

Ristoranti - Pizzerie - Trattorie - Osterie
Agriturismi - Bistrot - Botteghe con cucina

*la*Guida
Romagna*a*tavola



MISANO



Le migliori tavole
della Romagna

Romagna*a*tavola

~ ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ ~

Romagna*a*tavola



*la*Guida

Editore
Associazione Romagna a Tavola

Pubblicità: Officina Creativa srl
Cesenatico (FC) Viale De Amicis, 34
Tel. 0547.1908250

Vendita: Associazione Romagna a Tavola
Cesenatico (FC) Viale De Amicis, 34
Tel. 0547.1908250

Stampa: Sicograf srl Cesenatico (FC)
Viale Arno 27 Tel. 0547.672920

Pubblicazione Annuale
Registrazione presso il Tribunale di Forlì
n° 05/2021 del 07/11/2021

Costo della copia € 12
Copyright © 2021
Associazione Romagna a Tavola.
Tutti i diritti sono riservati
ISBN 979-12-210-0142-6



Le notizie dei locali sono state raccolte direttamente presso gli stessi. Grande cura e attenzione sono state poste nel redigere questa guida per garantire l'attendibilità e l'accuratezza delle informazioni. Tuttavia, essendo suscettibili di frequente variazione, consigliamo al lettore di chiedere conferma contattando direttamente il ristoratore. L'Editore non può assumersi la responsabilità per i danni o gli inconvenienti da chiunque subiti in conseguenza all'utilizzo di informazioni contenute in guida.

Tutti i diritti riservati all'Editore Romagna a Tavola

laGuida Romagna a tavola

Abbiamo viaggiato nei nostri luoghi. Quelli scelti in età adulta e che ci hanno visto crescere. Ci siamo mossi nelle terre ricche della Romagna con la voglia di scoprire la buona ristorazione e raccontarvela. La Guida Romagna a Tavola è frutto di un progetto che portiamo avanti da 9 anni di scoperta, valorizzazione e promozione di ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, bistrot, botteghe con cucina e agriturismi che rappresentano la Romagna in Italia e nel Mondo. La Guida Romagna a Tavola sarà una raccolta di oltre 400 recensioni di eccellenze enogastronomiche della Romagna suddivisa in località omogenee; ci sarà la sezione Ravenna e circondario ma anche Cesenatico e Cervia/Milano Marittima. La Guida comprenderà ristoranti, osterie, trattorie e agriturismi e, forte dell'esperienza quasi decennale di romagnaatavola.it, si propone come uno strumento tascabile, ricco e affidabile perchè basato sulla conoscenza diretta dei ristoratori e sulla degustazione di piatti.

Il nostro motto è: Vogliamo presentare solo i Bravi Ristoratori Romagnoli, quei locali che si sono distinti per accoglienza, ambiente e offerta enogastronomica"

Le zone, saranno presentate secondo criteri di prossimità, saranno individuabili in una cartina introduttiva e differenziate per colore. Ogni sezione geografica sarà così composta: una descrizione turistico-culturale dei luoghi di maggiore interesse, la mappa della zona, e i locali selezionati, divisi per comune e in ordine alfabetico.

Le singole schede dei locali forniscono le informazioni pratiche (contatti, orari, coperti, tipo di cucina), una fascia di prezzo indicativa per due portate (bevande escluse), l'anno di inizio attività per quelli con più di 20 anni, intuitivi pittogrammi per segnalare i locali che accettano gli animali, che propongono piatti Gluten-Free, Vegetariani, Vegani e che hanno una carta vini di rilievo. Il simbolo dell'AIS viene riprodotto nei locali che hanno un sommelier in sala o che cura la carta.

A completare le schede più ricche l'indicazione dei servizi d'Asporto e/o Delivery. I locali saranno organizzati per zona e ordinati per nome.



La Guida Romagna a Tavola
Associazione Romagna a Tavola
Cesenatico (FC) Viale De Amicis, 34
Tel. 0547.1908250
info@romagnaatavola.it
www.romagnaatavola.it

Direttore responsabile: Carlotta Mariani

Editore: Associazione Romagna a Tavola
Cesenatico (FC) Viale De Amicis, 34
Tel. 0547.1908250
info@romagnaatavola.it

Progetto grafico:

Porpora Studio Cesenatico (FC)

Coordinamento: Officina Creativa srl
Cesenatico (FC) Viale De Amicis, 34

Testi: Officina Creativa srl

Fotografie: Officina Creativa srl

Mappe: Gloria Zavalloni

Hanno collaborato:

Annalisa Calandrini, Carlotta Mariani,
Claudia Campagna, Gloria Zavalloni, Max Marcocchi,
Margaret Evangelisti, Monica Spelta, Rudi Capra,
Valentina Palazzo

Chiuso per la stampa il 23/12/2021

COME CONSULTARE LA GUIDA

La Guida Romagna a Tavola rappresenta il territorio “puro” della Romagna che parte dalla provincia sud di Bologna posta sotto il fiume Sillaro per abbracciare le provincie di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini con l'unica eccezione dell'inserimento del Ristorante Righi della Repubblica di San Marino.

La Guida è organizzata in 14 macro e micro aree omogenee e significative per la ristorazione, al posto delle classiche provincie, ordinate da nord a sud della Romagna e contraddistinte da una fascetta colorata facilmente riconoscibile anche a guida chiusa. Troverete per esempio l'area Rimini e le sue frazioni ma anche quella di Cesenatico e Cervia-Milano Marittima.

Nell'indice generale abbiamo raggruppato i locali sempre per area elencandoli in ordine alfabetico ed indicando la pagina dove è presente la scheda del locale.

All'inizio di ogni area sono state riprodotte mappe essenziali per far orientare facilmente chi viene da fuori Romagna o semplicemente non conosce bene la zona. All'interno ogni area è raggruppata per zona come “Centro Storico, Lungomare” o frazione come “Viserba di Rimini” che abbiamo scritto nella fascetta colorata presente nella testata della pagina.

Ogni locale è contraddistinto con la categoria di riferimento – dal ristorante all'agriturismo – una descrizione sintetica, località, indirizzo, telefono, prezzo medio di 2 portate vino escluso e alcuni pittogrammi che indicano “cani ammessi”, proposte “vini coerenti”, “gluten free”, “vegetariane” e “vegane”.

Nelle posizioni più ricche troverete anche una o più fotografie, aspetti in evidenza, informazioni più approfondite e un QRCode per collegamento diretto alla scheda web del locale su www.romagnaatavola.it e alle nostre considerazioni durante la degustazione.

Vi auguriamo una buona lettura.

LEGENDA PITTOGRAMMI:

abbiamo disegnato 5 simboli per vedere a colpo d'occhio i locali che soddisfano la propria esigenza.



Accettano
animali



Carta dei vini
di qualità e
coerente con la
proposta
gastronomica



Proposte
gluten-free*



Proposte
vegetariane



Proposte
vegane



Sommelier
in sala o
consulente
per i vini

(*) Con questo pittogramma intendiamo sia i locali associati AIC che locali tradizionali che acquistano prodotti Gluten Free da laboratori esterni.

L'ASSOCIAZIONE ROMAGNA A TAVOLA

Romagna *a* tavola

L'Associazione "ROMAGNA A TAVOLA" ha differenti tipologie di soci: Il socio privato appassionato di "mangiare e bere bene" ed interessato a conoscere e partecipare agli eventi dei locali e alle manifestazioni di carattere enogastronomico che si svolgono in Romagna. Il socio ristoratore - e le attività del settore enogastronomico - interessati a ricevere periodicamente informazioni relative alla comunicazione e negoziazione. Il socio sostenitore, imprese fornitrici del settore e del settore Ho.Re.Ca. che con la propria partecipazione supporta economicamente le iniziative di carattere editoriale sviluppate dall'associazione.

Per il socio privato - senza diritto di voto - l'adesione annuale è fissata per il 2022 in € 9,90.

I Soci ristoratori, con la quota fissata per il 2022 in € 299, avranno una posizione costantemente aggiornata sul portale www.romagnaatavola.it e la diffusione dei loro eventi. L'associazione offre un costante supporto nello svolgimento della propria attività relazionale e riceveranno una newsletter a intervalli regolari con informazioni utili per lo svolgimento della propria attività. L'associazione offre periodicamente informazioni relative all'attività svolta, sulle esperienze di successo e soluzioni a problematiche comuni, nonché fornirà informazioni utili. In aggiunta si occuperà dell'organizzazione di incontri inerenti le attività di comunicazione/informazione e annessi servizi, relativi al mondo della ristorazione ed in generale del mondo enogastronomico.

I Soci sostenitori - senza diritto di voto - che sottoscrivono una quota annuale fissata per il 2022 in € 299 potranno diffondere attraverso l'associazione notizie e suggerimenti relative a prodotti, servizi e macchinari.

L'associazione Romagna a Tavola potrà intraprendere iniziative rivolte alla promozione dell'associazione ed intrattenere relazioni con altre associazioni ed Enti pubblici o privati.

L'associazione potrà stipulare con Enti pubblici e soggetti privati, convenzioni, contratti e protocolli di intesa nell'ambito dei propri scopi statutari. L'associazione inoltre, in sintonia o in collaborazione con gli Enti pubblici locali, con uffici turistici comunali, provinciali e con altre associazioni del settore, si propone quale strumento utile alla promozione dell'enogastronomia locale in tutti gli aspetti ad essa legati, l'incentivazione o la partecipazione a manifestazioni significative a livello locale, comunale, provinciale o regionale.

DIVENTA SOCIO E SCOPRI I PRIVILEGI...



Ti piace mangiare bene, vivere esperienze gastronomiche e assaporare appieno la Romagna?

Diventa socio (privato) Romagna a Tavola e ti renderemo partecipe di tutte le nostre attività e delle iniziative gustose che si svolgeranno in Romagna.

Siamo un team di uomini e donne accomunati dalla stessa missione: scoprire dove mangiare e bere bene nella Romagna. Selezioniamo e proviamo ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e agriturismi di qualità in Romagna per dare un'informazione sincera e affidabile (ci mettiamo sempre la faccia). Parliamo di luoghi e ambienti, di persone, di piatti e ricette e diamo voce alle principali rassegne enogastronomiche romagnole.

Diventando socio (privato) riceverai la **Romagna a tavola CARD** che ti farà ottenere sconti nei locali del circuito Romagna a Tavola (che aderiscono all'iniziativa) e potrai scrivere commenti sui locali all'interno della scheda ristorante nel portale www.romagnaatavola.it. Sarai periodicamente invitato a cene studio a prezzi super vantaggiosi e potrai partecipare ai corsi "Diventa Food Blogger" tenuti nella nostra Romagna a tavola FoodSchool.

Cosa aspetti? Iscriviti ora! Costa solo € 9,90 (quota 2022)



inquadra e vai

Osteria della Contessa	pag. 268
Ristorante Le Vele	pag. 266
Ristorante Maria	pag. 267
Rist.Pizzeria Taverna da Bruno	pag. 267

RIMINI

Abocar Due Cucine	pag. 269
Agrofficina - Natura & Cucina	pag. 269
Al Moccio	pag. 293
Angolo Divino	pag. 288
Augusta Cucina e Cicchetto	pag. 270
Baldoria Brewpub	pag. 282
Bio's Kitchen	pag. 270
Casabrigandi	pag. 271
Chi Burdlaz Garden Officina Cucina	pag. 278
Due Come Noi	pag. 271
Grand Hotel - La Dolce Vita	pag. 279
Guido 1946	pag. 292
I Crinali	pag. 285
Il Pescato del Canevone	pag. 272
L'Ingrata	pag. 272
La Buca	pag. 277
La Chiacchiera	pag. 290
La Locanda di San Martino	pag. 284
La Mi Mama	pag. 273
La Puraza	pag. 283
la Terrazza	pag. 294
Lo Zodiaco	pag. 291
Mier	pag. 273
NudeCrud	pag. 289
Osteria Brodo di Giuggiole	pag. 274
Osteria De Borg	pag. 289
Osteria Io e Simone	pag. 281
Osteria Grotta Rossa	pag. 284
Osteria Il Quartino	pag. 285
Osteria Pizzeria da Biagio	pag. 274
Osteria Storie di Mare	pag. 281
Osteria Tiresia	pag. 275
Pizzeria Prima O Poi	pag. 278
Quartopiano Suite Restaurant	pag. 287
Ristorante Casa Tua	pag. 291
Ristorante Da Rinaldi	pag. 286
Ristorante Da Todro	pag. 295
Ristorante dallo Zio	pag. 276
Ristorante Il Pesce Innamorato	pag. 277
Ristorante La Fortezza	pag. 283
Ristorante Novecento	pag. 279
Ristorante Regina Margherita	pag. 288
Ristorante Ruscelli	pag. 294
Ritrovo Cibo & Passione	pag. 293
Salumarina	pag. 275
Sbouron Osteria e Cucina	pag. 280
Trattoria Al Coniglio	pag. 282
Trattoria Da Lucio	pag. 280

Trattoria La Marianna	pag. 290
Trattoria Marinelli da Vittorio	pag. 276

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Ristorante Righi	pag. 299
------------------	----------

RICCIONE

Autentico Cucina&altro	pag. 304
Kiosquito 46	pag. 307
Manna	pag. 306
Mensa	pag. 304
Peledo	pag. 305
Ristorante Cavalluccio Marino	pag. 309
Ristorante Da Fino	pag. 310
Ristorante Da Lele	pag. 311
Ristorante Gambero Rosso	pag. 313
Ristorante Patty da Diego	pag. 314
Ristorante Pizzeria Cristallo	pag. 305
Salumarina	pag. 306
Santa Lucia da Pacio	pag. 303

CORIANO

Agriturismo La Graziosa	pag. 315
La Greppia	pag. 316
Trattoria Da Savino	pag. 316
Vite - San Patrignano	pag. 315

MISANO ADRIATICO

Balubino al Mare	pag. 325
Brigante Restaurant	pag. 321
L'Osteria Vecia	pag. 322
La Campagnola	pag. 321
Osteria Al Gambero Sbronzo	pag. 326
Ristorante alla Stazione	pag. 323
Ristorante Paradise	pag. 327
Sottovento	pag. 327

CATTOLICA & VALCONCA

Albergo Ristorante Protti	pag. 331
La Lampara Il Lamparino	pag. 335
Locanda Liuzzi	pag. 333
Ristorante Enoteca Villa	pag. 334
RistoVegan	pag. 331
Ristorante Gente di Mare	pag. 337
Trattoria Gina	pag. 332
Valconca	
Controcorrente Osteria di Mare	pag. 339
Falsariga	pag. 340
Il Ciccio Ristorante	pag. 340
Il Granaio	pag. 341
Il Mio Casale	pag. 338
Osteria Spacciodivino	pag. 341
Ristorante Zi Teresa	pag. 339
Trattoria Gracco	pag. 338



La Romagna insieme all'Emilia compongono uno dei territori vitati più estesi e rilevanti d'Italia. La vendemmia 2020 ha portato la regione al terzo posto, con una produzione di 6.611.000 hl, dietro rispettivamente a Veneto, seconda classificata e Puglia, medaglia d'oro. Solo la Romagna conta quasi 22.000 ettari vitati, che scorrono tra vallate e greppi, spesso anche distanti poche centinaia di metri tra loro, ma tanto diversi per ambiente ed impasti geologici, da conferire un carattere territoriale preciso ed identificabile nei vini.

Il primo comprensorio vitato romagnolo sorge sui Colli di Imola, protagonisti dell'omonima DOC. All'interno di questa area, oltre alle uve internazionali Chardonnay ed Cabernet Sauvignon, si producono uve locali di evidente eredità emiliana, come Grechetto Gentile, nome dell'uva che da vita al Pignoletto e Barbera. Tra gli altri comuni dei colli imolesi, forse il più significativo non solo per storicità, ma anche perché sede dell'Enoteca Regionale è il borgo medioevale di Dozza. Eletto tra i "Borghi più Belli d'Italia" è un vero museo a cielo aperto, con i muri delle case, le strade e le piazze divenute le tele degli artisti internazionali, che hanno realizzato oltre un centinaio di opere d'arte contemporanea. L'enoteca è situata nei suggestivi sotterranei della Rocca Sforzesca ed è la prima tappa del Sentiero del Vino di Dozza: un percorso a piedi di circa 6km, che porterà gli appassionati tra le vigne che hanno visto nascere uno dei cloni più antichi della varietà Albana. L'areale imolese rientra, di fatto, all'interno della zona di produzione dell'unica DOCG romagnola, il Romagna Albana, che inizia proprio dai 7 comuni in provincia di Bologna e si estende fino a Savignano sul Rubicone, ad esclusione del riminese, dove regna un'altra varietà bianca, parente del già conosciuto Grechetto Gentile. I comuni interessati alla coltivazione dell'albana si estendono alla destra della via Emilia, percorrendola da Bologna a Rimini e presentano terreni più o meno compatti di argille azzurre, originatesi su un antico fondale marino tra il Pliocene e il Pleistocene. Spostandosi verso Ravenna ed innalzandosi verso il comprensorio di Brisighella, il terreno muta e presenta cangianti nervature di gesso di epoca messiniana, definite nell'arco della Vena del Gesso. Le zone più interne che da Marzeno giungono a Bertinoro sono invece ricche di calcari, con parti emerse, visibili ed identificabili con il nome di Spungone Romagnolo. Una moltitudine di variazioni geologiche ed altimetriche, che in accordo alle scelte stilistiche delle aziende, si riflettono sull'albana. Gli assaggi



spaziano nelle percezioni, dimostrando sensazioni penetranti e dall'imponente struttura alcolica nell'imolese; tratti salini e di agrumata acidità nelle alte colline ravennate di Brisighella; fruttate e dal sorso grasso e persistente a Bertinoro, floreali e sapidi nell'areale di Oriolo.

Qui, dove la collina è dominata dall'alta torre rinascimentale omonima, oltre all'albana si coltiva un'uva a bacca rossa, dalla storia molto particolare: Il Centesimino. A causa della fillossera, l'uva era destinata all'estinzione, se non fosse stato per Pietro Pianori. Il faentino, soprannominato il Centesimino, per l'attitudine barbina, a metà del secolo scorso impiantò delle marze, sopravvissute nei giardini del suo palazzo in centro a Faenza, sui terreni di Santa Lucia a Oriolo dei Fichi, così salvandolo e diffondendolo. Nello stesso comprensorio, oltre ad albana e centesimino, si coltiva ancora un'altra uva a bacca bianca autoctona. È il famoso, che contrariamente al suo nome è stato per lungo tempo relegato all'anonimato. Nelle trame misteriose della sua storia è un dato comprovato, che il famoso è stato rintracciato nel 2000 a Mercato Saraceno, la piccola cittadina in provincia di Forlì Cesena, affacciata sul fiume Savio. Grazie alla sue sensazioni aromatiche spiccate di mandarino, fiori di gelsomino, abbinanti ad una contenuta percezione alcolica ed un equilibrio sempre puntuale, sta acquistando terreno e lo si produce anche nel cesenate e nel ravennate. Come in un gioco dell'oca, il Famoso salta la casella di Rimini e lo ritroviamo nelle colline vitate dell'alto pesarese. La città felliniana, di fatto, vanta già la sua uva bianca, che come anticipato qualche riga indietro ed è parente del Grechetto Gentile. Qui l'uva bianca dell'imolese è chiamata Rebola ed è vinificata in versioni ferme, di grande struttura, dall'impronta di albicocca matura ed erbe aromatiche, di proverbiale freschezza. Molti produttori stanno concentrando i loro sforzi produttivi per dar vita ad una DOC dedicata alla Rebola, così come è prevedibile che il comprensorio del riminese, rientri presto anche nelle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Romagna Sangiovese DOC, con 3 possibili sottozone.

Il sangiovese in Romagna è infatti presente in tutte le province, ma le modifiche al disciplinare e l'introduzione delle MGA del 2011, hanno isolato 12 zone dal resto dell'area vitata, escludendo Imola e Rimini. Le 12 sottozone sono state create perché, se è vero che la Romagna è un mosaico di areali e terreni, il Sangiovese ne assorbe i tratti e mostra tanti volti, quante sono le aree di produzione. Si mostra voluminoso ed austero a Marzeno, fruttato e potente a Bertinoro, accomodante nei tratti di ciliegia e tannini integrati nel cesenate, verde, balsamico a tratti spigoloso, se giovane a Modigliana e solfureo, elegante e longevo a Predappio.

Un'uva che, al contrario, non cambia mai, un vero poker face dell'ampelografia è l'uva Burson, diffusasi nella Bassa romagnola tra Ravenna e Russi. Conosciuta per il suo essere esageratamente tannica, strutturalmente robusta e ricca di polifenoli è forse la varietà autoctona più vera e tradizionale della Romagna, così come lo è sempre stato il Trebbiano romagnolo o detto Della Fiamma, in virtù dei suoi acini dai toni accesi in epoca vendemmiale.

Protagonista di un rinnovato stile in versione effervescente, rievoca l'antica tradizione spumantistica emiliano-romagnolo. Attenti però a non chiamarlo "prosecco": veneti e friulani sono già alle armi con il bellicoso prosek croato. In Romagna è indicato con più coerenza territoriale con il marchio Novebolle ed la DOC Romagna Spumante. Ancora più convincenti ed autentiche le vinificazioni in cemento, o acciaio, con lunghe maturazioni sur lie per le versioni ferme rientranti sotto la denominazione Romagna DOC. Vini che via via confermando le potenzialità di quest'uva, sempre sfruttata ma mai compresa.

È dunque giunta l'ora del riscatto del Trebbiano Redento.



DEGUSTARE, TECNICA E EMOZIONE. Degustare un vino significa accertarne le caratteristiche organolettiche, definendone limpidezza, colore, consistenza, profumo e sapore, attraverso gli organi di senso e con lo scopo principale di giudicare il livello qualitativo e le emozioni che può dare. Un'analisi approfondita e come tale ha regole e tecniche da acquisire. Per questo il degustatore deve avere una buona educazione sensoriale, con particolare riferimento a quella olfattiva e gustativa.

L'ESAME VISIVO L'inizio del percorso nella tecnica della degustazione. Il colore è la caratteristica più evidente e immediata e spesso anche quella che conquista il degustatore. Permette di capire alcuni caratteri del vino e di prevederne altri. Il colore è determinato dall'insieme delle sostanze polifenoliche. La consistenza: l'esame visivo valuta anche la consistenza di un vino che consente di avere indicazioni sulla struttura del vino. Le informazioni sono legate alla maggiore o minore presenza nel vino di polialcoli, polifenoli, alcol etilico, zuccheri e altre sostanze. Come si valuta la consistenza? Si fa ruotare il calice in modo da mettere in movimento la massa vinosa e notare il formarsi sulle pareti di un velo e una serie di archetti più o meno fitti con lacrime che scendono all'interno del bicchiere più o meno velocemente. Proprio la velocità di caduta e lo spessore delle lacrime a determinare la consistenza data dalla componente glicerica e dall'alcol.

L'ESAME OLFATTIVO Serve ad individuare quella miriade di molecole aromatiche ed odorose, circa 220, contenute nel vino. Con l'olfatto si cerca prima di individuare la presenza di sensazioni odorose riconducibili ad eventuali difetti, quindi si valuta l'intensità, la complessità e la qualità dei profumi.

Le famiglie degli aromi vengono individuati come aromi Primari quelle famiglie di profumi che permettono di riconoscere immediatamente il tipo di vitigno con cui è stato prodotto il vino. Sono invece detti aromi secondari tutte quelle sensazioni odorose che vengono a crearsi nella fase pre e post fermentativa, sono infine definiti aromi terziari quelli che si creano in fase di maturazione e affinamento del vino, in legno, e poi nella bottiglia, dove il vino acquista col tempo quelle particolari sensazioni odorose eteree con bouquet complessi di aromi.

I profumi Il mondo dei profumi del vino è stato diviso in dieci gruppi che sono quelli che si incontrano più di frequente nella degustazione del vino: profumi floreali, che non mancano quasi mai, profumi fruttati, profumi erbacei e vegetali, di erbe aromatiche, profumi minerali (sia questi che i precedenti sono difficili da ri-

conoscere), profumi speziati, profumi tostati, animali, profumi eterei e un gruppo che raccoglie sfumature profumate impossibili da collocare nei precedenti. Intensità e complessità: nell'esame olfattivo si valutano i profumi in base alla loro intensità e complessità.

L'ESAME GUSTATIVO L'ultima fase dell'analisi sensoriale del vino. All'assaggio del vino si procede con la valutazione delle singole sensazioni gustative che si identificano nei quattro sapori fondamentali (dolce, acido, salato, amaro) e nelle sensazioni tattili dall'effetto termico della temperatura del vino, pseudocalorico dell'alcol, astringente dei tannini, pungente dell'anidride carbonica e consistente dell'estratto secco. Si valutano le componenti complessive definite morbide date dagli zuccheri, alcol e polialcoli, e dure date dagli acidi, sali minerali e, per i soli vini rossi, dai tannini. La presenza dell'alcol nel vino contribuisce a trasmettere una sensazione di pseudocalore, avvertibile subito dopo averlo ingerito. I polialcoli sono responsabili della sensazione tattile di morbidezza come una nota vellutata ed avvolgente sul palato. Tra i polialcoli dominano la glicerina e l'alcol etilico. L'acidità o freschezza nel vino è una macrosensazione derivata dalla presenza dei principali acidi come tartarico, citrico, malico. I tannini I polifenoli sono formati soprattutto dai tannini e dai pigmenti che si trovano nei vinaccioli e nella buccia degli acini. I vini rossi sono caratterizzati dalla sensazione tattile della tannicità.



L'ABBINAMENTO CIBO E VINO L'abbinamento tra il cibo e il vino non si esaurisce con un semplice elenco di piatti abbinati a determinati vini. Vanno considerate le caratteristiche organolettiche del cibo e del vino, in modo da ottenere una valorizzazione reciproca e raggiungere così un'armonia di gusti. Partiamo con il precisare che esistono abbinamenti di tradizione, psicologici, di stagione, di valorizzazione. Esistono alimenti con una spiccata acidità (es. sottaceti, piatti con forte presenza di aceto o di limone) in cui l'equilibrio gustativo fra il cibo e il vino risulta un abbinamento impossibile. Anche la degustazione del cibo si sviluppa attraverso gli esami visivo, olfattivo, gusto-olfattivo, anche se solo l'ultimo entra in modo determinante nell'abbinamento con il vino. L'esame visivo valuta l'aspetto e può influire positivamente o negativamente sul giudizio dei cibi. Ma è attraverso l'assaggio che si individuano e si quantificano le sensazioni legate al sapore, le sensazioni tattili e le sensazioni gusto-olfattive, possibili grazie alla presenza sul nostro palato di circa tremila papille gustative, di forma e dislocazione diversa. Gli abbinamenti cibo vino avvengono per concordanza o per contrapposizione.



- Misano Adriatico

Misano Adriatico è un piccolo comune del Riminese, apprezzato da chi ama il mare, la tranquillità e lo sport. La spiaggia si snoda per circa 3 km e più volte è stata insignita della Bandiera Blu per la qualità dei suoi servizi e delle acque del suo mare.

Misano Adriatico è poi la perla della Motor Valley dell'Emilia-Romagna grazie al Misano World Circuit che dal 2007 ospita il Gran Premio di San Marino e della Riviera di MotoGP. Durante il resto dell'anno gli amanti dello sport possono praticare tutte le discipline di velocità nel circuito, dedicarsi alle attività in acqua e alla bicicletta.

A Misano Adriatico inoltre potrete gustare la cucina romagnola specialmente di mare. Il pesce viene cucinato come facevano una volta i pescatori, cotto alla brace, per portare in tavola la famosa grigliata mista dell'Adriatico, uno dei piatti più richiesti nei ristoranti di Misano Adriatico. Non solo. La ristorazione locale ripropone tutti i piatti semplici ma gustosi della tradizione romagnola marinara, come il risotto con le vongole, cremoso e dall'intenso profumo salmastro, e la saraghina cotta sul testo e marinata una notte intera con olio extravergine, aceto, aglio, sale e pepe. Da queste parti viene servita come antipasto, accompagnata dalla piadina romagnola ancora calda e fragrante, eccellenza del territorio.

Scoprite i ristoranti, i ristoranti-pizzeria, le trattorie e gli agriturismi di Misano Adriatico selezionati per voi dal Circuito Gastronomico Romagna a Tavola in base alla qualità della proposta enogastronomica, del loro servizio e dell'ambiente.



Brigante Restaurant



MISANO ADRIATICO

Via Adriatica, 76

0541.613848

€ 40/60 Prezzo medio 2 portate



www.brigantemisano.it

Brigante Restaurant

RISTORANTE

[da 20 anni]

Sotto la gestione di Roberto Gemma chiamato "brigante" e il figlio Lorenzo, il Brigante Restaurant propone i migliori sapori dell'Adriatico in ambienti raffinati e accoglienti. La cucina fusion romagnola-pugliese si arricchisce a seconda della stagione con prelibatezze internazionali di terra e di mare, come salumi e ostriche. Il Brigante, locale noto nel territorio e frequentato da varie celebrità, opera anche da locanda.

Cucina tradizionale

Orari cucina: 19-23 / 12-15 (Sab-Dom)

Chiuso: Lunedì e a pranzo Mart-Ven

Posti interni: 80 **Posti esterni:** 70

Consigliata la prenotazione

In carta ben 250 etichette alcune delle quali esposte nelle sale del locale e, per chi lo desidera, dell'ottimo Gin tonic da degustare pasteggiando. Per il dopo cena c'è una selezione di distillati francesi, whisky, rum, grappe e brandy spagnoli.



MISANO ADRIATICO

Via Ponte Conca, 11

0541.1832325

€ 20/25 Prezzo medio 2 portate



La Campagnola

TRATTORIA-OSTERIA

La Campagnola è "Trattoria tipica romagnola" aperta tutti i giorni a pranzo e il sabato anche la sera e "Locanda" con offerta di camere matrimoniali e triple. Il contesto è caldo ed accogliente e l'atmosfera familiare con Luigi (Gigi per gli amici) che con la sua naturale cordialità cerca di mettere tutti a proprio agio.

Cucina della tradizione

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22 (Sab)

Chiuso: Lun-Ven e la Domenica a cena

Genuina anche l'offerta gastronomica che parte dalla ricerca dei prodotti locali per realizzare piatti tradizionali e rivisitati, con il risultato finale di una grande qualità dall'antipasto al dolce.



MISANO ADRIATICO

Via Garibaldi, 7

0541.614045 - 339.6590767

€ 30 Prezzo medio 2 portate



Asporto

www.osteriavecia.it

L'Osteria Vecia

TRATTORIA

"L'Osteria Vecia" è a Misano Adriatico, tra le isole verdi del centro, nella zona denominata "sopra la ferrovia", poco distante dal mare e dalla piazza principale. A disposizione degli ospiti, oltre ai tavoli interni un piacevole dehor esterno, ideale nella bella stagione. La sala si presenta calda e accogliente, le pareti color senape e il soffitto intervallato da travi a vista danno una sensazione di cordiale familiarità.

Cucina tipica romagnola di sola carne

Orari cucina: 12-14:30 / 19-23:30

Chiuso: Martedì. **Aperto:** tutte le sere, Sab-Dom anche a pranzo

Posti interni: 140 **Posti esterni:** 120

Come dice il nome, qui si respira l'atmosfera dell'osteria di una volta. Le tovaglie ricordano quelle che ancora oggi troviamo nelle cucine di qualche nonna, mentre piante verdi collocate in antichi bidoni per il latte, danno un ulteriore tocco vintage all'ambiente. Il menù è incentrato su piatti tradizionali a base di sola carne, leggermente rivisitati. Qui si gustano i tipici antipasti con salumi e formaggi, degli ottimi primi piatti romagnoli, carne alla griglia e degli squisiti filetti cucinati in vari modi e per finire i dolci casalinghi suddivisi in tanti assaggi per non perderne neanche uno.

La prenotazione è sempre gradita



In cucina non c'è uno chef, ma un'abile cuoca, il cuore pulsante del locale. È una vera "azdora romagnola", simbolo di un'operosità instancabile che, il suo matterello, realizza la pasta fatta a mano, una delle specialità della casa. Da notare la produzione di pasta artigianale per la rivendita.



MISANO ADRIATICO

Via Repubblica, 63

0541.614196

€ 25/35 Prezzo medio 2 portate



www.ristoranteallastazione.com

Ristorante alla Stazione

RISTORANTE-PIZZERIA

[dal 1947]

Alla Stazione, a conduzione familiare dal 1947, è un ristorante-pizzeria situato proprio alla stazione di Misano. L'interno, ampio e accogliente, presenta un arredamento curato nei minimi dettagli in stile shabby chic, con complementi d'arredo dai colori delicati, come il bianco e le tinte pastello. A disposizione degli ospiti la veranda e la terrazza dal gusto eclettico e liberty, e un incantevole giardino allestito con vecchie carrozze ferroviarie, poste a semicerchio.

Cucina di carne e pesce tradizionale e innovativa

Orari cucina: 12:15-15 / 19-24

Chiuso: Mercoledì (Ottobre-Maggio)

Posti int.: 150-200 **Posti est.:** 130

A questa varietà di ambienti di grande personalità, rinnovati e ri-arredati di continuo, corrisponde un menù con un'ampia scelta di sapori, per ognuno dei quali c'è un numero limitato di ricette di alta qualità, sia carne che (soprattutto d'estate) pesce. Sempre apprezzate le ricette della tradizione, ma con rivisitazioni creative. È il caso dello Spaghetti alle vongole, servito con vongole sgusciate, clorofilla di prezzemolo, bottarga e maionese di vongole. Molto amate anche le pizze gourmet, con impasto ad alta idratazione, alle quali si sono aggiunte le pizze al metro.

La prenotazione è sempre gradita



Introdotti di recente, gli hamburger di pane artigianale croccante, presentano farciture d'eccellenza, come mortadella, burrata, pesto di pistacchi e pomodori secchi, oppure gamberi, avocado e maionese alla paprika. La carta dei vini include circa 100 etichette tra vini bianchi, rossi, bollicine, champagne e vini da dessert.

Ristorante alla Stazione



La pizza di **“Alla Stazione”** si contraddistingue per l'accurata selezione degli ingredienti di primissima qualità e tutti italiani. Tutte le pizze, preparate con farine Bio di grano tenero e di Kamut con lenta e naturale lievitazione, risultando croccanti, fragranti e di facile digeribilità. La cottura nel forno a legna artigianale e i numerosi gusti disponibili rendono questa pizza saporita e irresistibile.

Oltre alla pizze classiche potrete gustare anche le nuove pizze gourmet: alte, friabili e croccanti ottenute grazie alla lunga lievitazione e ad un'altissima idratazione. Passaggi che la rendono altamente digeribile e le donano un gusto unico e delizioso.



MISANO ADRIATICO

via Litoranea Sud, Bagni 65/69

0541.615923

€ 25/35 Prezzo medio 2 portate



www.balubinoalmare.it

Balubino al Mare

OSTERIA-PIZZERIA

Situata a Ponteverde di Misano, Balubino al Mare - Osteria di pesce e pizza - sorge direttamente sulla spiaggia, davanti a un incantevole angolo di mare. E il mare è protagonista anche nel menù, fedele alla tradizione, con pesce sempre fresco e un forno a legna sempre acceso. L'oste Diego, con la consueta disponibilità, sarà felice di consigliarvi i prodotti freschi di stagione e gli eventuali fuori menù.

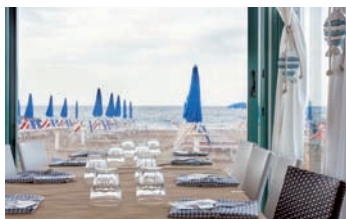
Cucina di pesce tradizionale, pizza

Chiuso: da Novembre a Febbraio

Aperto: 08:00-23 da Marzo a Ottobre

Il locale è accogliente e curato nei dettagli con quella freschezza propria dei luoghi che si trovano in prossimità della riva del mare. Dalla sala affacciata sulla spiaggia lo si può scorgere e percepirne i pro-fumi. La gestione familiare di Balubino ha un tocco accogliente e informale, con quel pizzico di sana allegria tipica della Romagna. Il menù comprende ricette tradizionali eseguite a regola d'arte, come il Coccio di molluschi e crostacei, la Grigliata e il Fritto misto dell'Adriatico. I primi fatti in casa vengono abbinati a sughi di pesce ricchi e armonici, come la golosa Carbonara di pesce.

La prenotazione è sempre gradita



Le pizze, impastate con farine pregiate e altamente digeribili, sono farcite con frutti di mare e altre prelibatezze. In tavola non manca mai la fornarina, bianca o rossa, per tutti i gusti. Balubino è il luogo ideale in cui riscoprire i buoni sapori della tradizione in un ambiente caloroso e ospitale.



MISANO ADRIATICO

Via Litoranea Nord - Spiaggia 22-23

0541.611431

€ 35/40 Prezzo medio 2 portate



www.algamberosbronzio.it

Osteria Al Gambero Sbronzio RISTORANTE

Il Gambero sbronzio ha un'invidiabile location sulla spiaggia di Misano Adriatico, dove si respirano i profumi del Mediterraneo in un'atmosfera rilassata. Aperto tutti i giorni e tutto l'anno, il Gambero sbronzio propone una cucina di mare creativa e sofisticata. Nelle giornate di sole accoglie gli ospiti nella panoramica terrazza vista mare. In alternativa, al piano terra, dove le ampie vetrate offrono uno sguardo incantevole sulla spiaggia.

Cucina di mare creativa

Orari cucina: 12-15:30 / 19-23

Chiuso: Martedì (Sett-Aprile)

Posti interni: 150 **Posti esterni:** 150

Il meglio della cucina mediterranea in un ambiente raffinato e luminoso. Il pesce viene acquistato nei migliori mercati dell'Adriatico, altre prelibatezze vengono fatte arrivare dall'estero - sempre freschissime. Specialità sono i plateau di crudo, primi e secondi con pesce, molluschi e crostacei, sempre a seconda del pescato. Pasticcere in brigata e dolci fatti in casa, frutta e verdura a km 0.

Consigliata la prenotazione



L'importante la carta dei vini, circa 250 referenze, include i bianchi del territorio e dalle altre zone vocate italiane, i bianchi esteri in particolare dalla Francia e una discreta selezione di vini rossi locali e dal resto d'Italia. Buona la selezione delle bollicine con Proseccchi e Bollicine italiane. Non mancano gli champagne anche rosè, i vini dolci e una lista di distillati



MISANO ADRIATICO

Via Litoranea Nord, 26/A

0541.613008

€ n.d.



Sottovento

RISTORANTE

Un avamposto dei sapori di Sardegna in Romagna, questo grazioso ristorante in stile marinaro ubicato nel lungo mare di Misano spicca per la gestione cordiale e simpatica. La cucina propone piatti tradizionali e eleganti. Tanto mare, con fregula in zuppa di pesce, col fritto e l'arrosto di pesce. Buona carta dei vini con eccellenti proposte sarde. Sottovento connubio perfetto tra Romagna e Sardegna.

Cucina di pesce

Orari cucina: 12:30-15 / 19-23

Chiuso: Lun-Merc e Giovedì a pranzo

Consigliata la prenotazione



MISANO ADRIATICO

Via dei Gigli, 11

0541.615726

€ n.d.



Ristorante Paradise

RISTORANTE

Una vetrata affacciata sul mare, un luogo denso di rispetto per la materia prima, dove il pescato del giorno, detta il ritmo dei piatti. Il crudo al coltello, i pesci alla piastra, lo stufato di sgombero, la parmigiana di triglie, si legano, quasi in una questione di cuore, ai vini in carta. Dal Paradise si esce col mare negli occhi, con il profumo iodato del sale e con in bocca il ricordo della Romagna.

Cucina Cucina di mare (crudità, tartare, crostacei, ostriche francesi) e qualche proposta di carne

Chiuso: stagione Invernale

Consigliata la prenotazione

Ricca la carta dei vini provenienti dal territorio e oltre. Vini bianchi fermi, rossi, bollicine bianche e rosè.

www.paradise.rn.it

ENTRA NEL CIRCUITO DI ROMAGNA A TAVOLA

Richiedi la **RomagnaatavolaCARD** e scopri i privilegi!



Non aspettare. Richiedila subito!



Romagna a Tavola
Tel 0547.1908250
info@romagnaatavola.it
www.romagnaatavola.it



Romagnaatavola

~ ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ ~