLOSING DAY

**CUCINA DI MARE** Fish and seafood

60/80

**TUTTI I GIORNI**, Every day 19.00 - 02.00  
DOMENICA E FESTIVI Sundays and holidays

**Pet friendly**

## BIG BLUE FOOD&COCKTAILS

BIG BLUE un locale dal sapore newyorkese nel cuore di Milano Marittima, dove fermarsi in ogni momento della giornata per la colazione con brioche, torte e pancake, per il brunch a base di uova e bacon, per il pranzo, l'aperitivo o per la cena con gli immancabili burger gourmet di terra e di mare prodotti con materie prime eccellenti e accompagnati dalle nostre patatine fresche fritte, o con le pokè bowl del nostro Big Merman. BIG BLUE non è solo buon cibo ma anche un intimo cocktail bar con drink ricercati, buoni vini e un'ampia selezione di GIN da bere in compagnia immersi nel verde dei suoi bambù.

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



**Big Blue is a restaurant offering a taste of New York in Milano Marittima. Here, you can pop in at any time of day and enjoy pastries, cakes and pancakes for breakfast, bacon and egg-based brunches, lunches, aperitifs or dinners when you can experience our must-try meat and seafood gourmet burgers, made with excellent ingredients and served with our fresh fries, or alternatively with our Big Merman pokè bowl. BIG BLUE doesn't just serve good food. It also has an intimate cocktail bar with sophisticated drinks, good wines and a generous selection of gins which you can sip surrounded by friends and the green of the bamboo.**

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

BRUNCH - BURGER  
COCKTAIL - GINTONERIA  
Violetto Ortigara 3/5  
☎ 377 0968494  
info@bigbluefood.com  
www.bigbluefood.com  
f Big Blue Milano Marittima  
bigbluefood



**APERTO TUTTO L'ANNO**  
Open all year

**BRUNCH, BURGER, POKÈ BOWL**  
Brunches, Burgers, Pokè Bowls

25

11:00 - 15:00  
18:00 - 24:00

**Pet friendly**

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



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

## CRU-DO SUSHI&MORE

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

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



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

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



Per i vostri grandi  
e piccoli Eventi

**nolo aTrezzaTure**  
per Buffet & Catering

Noleggio attrezzature  
e arredi per:

- feste
- matrimoni
- battesimi
- meeting
- convention
- eventi
- cucina mobile

Via Giovanni Querzoli, 9  
 Carpena - Forlì  
 cel. 328 4810012 - 335 5376999  
 tel. 0543 782813

noloattrezzatureforli.it

## CUCINAVISTA SEE FOOD

Location glamour e raffinata. La 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 rivisitati con estro e una spiccata creatività. Ricercata selezione di vini e champagne in un ambiente suggestivo e accogliente impreziosito dal camino acceso e da un magnifico mosaico a soffitto.

**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. Pavlova e composta di mango con crema al cocco e passion fruit. Bavarese ai tre cioccolati con pere speziate.



**+** Glamorous and fine location. 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 in an evocative, welcoming atmosphere adorned with a stunning mosaic ceiling and a roaring fireplace.

**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. Pavlova and mango compote with passion fruit and coconut cream. Three-chocolate bavarois with spiced pears.

### RISTORANTE / RESTAURANT

Viale Ravenna, 4  
Milano Marittima  
☎ 0544 994468  
info@cafedellarotonda.it  
www.cucinavista.it  
f i cucinavista



-  **SEMPRE APERTO**  
No closing day
-  **MEDITERRANEA GOURMET**  
Mediterranean gourmet
-  40/55
-  12.00 - 23.00
-  Pet friendly



## Prelibata e gustosa è la pinsa da Leo

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

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



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

CUCINA CINESE, THAIANDESE,  
GIAPPONESE, SUSHI  
CHINESE - THAI - JAPANESE - SUSHI  
Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia  
☎ 0544 71161  
Viale Matteotti 171, Milano Marittima  
☎ 0544 422939  
www.pacificrestaurant.it



- APERTO TUTTO L'ANNO  
Open all year
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE  
Chinese - Japanese - Thai
- € 10 - 25
- 🕒 12.00 - 15.00  
19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

## PACIFIC RESTAURANT

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

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA  
SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH  
Via Arenile Demaniale, 289  
Milano Marittima  
☎ 0544 422210  
info@royalbeach289.it  
f Royal Beach Mima  
📷 Royal\_Beach\_Mima



- APERTO TUTTI I GIORNI  
No closing day
- 🍴 CUCINA DI MARE
- € 50
- 🕒 12.30/15.00  
20.00/23.00
- 🐾 Pet friendly

## ROYAL BEACH

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

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Crudo Royal e Risotto alle vongole



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Cruditè Royal and Clam risotto.

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](http://www.prosciuttificioanticapieve.it)

RISTORANTE DI PESCE  
SEAFOOD RESTAURANT  
Via Forlì, Spiaggia 270 Milano Marittima  
☎ 347 5842020  
✉ sognodelmare@gmail.com  
f sognodelmare270  
📍 Hotel Mazzanti



- 🗓 ALL YEAR  
GRADITA PRENOTAZIONE
- 🍴 PESCE E VEGETARIANA  
Fish and vegetarian
- € 25/55
- 🕒 8.00 / 23.00
- 🐾 Pet friendly

## SOGNO DEL MARE

Il cuore è il nostro simbolo. In effetti siamo nel cuore di Mima. Il pesce da noi è solo fresco, come il nostro perenne sorriso. Qualità, sorrisi e un ambiente luxury. Tutto quello che conta!

🍷 **LO CHEF CONSIGLIA** 🍷 Tartare di tonno, pacchero ai datterini gialli, cubo di spada concassè di pomodoro, risotto in battuta di gambero



🇬🇧 A heart symbolises our location in the very centre of Mima. All our fish is fresh as is the smile that will always greet you. Quality, a warm welcome and a luxurious setting. What else could you wish for?

🍷 **THE CHEF RECOMMENDS** 🍷 Tuna tartare, pacchero pasta with yellow cherry tomatoes, swordfish cube with tomato sauce, risotto with prawn tartare



Per ogni tuo momento speciale

Vaniglia Cafè

Caffetteria - Pasticceria  
Torte e panettoni  
produzione propria  
anche su ordinazione

Vaniglia Cafè - Cervia  
via Bertoni, 12  
Tel. 0544 972640  
f Vaniglia Cafè

## VECCHIA PESCHERIA BOTTEGA & CUCINA

La Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozza di Cervia Dop, seppie, canocchie e sardoncini secondo stagionalità. Non mancano proposte di tendenza, come il brunch della domenica e gli aperitivi, e sfizi sani e gustosi. Il locale con cucina a vista sui caratteristici banchi di marmo della ex pescheria, si impreziosisce anche di un angolo dedicato alla vendite di prodotti dell'Azienda Salcini, con l'olio evo protagonista per insaporire insalate, bruschette e zuppe. Il bar esterno dallo stile retrò ospita anche un piccolo mercato di prodotti ortofrutticoli di stagione provenienti da produttori locali.

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



🇬🇧 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. There is no shortage of trendy options, such as Sunday brunch and aperitifs, as well as healthy, tasty treats. The restaurant, whose open kitchen retains the characteristic marble counters of the former fishmonger's, also boasts a shop area selling products from the Salcini company, with extra-virgin olive oil taking centre-stage as a seasoning for salads, bruschettas and soups. The retro-style outdoor bar is also home to a small market selling seasonal fruits and vegetable from local growers.

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

"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
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

FOOD SERVICE DAL 1971



*Scegli la differenza,  
scegli italiano!*



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

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

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

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



# sfogliata



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](http://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](mailto:info@balestriealestri.it)



EQS

# THIS IS FOR YOU, WORLD.

Design polisensoriale, fino a 785 km di autonomia,  
i più avanzati sistemi di assistenza alla guida.  
Direttamente dal futuro per riscrivere il presente della mobilità.  
Nuova EQS, la berlina luxury full electric di Mercedes-EQ.

---

Entra in una nuova era da  
**De Stefani**

---



EQS: WLTP ciclo misto: consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 15,7-21,8; Emissioni di CO<sub>2</sub>/km (combinate): 0.

---

**De Stefani S.p.A.** Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz  
Ravenna - Imola - Cesena, [www.destefani.net](http://www.destefani.net)