

GUIDA AI RISTORANTI

Life & food

MILANO MARITTIMA

CERVIA

PINARELLA

TAGLIATA

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

■ APERTURA STAGIONALE
seasonal opening

🍴 TIPO DI CUCINA PROPOSTA
Type of cuisine

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

🕒 ORARIO CUCINA
Kitchen hours

🐾 PET FRIENDLY



AL CAMINETTO

IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA RESTAURANT

Viale Matteotti 46
Milano Marittima
☎ 0544 994479
info@alcaminetto.it
www.alcaminetto.it
f Al Caminetto



- NESSUN GIORNO DI CHIUSURA. Chiusura stagionale da metà Gennaio ai primi di Marzo e da metà Ottobre a metà Novembre. No closing day
- 🍷 CUCINA DI MARE Fish and seafood
- € 60/80
- 🕒 TUTTI I GIORNI, Every day 19.00 - 02.00
- 🌞 DOMENICA E FESTIVI Sundays and holidays
- 🐾 Pet friendly

Ristorante raffinato ed elegante con ampie vetrate e giardino privato. Cucina marinara tradizionale e rivisitata. Ricca offerta di vini e straordinari dessert. Nei mesi estivi, tutti i giovedì sera musica dal vivo. Nel ristorante è presente sala fumo, tv 80", Sky calcio e Sky sport. Gli animali sono ammessi.

LO CHEF CONSIGLIA Crudità di frutti di mare, Crostacei alla Catalana, Crostacei agli Agrumi, Gran Fritto di Pesce, Fonduta di Pesce, Spaghettoni veraci e bottarga, Risotto all'aragosta, Risotto scampi e champagne, Rombo alla lionese.



🇬🇧 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.

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE SUITE

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 TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍷 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET Mediterranean and Pizza gourmet
- € 40/50
- 🕒 12.00-23.00 ORARIO CONTINUATO IN ESTATE IN INVERNO ORARI VARIABILI
Open all day in summer, opening times vary in winter
- 🐾 Pet Friendly

Bamboo Beach Restaurant 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. La pasta fatta in casa, la freschezza del pesce del 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. Novità: Dear Sunday Lunch, il pranzo spettacolo della domenica con dj set fino all'ora dell'aperitivo.

LO CHEF CONSIGLIA Gran Bacchanale di Crudo con selezione di pescato di giornata e crostacei. La vera pizza napoletana con lievitazione 72 ore e farine selezionate, Spaghettoni pastificio Gentile al ragout di tonno, aglio nero e profumo di limone, Baccalà tiepido alla Catalana, pomodoro, basilico e cipolla dolce marinata.



🇬🇧 Bamboo Beach Restaurant offers à la carte options as well as a tasting menu. It is open all day until late evening, and boasts a breath-taking seafront setting. The cuisine blends traditional local recipes with imagination and flair, selecting fresh, high-quality products on a daily basis. You can dine on the veranda by the sea. The homemade pasta, freshly caught fish from our sea and seasonal products are the cherry on the top of this one-of-a-kind beach resort, which stands out for its minimalist-chic exotic charm. New entry Brunch lunch show on Sundays

THE CHEF RECOMMENDS Large Raw Platter with a selection of catch of the day and shellfish. The real Neapolitan pizza with 72-hour pizza dough and selected flours, Pastificio Gentile spaghettoni with tuna ragout, black garlic and lemon scent, warm Catalan-style cod, tomato, basil and sweet marinated onion.

CRU-DO SUSHI&MORE

**RISTORANTE & TAKE AWAY
RESTAURANT & TAKE AWAY**

Rotonda 1° Maggio, 2
Milano Marittima
☎ 0544 994468

info@cafedellarotonda.it
f crudosushiandmore
i crudosushiandmore



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 flambé, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll. Samba fritto roll, Temaki fusion. Gran plateaux Cru-do mix.

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

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

FOOD SERVICE DAL 1971



*Scegli la differenza,
scegli italiano!*



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

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

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

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



La signora del vino

CONSIGLI E ACQUISTI CON
ALESSANDRA PISTONI, LA SOMMELIER
CON LA PASSIONE DEL MARE

Una passione che unisce i profumi del mare e quelli del vino a una naturale predisposizione all'ospitalità e alla consulenza enologica. Nasce così, sulle doghe di Silvica, una vela d'epoca ormeggiata nella marina di Cervia, il progetto Wine Lady, dedicato a chi dal piacere del vino di qualità desidera farsi coccolare sulla prua di una barca, come sulle tavole imbandite di casa propria, attraverso preziosi consigli d'acquisto. Regina del progetto è Alessandra Pistoni, 'una sommelier con la passione per il mare' che ha deciso di trasformare la sua vocazione per il vino e l'ospitalità in barca, maturata in anni di esperienza marinara su una vela storica dei Cantieri Navali de Cesari di Cervia, in una vera e propria professione gourmet.

Detto fatto Alessandra si è avvicinata alla sommellerie e, nel 2019, ha ultimato i corsi Ais, diventando sommelier professionista. È nato così il progetto Wine Lady che oggi, oltre a sovrintendere all'organizzazione estiva di aperitivi e cene romantiche in mare, seleziona tutto l'anno prestigiose etichette da inserire, con possibilità di acquisto, sul suo sito internet www.winelady.it.

"Sul sito - racconta la sommelier - si trovano vini da me personalmente selezionati. Vini che mi hanno emozionato e non solo per il gusto, ma anche per la loro storia. Vini prodotti da cantine alle quali



sono molto affezionata e vini che provengono da luoghi che ho nel cuore". Lombarda del Lago di Garda di origine e appassionata dei vini del suo territorio, Alessandra Pistoni divide infatti il suo tempo fra la Romagna e i territori più vocati del Belpaese enoico, dove fa scouting per scovare le migliori etichette da inserire nella sua vetrina virtuale. "La passione per il vino e la gastronomia è nata così - racconta Alessandra - durante le regate per barche d'epoca. E già da allora tutti mi riconoscevano una grande carica di entusiasmo e soprattutto la capacità di selezionare e di raccontare con efficacia e semplicità i vini che proponevo e che a tutti piacevano. Poi i corsi da sommelier hanno fatto il resto...".

Bollicine eleganti, rossi morbidi e suadenti, bianchi profumati e verticali, accattivanti box regalo, oli selezionati e spirits, fanno parte della collezione firmata da Alessandra a disposizione sul sito www.winelady.it per l'acquisto sia per i winelovers sia per gli addetti ai lavori. Con un vantaggio in più: il sigillo di qualità che la sommelier Alessandra Pistoni dona alle sue proposte scelte con professionalità e grande carica emotiva.



PISTONI ALESSANDRA - WINE LADY EXPERIENCE Cell. 339 2299494 - info@winelady.it - www.winelady.it

Caffetteria
Pasticceria
DI PRODUZIONE PROPRIA

Vaniglia Cafè

Per ogni tuo **momento speciale**



CUCINAVISTA SEE FOOD**RISTORANTE / RESTAURANT**

Viale Ravenna, 4 Milano Marittima

☎ 0544 994468

info@cafedellarotonda.it

www.cucinavista.it

f culinavista

📱 culinavista



📌 SEMPRE APERTO No closing day

🍷 MEDITERRANEA GOURMET
Mediterranean gourmet

€ 40/55

🕒 12.00-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Glamorous and fine location. The Chef is the protagonist of a spectacular open kitchen with an offer of fresh fish and shellfish, traditional Mediterranean dishes and local recipes respecting seasonal products and the catch of the day. A refined selection of wines and champagnes in an evocative and welcoming environment in an evocative, welcoming atmosphere adorned with a stunning mosaic ceiling and a roaring fireplace.

THE CHEF RECOMMENDS Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, Creamy Franciacorta Acquerello rice with scampi in raw vegetables, fresh strawberries and white truffle, Ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo. Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe. Pavlova and mango compote with passion fruit and coconut cream. Three-chocolate bavarois with spiced pears.



Speciale e gustosa è la Pinsa al taglio di Leo

A CERVIA È LA SOSTA GIUSTA PER TUTTE LE OCCASIONI E PER SCOPRIRE LA PINSA ROMANA FATTA SOLO CON PRODOTTI ITALIANI KM0

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



Lasciarsi tentare è un attimo. Perché è difficile resistere alla Pinsa romana di Leo, alle sue spettacolari proposte composte in farcitissime teglie colorate. Pinsa o pizza al taglio una sosta da Leo a Cervia è una gustosa esperienza in tutte le ore e tutte le occasioni: lo spuntino dopo una passeggiata, la pausa pranzo veloce, l'idea per una cena estiva, una sfiziosa merenda. È dal 2011 che Leo con le sue pizze fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti. Ma attenzione non si conosce Leo se non si conosce la sua Pinsa romana. Alta idratazione, lunga lievitazione e un mix di farine - 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. Bella, buona, la Pinsa di Leo strizza anche l'occhio all'ambiente, utilizzando solo prodotti italiani, possibilmente a chilometro zero e sempre di stagione. Se infatti 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. E se peccato di gola deve essere, eccoci serviti.

L'ALTRA PIADINA DEL MARE

PICCOLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE A LITTLE GLUTEN-FREE EATERY

Lungomare G. D'Annunzio, 46
☎ 333 6523646
piadinadelmare.business@gmail.com
www.piadinadelmare.com
f altrapiadinadelmare
i altrapiadinadelmare



- 🗓 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 SENZA GLUTINE Gluten free
- 🕒 10/20
- 🕒 11.30-21.00
- 🐾 Pet friendly

Il locale si è proposto come soluzione per coloro che, non potendo mangiare prodotti contenenti glutine, dovevano rinunciare al sapore della piadina romagnola. dal 2015 ad oggi ci siamo specializzati nella produzione di piadina, ma anche pasta e dolci completamente senza glutine, in un ambiente protetto e privo di contaminazione

LO CHEF CONSIGLIA Piatto di piadina frita con crudo e squacquerone, cappelletto romagnolo di fossa con crema champignon e tartufo



🇬🇧 The restaurant opened to ensure that those who can't eat gluten could still enjoy the taste of a Romagna piadina. Since 2015, we have specialised in making 100% gluten-free piadinas as well as pasta and sweet treats, in a protected, contamination-free environment.

THE CHEF RECOMMENDS Meal including a fried piadina containing dry cured ham and squacquerone cheese, Romagna ravioli stuffed with fossa cheese, and truffle and cream of mushroom soup.

PACIFIC RESTAURANT

CUCINA CINESE, THAIANDESE, GIAPPONESE, SUSHI

CHINESE - THAI - JAPANESE - SUSHI

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



- 🗓 APERTO TUTTO L'ANNO (PRANZO E CENA)
CHIUSO IL MARTEDÌ
Open all year Lunch and dinner closed on Tuesdays
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
Chinese - japanese - thai
- 🕒 15/30
- 🕒 12.00-14.30 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

A pochi passi dal mare, il nuovo ristorante Pacific Restaurant vi accoglie in un ambiente moderno e curato nei dettagli, in cui gustare il meglio della cucina asiatica. Oltre al sushi sempre freschissimo, ogni giorno gli chef di Pacific Restaurant propongono specialità giapponesi, cinesi e thailandesi come: nigiri sushi, sashimi, hosomaki; futomaki; uramaki; carpaccio e tartare; sushi; involtini primavera, zuppe miste, riso e spaghetti, pollo, gamberi e verdure. Possibilità di mangiare con formula all you can eat, take away.

LO CHEF CONSIGLIA Riso al Pacific, Barca Sushi e Sashimi



🇬🇧 Just a stone's throw from the sea, the new Pacific Restaurant welcomes you into an attractively modern ambience where you can enjoy the best of Asian cuisine. In addition to the freshest sushi, the Pacific Restaurant's chefs offer Japanese, Chinese and Thai specialties each day: nigiri sushi, sashimi, hosomaki; futomaki; uramaki; Carpaccio and tartare; sushi; Spring rolls, mixed soups, rice and spaghetti, chicken, shrimp and vegetables. You can also choose the all-you-can-eat option or take away.

THE CHEF RECOMMENDS Pacific-style rice, Sushi Boat and Sashimi

ROYAL BEACH**RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA
SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH**

Via Arenile Demaniale, 289
Milano Marittima
☎ 0544 422210
info@royalbeach289.it
f Royal Beach Mima
📍 Royal_Beach_Mima



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

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

LO CHEF CONSIGLIA Crudo Royal e Risotto alle vongole



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

THE CHEF RECOMMENDS Cruditè Royal and Clam risotto.

**SOGNO DEL MARE
RESTAURANT & COCKTAIL BAR****RISTORANTE SUL MARE
SEAFOOD RESTAURANT**

Via Arenile Demaniale, 270 Milano Marittima
☎ 331 3874777
info@sognodelmare270.it
www.sognodelmare270.it
f Sogno del Mare 270 Restaurant&Cocktail Bar
Milano Marittima
📍 sognodelmare270



- 📅 DA FEBBRAIO A NOVEMBRE
From February to November
- 🍴 PESCE E CARNE
Fish and meat
- € 30/60
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

Sogno del Mare ti aspetta, tutto l'anno, per regalarti emozioni in una nuova location elegante e con un menù di pesce e carne accuratamente pensato, per soddisfare ogni palato. Oltre alla cucina gourmet con vini ricercati e raffinati, un cocktail bar e spazi eleganti e accoglienti. Disponibilità per eventi aziendali e matrimoni.

LO CHEF CONSIGLIA Tacos di piada romagnola con cozze sabbiate e crema di squacquerone, fregola sarda risottata ai frutti di mare, tagliata di tonno al pane rosso in cinque salse



🇬🇧 Here at Sogno del Mare, we're ready to welcome you. Open year-round, we offer an exciting experience in a new, classy location. Our carefully thought-out seafood and meat, menu will satisfy every palate. As well as a gourmet kitchen with refined, sophisticated wines, we offer a cocktail bar and elegant, comfortable seating areas.

THE CHEF RECOMMENDS Tacos made with Romagna's piadina, mussels and squacquerone cheese cream, Sardinian fregola risotto with seafood, tuna with red bread in five sauces.

SUNSET BEACH**STABILIMENTO BALNEARE-RISTORANTE-BAR
BEACH RESORT BAR-RESTAURANT**

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



Situato sul Lungomare Deledda, un ambiente confortevole e sofisticato. La cucina dispone ai clienti un'ampia scelta, a partire dalle crudité di pesce, fino alla classica cucina romagnola. Offre zone privé adibite ad eventi e serate a tema. Dispone anche di servizio in spiaggia. Locale riscaldato, aperto tutto l'anno.



- 📅 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍴 MARE E TERRA Meat and Seafood
- € 25/45
- 🕒 12.30-15.30 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 A comfortable and sophisticated atmosphere on the Deledda Promenade. There are a wide range of options to choose from, from fish crudité to traditional Romagna cuisine. We have private areas available for events and themed nights. We also offer a beach service. Heated restaurant open all year

**VECCHIA PESCHERIA
BOTTEGA & CUCINA****"BOTTEGA E CUCINA"
DAL MARE E DALL'ORTO
TRATTORIA DI MARE**

Piazza Pisacane 3 Cervia
 ☎ 0544 71179 ☎ 3498848105
 📍 vecchia pescheria
 📱 lavecchiapescheria



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 secondo stagionalità. Non mancano proposte di tendenza, come il brunch della domenica e gli aperitivi. 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 protagonista della Piazzetta delle Erbe propone un ricercato american bar per aperitivi molto sfiziosi.

LO CHEF CONSIGLIA Sardoncini marinati con pepe rosa e pane bruschettato. 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. Paccheri fatti in casa al ragout di tonno fresco. Seppie nostrane con piselli e polenta fritta. Torte fatte in casa.



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA DI PESCE, REGIONALE E DEL TERRITORIO Regional, fish cuisine
- € 25/40
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 A small shop and restaurant, Vecchia Pescheria serves traditional dishes consisting of seafood and produce from the local area, including ingredients that have been harvested and fished at zero mile, Cervia mussels, cuttlefish, mantis shrimp and anchovies according to the season. 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 of Piazzetta delle Erbe proposes a sophisticated American bar for delicious aperitifs.

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 Salcini extra-virgin olive oil. Home-made paccheri served with tuna ragout, local squid with peas and fried polenta.

Comunica **con** NOI

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

BALESTRI & BALESTRI ^{G.}

immagini e spazi per comunicare

| since 1960 |



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



la nuova edizione del **MilanoMarittimaLife** anche online comodamente sul tuo pc, smartphone o tablet e **condividilo** con i tuoi amici sui tuoi **social** preferiti.



Collegati al portale www.milanomarittimalife.it scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali, le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.

milano
marittima *life*

   Milano Marittima Life
info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestriealestri.it



MERCEDES-EQ

FAI UNA SCELTA 100% ELETTRICA.

EQA ed EQB, oggi anche con My Choice,
il noleggio flessibile di Mercedes-Benz.

Scopri di più da
De Stefani



EQA: WLTP ciclo misto Consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 15,3-18,7; emissioni di CO₂ (g/km): 0.
EQB: WLTP ciclo misto Consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 16,1-19,7; emissioni di CO₂ (g/km): 0.

De Stefani S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net