

life & food

MILANO MARITTIMA CERVIA PINARELLA E TAGLIATA



Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo 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 FRENDLY



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 - Tel. +39 0544 965234 - 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

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



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



DAL 15 MAGGIO AL 31 OTTOBRE 2021
From 15 May to 31 October 2021

CUCINA DI MARE MEDITERRANEA E PIZZA
Mediterranean seafood and pizza

25/45

12-15.30 / 19-23.30

Pet friendly

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

Sweet mi.ma

Pasticceria, caffetteria e bakery nel cuore di Milano Marittima.

Il nostro modo di "fare pasticceria", si basa sull'artigianalità delle lavorazioni e su un'attenta selezione delle materie prime utilizzate.

Scoprire nuovi sapori, essere sorpresi da forme diverse, lasciarsi sedurre dalla bellezza di un dolce, le buone ragioni per varcare la nostra porta non mancano.

Al centro della nostra produzione di pasticceria artigianale per Milano e dintorni ci sono la genuinità e la freschezza delle materie prime utilizzate, che vengono abilmente e sapientemente mixate per un risultato da leccarsi i baffi. Oltre ai classici della pasticceria tradizionale, realizziamo anche torte personalizzate per compleanni, feste di laurea, battesimi, prime comunioni, per rendere indimenticabile ogni tipo di evento.



PASTICCERIA SWEET MI.MA
I Traversa Pineta, 3
Milano Marittima
Tell: 0544/407055
sweet-mi.ma@libero.it
Instagram: @sweetmi.ma
Facebook: Sweet mi.ma

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.



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
-  Pet friendly

La casa che cerchi
da noi c'è.

Dal 1969
Professionisti di Professione
in **MILANO MARITTIMA**

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


AGENZIA IMMOBILIARE
BRAGHETTONI

TAPAS . DRINK . CUCINA . PIZZA
Viale Milano, 12 - 14 - 16
Milano Marittima
☎ 353 4049941
aldentemima@gmail.com
f @aldentemima
i instagram: @aldente_mima



ALDENTE

TAPAS . DRINK . CUCINA . PIZZA

Aldente nasce nel cuore di Milano Marittima da un'idea giovane di ristorazione e intrattenimento. A pochi passi dal mare, in un ambiente informale potrai gustare uno dei nostri "signature drinks", condividere tapas o una pizza con gli amici o provare la nostra cucina, ricca di proposte dalle più classiche alle più innovative, che abbracciano la cultura mediterranea, strizzando l'occhio a sapori asiatici ed internazionali.

LO CHEF CONSIGLIA Pad Thai ai frutti di mare



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 MEDITERRANEA, FUSION, PIZZA
Mediterranean, fusion, pizza
- € 25/30
- 🕒 19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 Fruit of a budding catering and entertainment concept, Aldente started life in the heart of Milano Marittima. In an informal setting a stone's throw from the sea, you can taste one of our signature drinks, share some tapas or a pizza with friends or try our cooking, brimming with options from absolute classics to the most innovative dishes. Our food embraces Mediterranean culture with a nod to Asian and international flavours.

THE CHEF RECOMMENDS Seafood Pad Thai



Un'altra idea di pizza

SOSTENIBILE E LEGGERA A CERVIA LA VERA PRELIBATEZZA È LA PINSA DA LEO

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



Chi frequenta Cervia ormai lo sa: per gustare una vera prelibatezza del palato, perfetta a tutte le ore della giornata e per qualsiasi pasto, un salto da Leo è d'obbligo. Tra profumi che fanno venire l'acquolina in bocca e la paradisiaca visione di un banco ben fornito, qui è possibile degustare la vera pinsa romana, sbarcata nel cuore della città dei salinari già nel 2012 proprio grazie alle sapienti mani di Leo. Alta idratazione, lunga lievitazione, pizza al taglio e 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, cugino stretto della classica pizza. 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.

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.

CHIUSO IL LUNEDÌ
CLOSED ON MONDAYS

MARINARA
SEAFOOD

€ 35/45

12.00 - 14.30
19.00 - 24.00

Pet friendly





Mimarket

La tua spesa al mare



ORTOFRUTTA • GASTRONOMIA • FORNO Giuliani
BIBITE FRESCHE • CANTINA • PUNTO RISTORO







Milano Marittima

Zona Centro: Viale Bologna 15 • tel. 0544 99.40.56
Zona Traverso: Viale Matteotti 61 • tel. 0544 25.57.45 - APERTO TUTTO L'ANNO

www.mimarket.net

 Mimarket  Mimarket_Milanomarittima



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
i bamboobeachrestaurant



- APERTO DAL 1 MARZO AL 30 OTTOBRE
Open from 1 March to 31 October
- 🍴 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet
- € 35/50
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🕒 ORARIO CONTINUATO / Open all day
- 🐾 Pet Friendly

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE SUITE

Bamboo Beach Restaurant una location mozzafiato sul mare. La cucina fonde ricette della tradizione del territorio con estro e fantasia, selezionando ogni giorno prodotti freschi di grande qualità da gustare nella veranda sul mare, a bordo piscina o direttamente sui comodi king bed in spiaggia. La pasta fatta in casa, la freschezza del pesce del nostro mare ed i prodotti di stagione, sono il fiore all'occhiello di questo Beach Club unico nel suo genere per il fascino esotico minimal-chic. Show dinner sulla spiaggia.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Gran Bacchanale di Crudo con selezione di pescato di giornata e crostacei. Pizza gourmet. Pacchero all'Astice fuori dal carapace con datterino estivo e basilico, Tataki di tonno al sesamo con marmellata di cipolla, zenzero candito e arancia wasaby



🇬🇧 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, on the poolside or on the comfortable king beds on the beach. The homemade pasta, freshly caught fish from our sea and seasonal products are the cherry on the top of this one-of-a-kind beach resort, which stands out for its minimalist-chic exotic charm. Show dinner on the beach.

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Large Raw Platter with a selection of catch of the day and shellfish. Gourmet pizza

SPIAGGIA E RISTORANTE-AGRITURISMO ITTICO
Viale D'Annunzio 211, Cervia
☎ 320 4121910
info@bandito211.it
www.bandito211.it
f Bandito 211
i instagram: 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

BANDITO 211

Bandito211 non un semplice stabilimento balneare. È un ambiente intimo e gioioso, con uno stile fresco e mediterraneo, in cui vivere un'esperienza enogastronomica vera, a stretto contatto con la filosofia di Slow Food, con il Km zero, con la territorialità. Una cucina che valorizza i prodotti locali, grazie al rapporto diretto con i pescatori locali e con l'orto Zang I, che ci fornisce prodotti biologici. Ogni giorno un'esperienza non solo culinaria ma del territorio. Il nostro Agriturismo Ittico nasce dall'idea di dar vita ad un ristorante in cui viene servito ogni giorno pesce freschissimo comprato direttamente il giorno stesso dal mercato del pesce di Cesenatico o dal nostro pescatore di Porto Garibaldi. Dal mare, alla Tavola..

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Menù degustazione pescato del giorno



🇬🇧 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 Zang I 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 or from our Porto Garibaldi-based fisherman, would be served on a daily basis. Sea to table...

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Catch of the day tasting menu

BIG BLUE

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



BRUNCH - BURGER - COCKTAIL

Vialetto Ortigara 3/J

377 0968494

info@bigbluefood.com

www.bigbluefood.com

Big Blue Milano Marittima

instagram: Big Blue Food

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

APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

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

23

11.00-15.00

18.00-24.00

Pet friendly

laferramenta

Vendita bilance
e affettatrici d'epoca
Berkel

Servizio restauro

Show Room
Cervia - Corso Mazzini 34
Tel. +39 340 1769704
www.laferramentacervia.com
laferramentacervia



balustrabalesri.it

BISTRÒ DI MARE
SEAFOOD BISTRÒ
Piazza Garibaldi, 4/5 Cervia
☎ 338 1468326
federicabnelli@hotmail.it



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 MARE CON VARIANTI VEGETARIANE
Seafood with Vegetarian Versions
- € 40/60
- 🕒 19.30 - 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

BOTTEGA GARIBALDI BISTRÒ

Il mare e i suoi sapori in una chiave inedita, nella cornice del bellissimo centro storico di Cervia. Una cucina contemporanea che richiama la tradizione innovandola e dedica particolare attenzione alle materie prime.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ I nostri salumi di mare. Pasta senza glutine fatta in casa, ogni settimana proposte differenti di carne o vegetariana.



🇬🇧 Experience the sea and its flavours in a new way, surrounded by Cervia's stunning historic centre. Contemporary cuisine that puts an innovative spin on tradition, where special attention is given to raw materials.

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Seafood cold cuts. Homemade gluten-free pasta, different meat and vegetarian options every week.

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.

CUCINAVISTA SEE FOOD

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 Cruditè 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.



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

 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.

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

Devi ristrutturare o costruire casa?


CLAUDIA SOLUZIONE CASA S.R.L.

L'esperienza al tuo servizio.

dal 1987

**PROGETTAZIONI
CONSULENZE
REALIZZAZIONI
SOLUZIONI EDILI**

MILANO MARITTIMA - viale Bologna, 58 - tel. 331 3025394 - 0544 268560 - claudiasoluzionecasa.com

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



Pet friendly

RISTORANTE E SUSHI BAR
Via Arenile Demaniale, 255
☎ 0544 1848255 - 340 8528600
globusbeach255@gmail.com
www.globusbeach255.it
f Globus Beach 255
i globusbeach255



■ APERTO DA MARZO A OTTOBRE
E DICEMBRE GENNAIO



DI MARE E SUSHI



35/60



12.30 - 15.30 / 19.30 - 22.30



Pet friendly

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, Bisteche 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 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



🇬🇧 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

JUST

Nella suggestiva cornice del Lungomare Deledda, troviamo il JUST, punto di riferimento dalla mattina alla notte. Caffetteria: firmata Pascucci, si possono gustare caffè biologici con una vasta scelta di dolce e salato. Ristorante: a pranzo e cena, sulla terrazza vista mare, lo chef ogni giorno prepara con ingredienti di prima qualità fresche insalate di mare e di verdure e piatti con prodotti tipici del territorio. Lounge Bar: musica, bollicine e cocktail la fanno da padrone nel dopocena targato JUST.

LO CHEF CONSIGLIA I nostri primi al mattarello



In the picturesque setting of the Deledda Promenade, you will find JUST, the right place to be from morning to night. Cafeteria: a Pascucci outlet that serves organic coffees with a wide selection of sweet and savoury snacks. Restaurant: lunch and dinner on the terrace overlooking the sea with dishes freshly prepared by our chef using quality ingredients: fresh seafood salads and vegetable dishes prepared with local products. Lounge Bar: music with sparkling wines or cocktails are the ideal combination after dinner at JUST.

THE CHEF RECOMMENDS Our hand-rolled pasta dishes

SEMPRE APERTO DA GIUGNO AD AGOSTO
Apertura stagionale da marzo a ottobre
Open every day from june august, seasonal opening times from march to october

INTERNAZIONALE E DEL TERRITORIO
International and regional

20/30

7.30 / 1.00

Pet friendly

FOOD SERVICE DAL 1971

LA CERVESE
DI MAZZONI E PETRINI S.R.L.

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

PIADINERIA GOURMET
 Rotonda Dan Minzoni, 11
 Milano Marittima
 ☎ 349 1111606
 info@felixristorante.com
 www.labottegadel Felix.com
 f La Bottega del Felix
 📷 Instagram: La Bottega del Felix

LA BOTTEGA DEL FELIX

La Bottega del Felix è l'angolo di Street Food più gustoso di Milano Marittima, nato in sinergia con il Ristorante Felix. Un vero e proprio laboratorio del gusto con la piadina come filo conduttore. Puoi trovare piadine gourmet con impasti speciali abbinare al pescato nostrano e a grandi salumi e formaggi, crescioni con infinite farciture, piccoli piatti con crudità di mare. La Bottega del Felix propone anche un praticissimo "Kit" PicNic: con piadina farcita o crescione abbinati ad una bevanda in un box da consumare dove si vuole. E' possibile acquistare le materie prime di grande qualità del Felix.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Il cono di piadina all'olio Extravergine con Spiedino di pesce o il cono di piadina con fritto misto, la Piadina al farro BIO con Saraghina nostrana



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 STREET FOOD
- € 10/15
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 La Bottega del Felix is the tastiest Street Food corner in Milano Marittima, created in synergy with Ristorante Felix. It is a real taste lab with the piadina as its main theme. You can find gourmet piadina with special doughs combined with local fish and great cold cuts and cheese, crescioni with infinite fillings, small dishes with raw seafood.

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ The EVO oil piadina cone with fish skewers or the piadina cone with fried fish.

ADRIA BOAT
 TUTTO PER LA NAUTICA E ABBIGLIAMENTO, SERVIZI NAUTICI E AFFITTO POSTI BARCA
 via Leoncavallo, 11 • Milano Marittima • Tel. 0544 972690
 info.adriaboat@gmail.com

SPERRY TOP-SIDER | MUSTO | SLAM | HENRI LLOYD | CAPE HORN | HH | SAINT JAMES | NABAIJI

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

 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

 Pet friendly



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.

IL RISTORANTE
RESTAURANT
Viale A. Gramsci, 37
Milano Marittima
☎ 329 8788162
marenitacucinaecantina@gmail.com
www.marenita.it
f Marenita Cucina e Cantina
i marenita_cucina_cantina



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, crostini 'tonno&vitello' con salsa tonnata e guacamole leggera



- 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
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 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.

Latte, formaggi e gelati di Romagna

LATTE DI ROMAGNA

Centrale del latte
cesena
dal 1959

Km
ZERO

il Buono della Tua Terra dal 1959

60 Anni di Storia Ricca di Genuinità.
Nei nostri prodotti trovi tutto il gusto della tradizione e del territorio grazie all'utilizzo di latte romagnolo, proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, tracciato e garantito ogni giorno dalla stalla d'origine fino alla tua tavola.

f t You Tube i centralelattecesena.it

NOTTE E DÌ

Da 42 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 nostra tradizione regionale romagnola e pizza al metro. 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 al kamut e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto 42 anni al "Notte & Dì" con Tartare di tonno fresco, di ricciola e di ombrina, ostriche, gamberi di Mazara del Vallo e scampi. 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 42 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 42 years of activity at Notte & Dì 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 crudità shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

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



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

Pet Friendly

Dolce e salato l'incontro gustoso con Il Forno Giuliani

Panificio e caffetteria insieme, il Forno Giuliani a Milano Marittima è proprio un'istituzione. La giornata può partire da qui, per una golosa colazione oppure attratti dal profumo del pane appena sfornato. In entrambi i casi la scelta è ricca e solletica il palato.

Qui trovi i prodotti tipici della tradizione italiana e romagnola, pani e prodotti da forno creati in



modo totalmente artigianale, utilizzando solo materie prime selezionate, che negli anni hanno visto l'inserimento di una vasta gamma di farine integrali, di kamut, di farro e di cereali per incontrare i nuovi stili alimentari.

In caffetteria si può gustare una ricca colazione, anche biologica e vegana, con estratti di frutta e verdura di stagione, pasticceria e golosità come pancakes, muffin, torte. Un luogo dove si può fare una sosta anche per un pranzo veloce tra pizze e torte salate o un aperitivo a conclusione di una giornata. Ricca è la scelta della biscotteria secca, ampia la proposta di gusti creativi, con zenzero, pistacchio e limone, sale dolce di Cervia, come raccontano al Forno: "La nostra offerta di biscotti speciali nasce dalla voglia di sperimentare prodotti sempre nuovi e originali. Frutto di questa ricerca sono i prodotti in vasocottura che mantengono la fragranza e il sapore di quelli appena sfornati. La nostra rivisitazione Romagnola del babá in vasocottura è una vera golosità". Provare per credere. Al Forno Giuliani c'è anche grande attenzione ad una corretta alimentazione, con una buona scelta di alimenti adatti a specifiche esigenze nutrizionali e a chi pratica attività sportiva come le Barrette energetiche, i Crackers 'Benessere', il Pane proteico "Sporty".

IL FORNO GIULIANI Viale Dante Alighieri, 75 Milano Marittima
www.fornogiuliani.it

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 / Cafè and shop 7.00-24.00
OSTERIA / Osteria 12.00-15.00 / 19.00-24.00

RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO
DI MARE E TERRA
TRADITIONAL-CREATIVE MEAT AND SEAFOOD
RESTAURANT Via Volturmo, 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

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 #migliaionauticozero 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

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

OSTERIA LOCO SQUAD

Locale fresco e brioso! Con un piacevole tappeto sonoro è possibile degustare un dissetante aperitivo o una romantica cena!! Il tutto condito da uno stile natural vintage all' interno o avvolti dal nostro pergolato esterno!! L'Osteria Loco Squad vanta anche una cantina con diverse etichette di vino Naturale, Italiane, Francesi e dal resto del Mondo.

LO CHEF CONSIGLIA Baccalà con insalata di finocchi, zenzero, cipollotto e arancia



Fresh and lively restaurant! With a chilling soundtrack, you can enjoy a refreshing aperitif or a romantic dinner! Our place offers a natural vintage style inside or a lovely pergola outside! The Osteria Loco Squad also boasts a wine cellar with several natural wine labels, Italian, French and from the rest of the world.

THE CHEF RECOMMENDS Cod with fennel, ginger, spring onion and orange salad

DA APRILE A SETTEMBRE (tutti i giorni)
DA OTTOBRE A MARZO (venerdì, sabato, domenica)
Open from April to September (every day)
from October to March (Fridays, Saturdays, Sundays)

MEDITERRANEA
Mediterranean

35

lun/ven 16.00-24.00
sab/dom 11.00-24.00

Pet friendly

Squisitaly

Supermercato Gourmet Online

I migliori prodotti
per professionisti della ristorazione
alla portata di tutti!

www.squisitaly.it

POWERED BY:
 Bartolotti.s.r.l.
Al servizio di chi serve

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

RISTORANTE RESTAURANT
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
- € 35/80
- 🕒 7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00
- 🐾 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

PARADISO RISTORANTE

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. Crudité in Bella vista e Frutti esotici. Mousse al pistacchio 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.

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 mistanza 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.

- 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
- Pet friendly

RISTORANTE BAGNO SAURO 286

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. E nemmeno la Pizza.

LO CHEF CONSIGLIA Insalatina di aragosta al vapore. Gran Fritto del Bagno Sauro



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. And that's not to mention the pizza.

THE CHEF RECOMMENDS Steamed lobster salad. Bagno Sauro Mixed Fried Seafood

- APERTO DA APRILE A SETTEMBRE**
open April - September
- CUCINA DI MARE CON TRADIZIONE ROMAGNOLA**
Traditional Romagna seafood
- 30/60
- 12.30-15.00
19.30-22.00
- Pet friendly

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA
SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH
Via Arenile Demaniale, 289
Milano Marittima
☎ 0544 422210
✉ info@royalbeach289.it
📍 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

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



- APERTO DAL 1 LUGLIO 2019
Open from July 2019
- 🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT
- € 25/30
- 🕒 18.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

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 lo stile ricercato ed elegante della veranda, con un servizio curato, oltre ad una ricca carta di vini e champagne, selezionata per brindare ad ogni Vostra occasione. Stabilimento balneare con atmosfera di grande relax, ideale per gustare Aperitivi in riva, e per vivere Il fascino del mare ad ogni stagione.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Crudo Royal e Risotto alle vongole



🇬🇧 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 ■ Crudità Royal and Clam risotto.

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, spaghetate 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.

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 concassé 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

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

SUNSET BEACH

Situato sul Lungomare, il Sunset offre un ambiente confortevole e sofisticato. La cucina è pronta ad accogliere qualsiasi richiesta, dal pesce crudo alla classica cucina romagnola. Privé, zone adibite ad eventi a tema e servizio direttamente sotto l'ombrellone.

■ **LO CHEF CONSIGLIA** ■ Gnocchi di ricotta manzanocolle al cacio e pepe, Piccola catalana di crostacei, Cappelletti crema di squacquerone rucola e coriandolo di crudo di Parma, Entrecote di manzo ai ferri



🇬🇧 Located on the seafront, the Sunset offers a comfortable and sophisticated setting. The kitchen is equipped to satisfy any request, from raw fish to classic Romagna cuisine. Private dining area, spaces for themed events and meals served directly to you on the beach.

■ **THE CHEF RECOMMENDS** ■ Ricotta gnocchi with shrimp, pecorino and black pepper, Catalan-style shellfish, Cappelletti with squacquerone cheese sauce, rocket and flakes of Parma ham, grilled beef entrecote

RISTORANTE MARE E TERRA SULLA SPIAGGIA
MEAT AND SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH
Lungomare Grazia Deledda 165/166
Cervia
☎ 366 9773445
✉ 27alexcalderoni@gmail.com
f Sunset Beach
📷 sunsetbeachcervia



- SEMPRE APERTO
No closing day
- 🍴 MARE E TERRA
Meat and Seafood
- € 25/40
- 🕒 12.30-15.30 / 20.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

VOLA DA FORLÌ AL MONDO



Da Forlì raggiungi:

ITALIA E ISOLE

SPAGNA

FRANCIA

INGHILTERRA

GRECIA

POLONIA

GERMANIA

con più di 100 destinazioni nel
mondo via Monaco di Baviera!



forli-airport.com



[@forliairportitaly](https://www.instagram.com/forliairportitaly)



Comunica con noi:

Balestri & Balestri Concessionaria ufficiale di Pubblicità Forlì Airport

Via Trieste 20 Forlì - 0543 30.343 - www.balestriebalestri.it - info@balestriebalestri.it

VECCHIA PESCHERIA

Bottega e cucina, la Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozza di Cervia, seppie, canocchie e sardoncini a 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. Cremoso al frutto della passione.



"BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE
E DALL'ORTO RISTORANTE DI MARE
Piazza Pisacane 3
(Piazzetta delle Erbe) Cervia
☎ 0544 71179 - 3498848105
f vecchia pescheria
📍 lavecchiapescheria



🇬🇧 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. Passion fruit cremoso (a ganache-like dessert).

■ APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
🍴 CUCINA DI PESCE E REGIONALE
DEL TERRITORIO
Regional, fish cuisine
€ 25/40
🕒 12.00 - 22.00
🐾 Pet friendly

ZI TERESA - DAL 1947

Zi Teresa, un marchio storico nella ristorazione della riviera romagnola (fondato nel 1947). L'immagine fresca e "marina", la particolare attenzione ai piatti orientati alla cucina di pesce di qualità e un'ampia carta vini, sono il biglietto da visita del locale assieme alla splendida pedana all'aperto sotto ai pini secolari. La Zi Teresa si trova in pieno centro a Milano Marittima, a circa 100 metri dalla Rotonda 1° Maggio, poco distante rispetto alla sua posizione storica. Immutata è invece la vicinanza ai poli di attrazione e divertimento della località. Nella serata del martedì del periodo estivo il viale Bologna si anima con il suggestivo Mercatino delle erbe e delle Piante Officiali.

LO CHEF CONSIGLIA Filetto di tonno, Crudità, Crostacei alla catalana.



RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale Bologna 15, Milano Marittima
☎ 0544 1889366
ristorante@ziteresa1947.it
www.ziteresa1947.it



🇬🇧 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.

■ APRILE - SETTEMBRE
April - September
🍴 MARINARA - ROMAGNOLA
Seafood - Romagna regional
€ 30/35
🕒 12.00 - 15.00
19.00 - 01.00
🐾 Pet Friendly

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 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



EQA

THIS IS FOR A NEW GENERATION.

Icona di stile, design futuristico e ricarica one touch.
Nuova EQA 100% elettrica con oltre 400 km di autonomia
e navigazione Electric Intelligence.
Scopri-la con ecoincentivo e wallbox inclusa.

Entra nel mondo dell'elettrico da
De Stefani



EQA 250: consumo di energia in kWh/100 km (ciclo combinato WLTP): 17,7 - 19,1;
emissioni di CO₂ in g/km (ciclo combinato WLTP): 0.

**De Stefani S.p.A. Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net**