

Viaggio “gourmet” nella Riviera Romagnola. Pronti? Si parte!

Weekend Premium vi porta in un goloso viaggio “gourmet” nelle regioni italiane, nelle località balneari più frizzanti, nelle montagne più incantate, nelle città più belle, in Italia e non solo...



Welcome!

Pronti? Si parte!

Iniziamo alla grande, dove divertimento, allegria, cortesia, simpatia, pesce succolento e squisitezze locali vi danno il benvenuto: la **Riviera Romagnola**! Qui ogni giorno i mercati ittici forniscono alla loro zona i migliori prodotti del Mediterraneo che finiscono in eccellenti piatti a base di pesce, dai mitici fritti misti, alle formidabili alici alla griglia, ai polipo arrosto e in insalata, ai calamari ripieni, alle entrecote di tonno, dalle Dalle ostriche ai

crudi, ai sughi, alle spettacolari grigliate.



Stellati o no, eleganti o ruspanti, i mille ristoranti della Riviera Romagnola sono pronti a deliziarvi, sempre con un sorriso.

A **Cesenatico** incontriamo chef **Alberto Faccani**, al timone del **Magnolia** (due Stelle Michelin)I suoi piatti colpiscono per bellezza, impeccabile precisione, freschezza intellettuale, abbinamenti cromatici e per la magia del gusto. A partire dagli *amuse-bouche* dello chef, tra cui un delicato tramezzino al tartufo nero e un sorprendente passatello fritto. Piatti che raccontano l'amore per la sua terra e per il suo mare, come nel 'risotto Riviera Adriatica' un carnaroli insaporito da cozze, vongole, alghe e brodetto di pesce



Ottimi a Cesenatico

[Osteria Bartolini](#), anche a Milano Marittima [Mona Lisa](#), Hotel Da Vinci

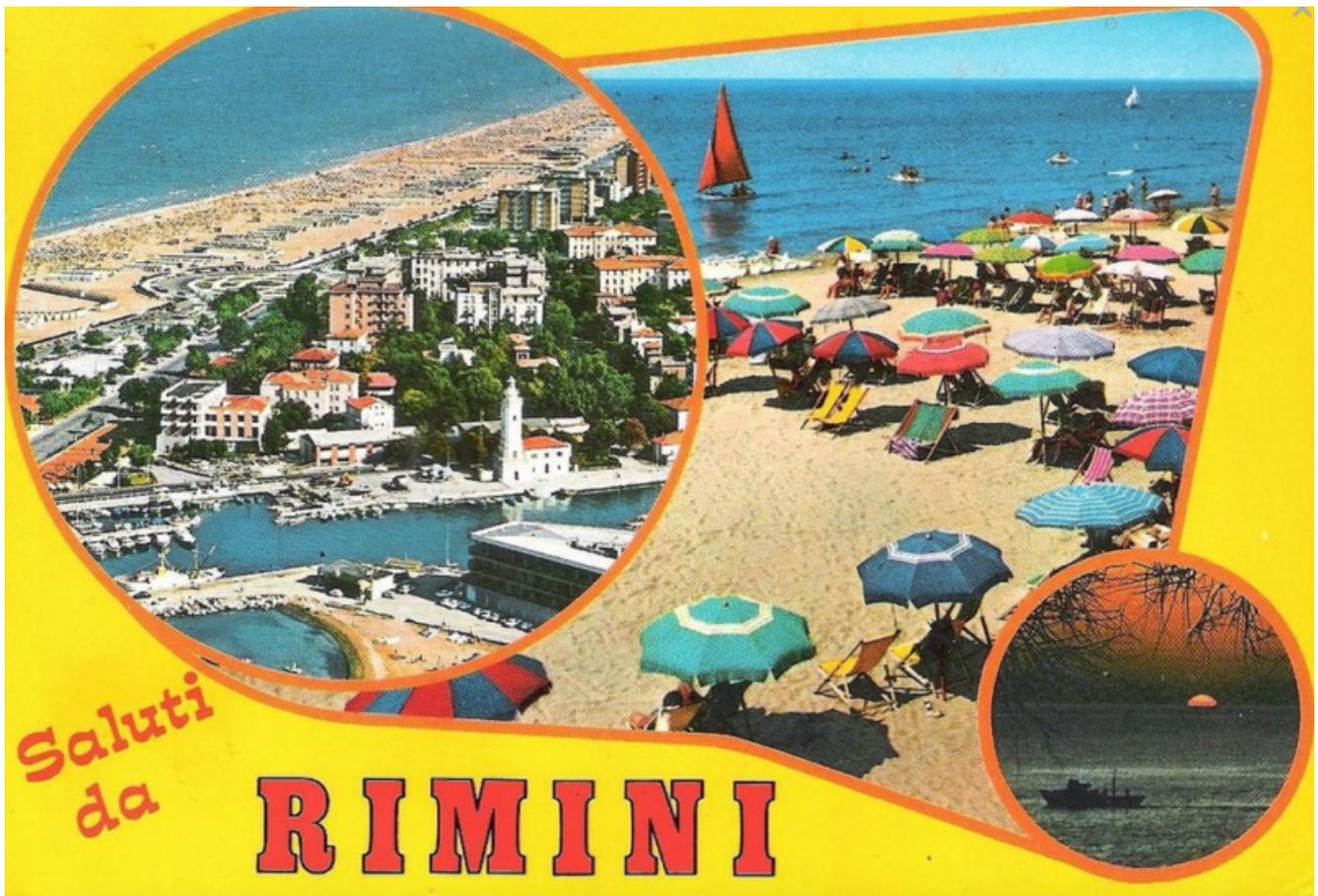


Spiaggia, ombrelloni e dolce vita romagnola

Rimini

Le stelle (Michelin) brillano nel cielo riminese... e su questi ristoranti top

[Abocar](#) Due Cucine [Povero Diavolo](#) a Torriana (Rimini) [Il Piastrino](#) a Pennabilli (Rimini)



Da [Guido 1946](#) Locale *cult* dello chef **Giampaolo Raschi**. Tavoli in riva al mare e un trionfo di pesce anche nel nuovissimo menu in cui spicca *“La sfoglia è gialla e il pesce è azzurro”* un primo di pasta fresca, con saraghina scottata e la sua salsa, marmellata di cipolle rosse. Il mio piatto preferito? *Spaghetto con crema di ostriche*: squisitezza inenarrabile.



gli incomparabili spaghetti alla crema di ostriche Guido

Ottimi a Rimini

[Osteria De Borg](#)[Ristorante Gourmet del Grand Hotel](#) , il preferito da Federico Fellini... la referenza basta!

Eccellenze romagnole

[San Domenico](#) Imola [Boca Barranca](#). Marina Romea [Locanda del Pescatore](#), Bellaria [Onda Blu](#), a metà strada tra Bellaria e San Mauro a Mare



[La Rotonda](#) – Cucina sul Mare, Lido Adriano, **[Osteria La Ciuma](#)**,
[l'Osteria delle Mura](#), Cervia centro

E per finire in bellezza, divertimento e in maniera un po' sexy... Riccione!

Ottimi a Riccione

[Gambero Rosso](#)**[Mariscos](#)****[Trampolines](#)****[Le Vele](#)****[Falco](#)** (Gabicce Mare)



Riccione Style...

[Patty da DiegoTanimodiCavalluccio Marino](#)



Riccione alla grande! un piatto del Cavalluccio Marino

Il "gourmet tour" di Weekend Premium continua... La settimana

prossima andremo in...sorpresa!



La nostra prossima meta...

INFO Per informazioni, menu, indirizzi e orari, clicca sul nome.