

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

life & food

10 ANNI



MILANO MARITTIMA CERVIA PINARELLA E TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnato dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, ma dopo dieci edizioni il 2020 porta con sé una novità perché si arricchisce di un incontro prestigioso. L'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. However, after ten editions, the year 2020 brings with it a novelty: a prestigious meeting. That is, 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.

Sapore di... Sale

IMMANCABILE IN CUCINA QUELLO DI CERVIA HA UNA MARCIA IN PIÙ: È DOLCE E FINISCE SULLA TAVOLA DEL PAPA

Perfetto condimento in cucina, il sale di Cervia è alla base della gastronomia del territorio oltre che prodotto identitario di una civiltà secolare, quella salinara, divenuta volano turistico ricco di contenuto e di iniziative. Il sale marino integrale prodotto nelle saline di Cervia si caratterizza come

sale dolce perché possiede meno sali amari rispetto al tradizionale. Il risultato è un sapore inconfondibile che esalta gli alimenti. Viene lavorato nelle saline di Cervia, prodotto nei grandi bacini dove affluisce l'acqua del mare e raccolto in enormi cumuli che si stagliano biancastri all'orizzonte. La varietà più pregiata è il **Salfiore**, un sale medio fine che spesso viene chiamato anche "sale del Papa" perché fin dall'antichità, e la tradizione continua anche ai giorni nostri, il primo raccolto viene portato in dono al Santo Padre. Speciale è il sale prodotto nella **Salina Camillone**, l'unica che conserva la lavorazione artigianale a mano grazie all'attività volontaria svolta dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara, un sale tanto speciale da diventare **presidio Slow food nel 2004**. Altro particolarissimo prodotto utilizzato dagli chef, ma ognuno può stupire anche nella propria cucina di casa, è la mattonella di sale, che riscaldata, cuoce i cibi senza alterarne il sapore. Oltre che perfetto ingrediente per aromatizzare in cucina il sale di Cervia è anche alla base di **trattamenti termali e di prodotti estetici** e per il benessere della persona.



LEGENDA

- | | |
|--|--|
|  CARTE DI CREDITO
CREDIT CARDS |  SPAZIO FUMATORI
SMOKING AREA |
|  PARCHEGGIO CLIENTI
CUSTOMER PARKING |  CHIUSURA
CLOSED |
|  TAVOLI ALL'APERTO
OPEN-AIR DINING |  TIPO DI CUCINA PROPOSTA
TYPE OF CUISINE |
|  AMBIENTE CLIMATIZZATO
AIR-CONDITIONED |  FASCIA DI PREZZO (VINI ESCLUSI)
PRICE RANGE (WINE EXCLUDED) |
|  FORNO A LEGNA / CAMINO CON GRIGLIA
WOOD OVEN / OPEN FIRE WITH GRILL |  ORARIO CUCINA
KITCHEN HOURS |

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, Spaghettonere veraci e bottarga, Risotto all'aragosta, Risotto scampi e champagne, Rombo alla lionesa.



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



🇬🇧 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.

■ 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

AL PAGLIAIO



A pochi passi dal centro di Milano Marittima, Daniela, Luigi e Marco donano ai loro clienti l'occasione di gustare un'ampia varietà di piatti accompagnati da una selezionata qualità di vini e straordinari dessert, in un ambiente semplice e raffinato allo stesso tempo. Il locale oltre alla sala interna, accogliente ed ottima location per i mesi più freddi, ha uno spazio esterno per piacevoli serate all'aperto in compagnia di musica ed intrattenimento. La cucina propone ricchi menù di mare e di terra, piatti classici e innovativi e una selezionata qualità di vini.

LO CHEF CONSIGLIA Ottimi piatti di mare e terra, la pizza, cotta rigorosamente nel forno a legna. Impasto a lievitazione naturale dalle 48 alle 72 ore ad altissima digeribilità.



RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale Romagna 23 Milano Marittima
☎ 0544 992765
info@alpagliaio.com
www.alpagliaio.com
f Al Pagliaio
@alpagliaio_milanomarittima

🇬🇧 Daniela, Luigi and Marco have been offering their clientele the opportunity to taste a wide variety of dishes in a simple and elegant ambience just a stone's throw from the centre of Milano Marittima. The restaurant combines privacy with an atmosphere of calm and has both a welcoming inside dining room, which is ideal for the colder months, and a large outdoor dining area where you can dine on summer evenings and enjoy music and entertainment.

THE CHEF RECOMMENDS

In addition to excellent Fish and Meat dishes, The pizza, cooked in our wood oven, is definitely not to be missed. You can also opt for the kamut flour dough or buy your pizza by the metre.

■ SEMPRE APERTO
No closing day.

🍴 PESCE - CARNE - PIZZA
Fish and seafood - Meat - Pizza

€ 20/50

🕒 12.00 - 14.30
18.30 - 01.00

RISTORANTE, PIZZERIA - RESTAURANT, PIZZERIA
Viale Cristoforo Colombo 54, Cervia
☎ 0544 71328
info@ristorantealpirata.com
www.ristorantealpirata.it
f Ristorante Al Pirata
📍 ristorantealpirata



■ CHIUSO IL LUNEDÌ
CLOSED ON MONDAYS

🍷 MARINARA
SEAFOOD

€ 35/45

🕒 12.00 - 14.30
19.00 - 24.00

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



■ APERTO DAL 15 MARZO AL 31 DICEMBRE
Open from 15 March to 31 December

🍷 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet

€ 35/50

🕒 12.00 - 23.00
ORARIO CONTINUATO / Open all day

AL PIRATA



Vasta sala interna e giardino estivo a due passi dal mare, sapori e colori intensi di cucina marinara sposati a passione e cura per il dettaglio. Attenzione agli ingredienti, in particolare il pescato del giorno viene proposto in un menù intrigante che sa unire innovazione e tradizione, grazie all'esperienza dello chef e all'estro del titolare Francesco. La carta dei vini presenta un'ampia selezione di etichette. Particolare attenzione alle birre artigianali.

LO CHEF CONSIGLIA

Crudità, carpacci.



🇬🇧 A large dining room and summer garden a stone's throw from the sea where you can enjoy the rich colours and flavours of seafood that is prepared with passion and precision. All ingredients are carefully selected and the catch of the day features in an intriguing menu that expertly combines innovation with tradition, thanks to the experience and flair of the chef and owner Francesco. The wine list offers a wide selection of labels. We also feature craft beers.

THE CHEF RECOMMENDS

Crudités, carpaccio.

BAMBOO BEACH RESTAURANT



Bamboo beach Restaurant propone piatti alla carta e menù degustazione con orario continuato fino a tarda sera in una location mozzafiato vista mare. La cucina fonde ricette della tradizione del territorio con estro e fantasia, selezionando ogni giorno prodotti freschi di grande qualità e pescato del giorno da gustare nella veranda vista mare, a bordo piscina o direttamente sui comodi king bed in spiaggia. Novità 2020 Pizza Gourmet. Dinner Show con Dj Set per serate "Deephouse Style" e Rassegna Cinematografica sulla Spiaggia.

LO CHEF CONSIGLIA Baccanale di Crudità, Ravioli Seppie e Piselli, Varietà di Gratinato in Conchiglia, Tropical Dreams dessert



🇬🇧 Bamboo Beach Restaurant offers à la carte dishes and a tasting menu and is open all day until late evening. It is situated in a breath-taking location with a sea view. The cuisine fuses traditional local recipes with inspiration and imagination, daily selecting high-quality, fresh products and the catch of the day, which you can enjoy on the veranda with a sea view, on the poolside or straight from your comfortable king size bed on the beach. New 2020 Gourmet Pizza. Dinner Show with a "Deep house" DJ set in the evening, and a Film Showing on the beach.

THE CHEF RECOMMENDS Revelry of Crudites, Pea and Cuttlefish Ravioli, Selection of Shellfish Gratin, Tropical Dreams dessert

CRU-DO SUSHI&MORE



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 "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.

LO CHEF CONSIGLIA

Cru.do Rainbow special, Gunkan flambè, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll



🇬🇧 The most exclusive and sophisticated Sushi in Milano Marittima. Our Sushi Chef will passionately guide you through new experiences of flavours and colours, and it is this passion that is the surest guarantee of the quality of our "Sushi and Sashimi" products, which are exotically fused with Brazilian, Hawaiian and Peruvian influences. The Fusion Restaurant benefits from outdoor seating in a Mediterranean garden and a take-away service.

THE CHEF RECOMMENDS

Raw Rainbow Special, Gunkan flambè, Hawaiian poke, Ceviche, Raw spicy salmon roll.

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

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

Le Guide de L'Espresso
I Formaggi d'Italia

Due riconoscimenti importanti nella Guida L'Espresso per Centrale del Latte di Cesena.

La produzione casearia romagnola di qualità! I nostri due formaggi D.O.P. a Km0 hanno ottenuto da ONAF il premio di **Formaggio Perfetto** per lo Squacquerone di Romagna D.O.P. ed il premio di **Eccellenza** per il Formaggio di Fossa D.O.P., entrambi nella Guida L'Espresso **"I Formaggi d'Italia"**. Sempre più gusto, qualità e tradizione sulla tua tavola!

il Buono della tua Terra dal 1959

f t You Tube i centralelatticecena.it

matildestudio.com

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



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

RISTORANTE, PIZZERIA
 RESTAURANT, PIZZERIA
 Rotonda Don Minzoni 13
 Milano Marittima
 ☎ 0544 991686
 info@felixristorante.com
 www.felixristorante.com
 f Felix Milano Marittima
 c felixristorante



-  **APERTO TUTTI I GIORNI DA APRILE A SETTEMBRE**
aperto venerdì, sabato e domenica
nei mesi di marzo ottobre e dicembre
Open daily from April to September / open Friday, Saturday and
Sunday in March, October and December
-  **CUCINA DEL TERRITORIO** Local cuisine
-  30/35
-  12.00 - 14.00 / 19.00 - 24.00


CUCINAVISTA



Location moderna 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 impreziosito dall'antico mosaico pompeiano al soffitto.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Cruditè di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo, Spiedo di sepioline su crema di piselli e pomodoro arrostito, Sfera di cioccolato semifreddo caramellato con cuore di nocciola e noci pecan.



 Sophisticated and modern location with a large garden and outdoor seating. The Chef takes centre stage in his open kitchen backdrop, in a show of fresh fish, shellfish, traditional Mediterranean dishes, local recipes that use seasonal produce and catch of the day. A refined selection of wines and champagne in an evocative setting, made even more special by the ancient Pompeian mosaic on the ceiling.

THE CHEF RECOMMENDS
 Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruit, Shrimps in Kataifi dough with sweet and sour raspberry sauce, Burrata ravioli on thinly sliced red shrimp from Mazzara del Vallo.


FELIX



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 (Wagyubeef-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).



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

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

GLOBUS BEACH 255



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 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



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

APERTO DA MARZO A OTTOBRE
E DICEMBRE GENNAIO

DI MARE E SUSHI

35/60

12.30 - 15.30 / 19.30 - 22.30



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

ITALSEIDIE

PRODUZIONE E VENDITA
ARREDAMENTI
PER INTERNI,
ESTERNI, MARE.

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



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

🍴 PESCE - CARNE - PIZZA
Fish - meat - pizza

€ 25/35

🕒 12.00 - 24.00

IL RISTORANTE
RESTAURANT
Viale A. Gramsci, 37
Milano Marittima
☎ 0544 422876
marenitacucinaecantina@gmail.com
www.marenita.it
f Marenita Cucina e Cantina
📷 marenita_cucina_cantina



■ SEMPRE APERTO
No closing day.

🍴 PREVALENTEMENTE DI PESCE
Fish

€ 35/40

🕒 tutti i giorni 17.00-23.45
sabato e domenica 12.00-23.45

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

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



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

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

MARENITA CUCINA E CANTINA



Il ristorante "Marenita" nasce da un'idea di Federico Tasso che insieme a sua moglie Erika decide di trasferire la loro attività in centro a Milano Marittima all'inizio dell'isola pedonale.

Il locale propone un'accurata selezione di pesce nostrano proveniente dai migliori mercati ittici della zona con abbinamenti ricercati senza mai stravolgere la qualità del nostro pesce. Presenti anche piatti di carne e vegetariani. Il ristorante sarà aperto tutto l'anno.

LO CHEF CONSIGLIA

Spaghettoni 'Regina dei sibillini' a.o.p. con colatura di alici e tartare di gamberi rossi di Mazara, crostacei 'tonno&vitello' con salsa tonnata e guacamole leggera



🇬🇧 The idea behind the "Marenita" restaurant was conceived by Federico Tasso who, together with his wife Erika, decided to transfer their business to the centre of Milano Marittima. The restaurant offers a carefully selected choice of local fish from the best fish markets in the area in combinations that change without ever changing the quality of the fresh ingredients. Meat and vegetarian dishes are also available.

The restaurant is open year-round

THE CHEF RECOMMENDS Spaghettoni 'Queen of the Sibillini' with garlic, oil and chilli pepper, anchovy sauce and tartare of Mazara red prawns, 'tonno&vitello' bruschetta with tuna sauce and light guacamole.

NOTTE E DÌ



Da 41 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 legata alla tradizione regionale romagnola. 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 kamut e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto "41 anni al Notte & Di" con Tartare di tonno e ricciola, carpaccio di pesce spada e di salmone e ostriche Fine de Claire. Sorbetto di limone acrobatico "ali di farfalla" © al profumo di wodka (vedi foto), pesce e crostacei alla griglia e crudità. Pasta al mattarello e pizzeria con forno a legna.



NOTTE E DÌ RESTAURANT PIZZERIA
Viale G. Matteotti, 57
Milano Marittima
☎ 0544993926
www.ristorantenotteedi.com
info@ristorantenotteedi.com
f Ristorante Notte e Di Milano Marittima
📍 notteedi_official

Managed for 41 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 promotional evening characterized by the regional tradition of Romagna. Thursday, half price pizza with live music and karaoke. Friday evening dedicated to Adriatic Sea blue fish, long-leavened spelt or kamut dough and an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.

THE CHEF RECOMMENDS Special starter celebrating 41 years of activity at Notte & Di with Tuna and amberjack tartare, swordfish and salmon carpaccio and oysters Fine de Claire. Acrobatic lemon sorbet, vodka flavoured "ali di farfalla" © (see photo), grilled fish and shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

APERTO TUTTE LE SERE DA MARZO A SETTEMBRE.
Pranzo solo prefestivi e festivi
Open for dinner from march to september

CUCINA. PESCE, PIZZA, CARNE
Fish, pizza, meat

25/50

12.00-14.30 / 18.00-24.00



diventa
GK
GHOST KITCHEN

ASPORTO E DOMICILIO

Le nostre specialità direttamente a casa tua!

Aperti tutte le sere, Domenica anche a pranzo

INFO E ORDINAZIONI 349.1111606

Rotonda Don Minzoni, 13 - Milano Marittima

Dall'esperienza di:





Dalla Natura con Amore.
www.aziendaagricolasalcini.it



- soluzioni innovative per la ristorazione
- produzione di arredi in acciaio inox
- consulenza • progettazione • vendita • assistenza



Il gruppo Scozzoli, dal **1967**, offre ai propri clienti professionalità, esperienza e competenze necessarie alla **realizzazione di un impianto di cucina**. L'azienda è in grado di consigliare e supportare il cliente in merito a tutte le problematiche di cucina, offrendo un'**assistenza tecnica altamente professionale**, rapida ed efficiente, che è diventata uno dei punti di forza del gruppo.



ANGELO PO

Miele
PROFESSIONAL

m
MEIKO

WMF



ARTIGIANA
INOX

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



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

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
f Pacific Restaurant (Cervia) 🍷 pacificrestaurantcervia



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
chinese - japanese - thai
- € 10 - 25
- 🕒 12.00 - 15.00
19.00 - 24.00

OFFICINE DEL SALE



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

LO CHEF CONSIGLIA Branzino su mattonella di Sale Dolce di Cervia



🇬🇧 The Officine del Sale are the result of a splendid recovery of the buildings that formerly housed the salt warehouse, built in 1698. Inside you will find a café with a shop, a bookshop and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy, simple and genuine local foods. Each dish is 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

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 tarta-re; 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



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

LO CHEF CONSIGLIA I gamberi rossi di Mazara del Vallo appena scottati, con caviale di melanzane alla maggiorana e Campari. Cruditè in Bella vista e Frutti esotici. Mousse al pistachio con cuore di Catalana e Streusel alla nocciola e sale di Cervia.



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

THE CHEF RECOMMENDS Red shrimps from Mazara del Vallo lightly cooked with aubergine and marjoram caviar and Campari - Our crudités with Bellavista and exotic fruits - Pistachio flavour mousse with heart of Crème brûlée and Streusel with hazelnuts and Cervia salt.



APERTURA DA MAGGIO A SETTEMBRE
Open from May to September



CUCINA DI MARE DI TERRA E DEL TERRITORIO
Local land and sea cuisine



35/80



7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00

Sostenibile e al 100% italiana

OLTRE LA SOLITA PIZZA C'È LA PINSA DA LEO

È considerato il cibo più amato dagli italiani, tra i più conosciuti e consumati al mondo tanto che le è stata dedicata anche una giornata mondiale e, dal 2017, è Patrimonio Culturale dell'Umanità Unesco. Stiamo parlando della Pizza, vero e proprio simbolo del Made in Italy che tra le mani sapienti di Leo diventa sacra prelibatezza per il palato.

Non solo gustosa e salutare, la pizza, anzi la Pinsa di Leo strizza anche 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 dal 2011 fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti.

Partito con il classico impasto alla romana, la voglia di migliorarsi e di offrire un prodotto di alta qualità hanno spinto Leo a modificare la lavorazione e a portare nel centro della città dei salinari l'originale pinsa romana già nel 2012. Alta idratazione, lunga lievitazione, forma ovale e un mix di farine utilizzato unico e originale - composto da farina di frumento italiano, farina di riso, farina di soia e pasta madre - sono le caratteristiche principali di questo prodotto, cugino stretto della classica pizza. Completano il quadro un rigido disciplinare e valori nutrizionali e dietetici che la rendono davvero adatta a tutti.

Se l'impasto è l'anima della pinsa, le sue infinite farciture ne costituiscono il corpo. Da quelle semplici a quelle più complesse e particolari, anche al centro delle farciture resta il concetto di sostenibilità, che valorizza prodotti del territorio attentamente selezionati, seguendo il naturale ciclo della stagioni. Ecco perché da Leo la pinsa più amata, farcita con fiori di zucca locali provenienti da agricoltura sostenibile, la si può trovare 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 entro fine estate.



PEPERITTIMA BEACH CLUB 303 - 305
X e XI Traversa
Milano Marittima
☎ 366 3448657
info@peperittima.it
www.peperittima.it
f Peperittima Beach Club Milano Marittima



- SEMPRE APERTO
- 🍴 RIVISITAZIONE DELLA CUCINA MEDITERRANEA
Mediterranean cuisine
- € 30/60
- 🕒 DALLE 8.00 AL TRAMONTO
Venerdì e Sabato: apertura serale
Domenica a Giovedì: su richiesta

RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale Italia 368
Tagliata di Cervia
☎ 0544 987355
ranchristorante@gmail.com
www.ranchristorante.it
f Ristorante Pizzeria Ranch



- APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA
No closing day
- 🍴 ROMAGNOLA DEL TERRITORIO, SPECIALITÀ PESCE
Regional cuisine from Romagna, fish specialities
- € 30
- 🕒 12.00/14.30
18.30-23.30

PEPERITTIMA BEACH CLUB



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

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

LO CHEF CONSIGLIA

Tournedos di tonno Pinna Gialla in crosta di pane al limone, maionese di avocado e miscela di verde e fiori



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

THE CHEF RECOMMENDS

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

RANCH



Il 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.

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

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

ROYAL BEACH



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 allo stile ricercato ed elegante della veranda, 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



🇬🇧 Restaurant with a high expression of fish-based cuisine, where the quality of the raw material is enhanced by the refined attention of cooking. Suggestive location on the beach, attentive service, rich wine and champagne list are characteristics of the restaurant. Ideal place to experience the charm of the sea in every season.

THE CHEF RECOMMENDS

Crudité Royal and Clam risotto.

RISTORANTE DI PESCE
SULLA SPIAGGIA
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

SALE DOLCE



Il Sale Dolce di Cervia è bar, caffetteria, gelateria artigianale, pizzeria e Bistrot, in posizione strategica al centro della piazza, fra l'asta del porto canale e la passeggiata di viale Roma. È un luogo polivalente, da frequentare ogni ora della giornata. La mattina come "Casa Mokador" ti accoglie con una ricca scelta di prodotti di pasticceria. Dalle 18.00, e fino a notte, il locale assume una connotazione più internazionale, cocktail, vasta selezione di vini e bollicine oppure a cena degustando le specialità come Pucce, pizza alla pala, pizza a portafoglio. La nostra cucina sarà in grado di soddisfare anche i palati più esigenti con piatti di mare e utilizzando solo le migliori materie prime. DJ Set, musica dal vivo, spaghettoni di mezzanotte sono solo alcuni degli eventi che allietano la vostra cena o il vostro momento di relax.

LO CHEF CONSIGLIA Pizza gourmet, colazione, aperitivi.



🇬🇧 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.

BAR / CAFFETTERIA / BISTROT
BAR - CAFÈ - BISTROT
Via T. Bonaldo, 3 Cervia
☎ 351 2043757
info@saledolcecafe.com
www.saledolcecafe.com
f Sale Dolce Cervia
📍 saledoce_cervia



■ APERTO DAL 1 LUGLIO 2019
Open from July 2019

🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT

€ 25/30

🕒 18.00 - 24.00

Bianchi di Romagna

ALLA SCOPERTA DEI PROFUMI E DEI SAPORI DI ALBANA, PAGADEBIT, E DEGLI ALTRI AUTOCTONI

Freschi, sapidi, profumati e col sorriso. Come l'estate in Romagna. È quanto promettono i vini bianchi romagnoli che si candidano ad accompagnare le cene sotto le stelle in riviera. **Albana** soprattutto, eclettica e multiforme, prima **Docg** a bacca bianca del Belpaese; ma anche **Trebbiano**, **Pagadebit**, **Pignoletto** e **Famoso**, raccontano la Romagna del vino bianco autoctono, che nasce dalle uve tipiche del territorio. Non è tutto. A completare l'offerta all'ora dell'aperitivo, sfidando il blasone di Franciacorta Trento Doc e Prosecco, c'è una **nuova generazione di bollicine** nate proprio spumantizzando i vini del territorio. Con una piacevole curiosità. Molti di questi sono **blanc de noir** (realizzati cioè con l'autoctono sangiovese vinificato in bianco), proposti sia in versione 'Metodo classico' che Charmat. Per raccontare l'arcipelago dei bianchi di Romagna, insieme a produttori, esperti e ristoratori di casa nostra, ci ha messo del suo anche **Anna Cardin**, pluripremiata sommelier veneziana in trasferta, il cui naso sopraffino le ha consentito lo scorso anno di centrare il titolo di miglior sommelier italiana per la guida di Identità Golose. "Oggi più che mai - svela Anna Cardin - gli enoappassionati e più in generale turisti e viaggiatori, hanno sete di sapori autentici che rimandano a un territorio, a un'identità, a una storia. I bianchi romagnoli autoctoni, come l'Albana secca, hanno grandi potenzialità, costi ragionevoli e sono ancora poco conosciuti dal grande pubblico; sono quindi i vini ideali da proporre come alternativa ai soliti noti..." "Si tratta - prosegue Anna Cardin, facendo girare nel calice un sorso di Albana - di prodotti ben abbinabili alle preparazioni tradizionali tipiche della cucina del territorio, come le paste fatte in casa o i salumi. Ma, se ben interpretati, diventano vini modaioli, perché sanno strizzare l'occhio a preparazioni fusion o alla cucina profumata d'oriente". Seguendo questa strada, per valorizzare i vini a bacca bianca è nato nel luglio del 2018 il **Club dei bianchi in Romagna** (www.vinibianchiromagna.it), un sodalizio fra cantine eccellenti la cui mission è quella di promuovere i bianchi di Romagna sia sul territorio (perché prima di tutto bisogna essere profeti in patria) che a livello nazionale. Tornando agli abbinamenti con gli autoctoni romagnoli, un discorso a parte merita la cucina di mare, regina delle tavole in riviera - "Con pesci e crostacei il gioco diventa raffinato e divertente", suggerisce **Giancarlo Mondini**, chef e ristoratore romagnolo dal

passato illustre e sommelier forever, intervistato nel volumetto 'Una storia di Romagna', dedicato proprio all'Albana. "Con astici, scampi, gamberi e granchi le albane da preferire sono quelle fresche, snelle e sapide. Mentre per la grigliata - consiglia il sommelier - un'albana rotonda e fruttata ben compensa il pangrattato aromatizzato e con tendenza amarognola". "E ancora - conclude Mondini - le Albane dal frutto integro e giovanile reggono a meraviglia il 'Gran fritto dell'Adriatico', spesso generosamente aromatizzato al sale". Quello dolce di Cervia, naturalmente!



Fresh, savory, fragrant and smiling. Like summer in Romagna. This is what white wines promise in Romagna, ready to enhance dinners under the stars on the Riviera. Above all we have Albana: eclectic and multiform, the first white berry to receive Docg in Italy; but don't forget also Trebbiano, Pagadebit, Pignoletto and Famoso: they all tell the story of Romagna's white and autochthonous wine, the most authentic one that comes from the typical grapes of the territory. That's not all. Aperitif time? Let's complete the offer already set by Franciacorta, Trento Doc and Prosecco, with a new generation of bubbles born precisely by sparkling the wines of the territory. Award-winning sommelier Anna Cardin, who last year won the title of best Italian sommelier for the Milanese guide "Identità Golose", describes the white wines of Romagna. "Today more than ever - reveals Anna Cardin - wine lovers, and tourists and travellers in general look for authentic flavours that recall a territory, an identity, a history. Native Romagna whites such as Albana secca (dry Albana), for example, have great potential, reasonable costs and are still little known to the general public. They are therefore the ideal wines - suggests Anna Cardin - to be proposed as an alternative to the usual well-known wines".



SALICORNIA




Salicornia è il ristorante sulla spiaggia di Roberta e Alessio, un luogo raffinato, vista mare e porto sul lato di Milano Marittima. Per chi desidera un pranzo veloce, ma fresco e salutare, c'è l'imbarazzo della scelta con prodotti di qualità e a chilometro zero, pesce freschissimo e sapori Made in Romagna. Al tramonto il ristorante si trasforma in un ambiente più elegante a lume di candele e con i piedi nella sabbia. I fuori menù cambiano di settimana in settimana e sono piatti innovativi, frutto di ricerca e sperimentazione. Salicornia è il luogo giusto per rilassarsi, stare in compagnia e godere di un'ottima cucina.

LO CHEF CONSIGLIA

Pacchero all'astice e crudité



 Roberta and Alessio's elegant Salicornia restaurant is set overlooking the sea and the Milano Marittima side of the harbour. For those who want a quick but fresh and healthy lunch, there is plenty of choice with quality, locally sourced products, fresh fish and 'Made in Romagna' flavours. At sunset, the restaurant transforms into a more elegant candlelit environment set on the sands.

THE CHEF RECOMMENDS

Pacchero pasta with lobster and crudité

BEACH BAR AND RESTAURANT

Via A. Boito
Via Arenile Demaniale, 237
Milano Marittima
☎ 348 2724360
✉ info@salicorniabeach.com
www.salicorniabeach.com
f Salicornia Beach Bar & Restaurant
📍 salicorniabeach



APERTO TUTTO L'ANNO

No closing day



CUCINA TRADIZIONALE, DI MARE E INNOVATIVA
Traditional, innovative and seafood cuisine



30/60



12.30 - 14.30 / 15.30 - 22.30

SPADAFINO SEA RESTAURANT




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

LO CHEF CONSIGLIA

Cappelletti con vongole sgusciate, Pintox di Baccalà tiepido su crema di piselli e caponata di verdure, Tortellino Perla Verde su fonduta di parmigiano



 A new bet for Vincenzo Spadafino. A location that the level of ambitions of the Chef who maintains quality, service and price, a fact well-known to his regular customers and all those who want to enjoy dining in tranquil surrounds. A welcoming intimate place ideal for dinners with friends and family.

THE CHEF RECOMMENDS

Tepid salted codfish on creamed peas and caponata of vegetables. Tortellino perla verde on parmesan fondue

RISTORANTE RESTAURANT

Rotonda Don Minzoni 1
Milano Marittima
☎ 0544 1930677 ☎ 347 0559282
✉ vincenzospadafino@gmail.com
f Spadafino Sea Restaurant
📍 spadafinosearestaurant



APERTO TUTTO L'ANNO

Open all year



DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE
Seafood and traditional dishes of modena



35/40



19.30 - 01.00

sfogli



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





YOKU SH

Yoku è un sistema sauna+hammam che trae ispirazione da un ramo particolare della medicina naturale giapponese fondata sugli effetti benefici del contatto con le piante e con l'atmosfera delle foreste. Yoku può essere completata con eleganti elementi a libreria che la mettono in relazione con l'ambiente circostante.

Design: Marco Williams Fagioli

www.effe.it

effe

PERFECT WELLNESS
BY EFFEGIBI