



dal 20 febbraio al 6 aprile 2017
dal lunedì al giovedì a cena

APPUNTAMENTI GASTRONOMICI

11[^] edizione



con il contributo di: con il patrocinio di:

BPER
banca



Provincia di Modena



Comune di Modena



Camera di Commercio
Modena



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



*La bottiglia
è simbolo
di Modena,
dei modenesi
e della
Tradizione*



tel:fax: +39 059.3163519

consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

con funzione di "Tutela" e incaricato alle attività previste da Legge 526/99 dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con DM 16/10/2009, Gazzetta Ufficiale 4.11.2009

Appuntamenti Gastronomici

Anche quest'anno il gustoso filo rosso della qualità al giusto prezzo unisce i menù ideati con estro e sapienza dai 21 ristoranti protagonisti di questa piccola guida. Troverete la passione per la buona tavola che si esprime attraverso l'impiego di quattro perle inimitabili del nostro territorio come il **Parmigiano Reggiano**, il **Lambrusco**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale** e il **Prosciutto**. Un'occasione in più per incontrare i genuini sapori della nostra terra.

Fidelity Card

Il regolamento è semplice: un timbro per ogni ristorante che visiti. Tu consumi il tuo menù e il ristoratore mette un timbro sulla tua card. Puoi richiedere la tessera direttamente ai ristoranti aderenti all'iniziativa. **Più ristoranti visiti, più verrai premiato.**

Trovi il regolamento completo sul sito www.confesercentimodena.it

I premi

- 4 Timbri** Set di calici per la degustazione del Lambrusco
- 6 Timbri** 6 bottiglie di una selezione di vini Lambrusco e Pignoletto di Modena CHIARLI 1860
- 7 Timbri** 1 bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena invecchiato minimo 12 anni
- 10 Timbri** 1 bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extravecchio invecchiato oltre 25 anni
- 14 Timbri** 1 week-end per 2 persone all'Hotel Ferretti Beach**** di Rimini - trattamento di mezza pensione



[/appuntamentigastronomici](https://www.facebook.com/appuntamentigastronomici)

con il patrocinio di:



Provincia di Modena



Comune di Modena



Camera di Commercio
Modena



Consorzio Tutela
Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena



CONFESERCENTI
MODENA

Partners



CLETO CHIARLI

Tenute Agricole

LA MIGLIORE SINTESI TRA
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA.



www.chiarli.it - www.facebook.com/chiarli1860

Tel. 059 3163311 - Fax Italy 059 313705 - Fax Export 059 310860 - E-mail: italia@chiarli.it - export@chiarli.it

CONOSCIMODENA


DEGUSTAZIONI - APPROFONDIMENTO - INTRATTENIMENTO


Vuoi fare una gita culturale ed
enogastronomica a Modena?


Vuoi fare un giro fra le cantine piú
prestigiose di Lambrusco?

Una gita con un programma creato
su misura, andando fuori dalle solite
proposte?

Contatta Conoscimodena

info@conoscimodena.it 

www.conoscimodena.it 

335.53.30.753 



Osteria della Cavazzona

via Emilia Est ,157
Cavazzona di Castelfranco
059.932504
osteriacavazzona@alice.it
www.osteriadellacavazzona.it



ANTIPASTO

Tuorlo d'uovo dorato su crema di cannellini
e vela di pane croccante

PRIMO

Gnocchetti di patate in crema di Parmigiano Reggiano,
Prosciutto di Modena croccante
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

SECONDO

Guanciale di maiale "brasato non brasato"
al Lambrusco su polenta grigliata

DOLCE

Mascarpone soffiato con cioccolato e ristretto di San Marzano

Ristorante L'Incontro

via delle Magliaie, 4/1
Carpi
059.693136
info@lincontroristorante.it
www.lincontroristorante.it



ANTIPASTO

Babà con spuma di Parmigiano
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

PRIMO

Gnocchi arcobaleno:
curcuma, cavolo nero, patata viola

SECONDO

Medaglioni di erbe e legumi
con salsa alla zucca

DOLCE

Mostardina Torta Sopraffina ed il suo sorbetto

35,00
euro

Inclusi: Acqua, Caffè
Chiuso Domenica

Inclusi: Acqua, 1 bicchiere di Lambrusco Salamino di Santa Croce, Caffè

Chiuso Lunedì a pranzo e Domenica Sera

35,00
euro

Ristorante Il Calcagnino

piazza Calcagnini,1
Formigine
059.557277
info@ilcalcagnino.it
www.ilcalcagnino.it



ANTIPASTO

Flan di Parmigiano su misticanza
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

PRIMO

Bottoncini di Parmigiano con cotechino croccante
e crema di polenta bianca

SECONDO

Filettino di maiale al Lambrusco
in crosta di Parmigiano con patate profumate

DOLCE

Zuppa inglese e "zuccherino digestivo"



Locanda Marcella

via Festà, 530
Marano sul Panaro
059.703027
info@locandamarcella.it
www.locandamarcella.it
f locanda marcella

ANTIPASTO

Tortino di polenta
su crema di caprino della Selva Romanesca
e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

BIS DI PRIMI

Tortelloni di ricotta di Bianca Modenese e pancetta croccante
Tagliatelle di castagne con Prosciutto di Modena DOP

SECONDO

Crescentine di farro BIO con lievito madre
e tagliere di salumi e formaggi dell'Appennino Modenese

35,00
euro

Bevande escluse
Chiuso Lunedì

Inclusi: Acqua e Caffè con piccola pasticceria
Sempre Aperti

29,00
euro

Antica Osteria Vecchia Pirri



via Prampolini, 8
Modena
059.235324
info@vecchiapirri.it
www.vecchiapirri.it

ANTIPASTO

“Antipasto Vecchia Pirri”

PRIMO

Tortelloni di zucca saltati con burro e noce moscata

SECONDO

Tagliata di filetto
all’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
e scaglie di Parmigiano Reggiano

DOLCE

“Tipo Barozzi” con mascarpone

Antica Trattoria Cervetta



via Cervetta, 7
Modena
059.220500
info@cervetta.it
www.cervetta.it

ANTIPASTO

Polentine con ragù tradizionale

PRIMO

Tortelloni di zucca

SECONDO

Cotoletta “Cervetta”
con pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

DOLCE

Tortino al cioccolato fondente

25,00
euro

Bevande escluse
Chiuso Lunedì

Bevande escluse
Chiuso Giovedì

25,00
euro

cucina modenese dal 1988

Ristorante la quercia di rosa

strada Scartazza, 22

Modena

località Fossalta

059.280730

querciadirosa@libero.it

www.laquerciadirosa.it



Calice di bollicine Rosè

ANTIPASTO

Frittelle di baccalà "con l'anima"

PRIMO

Tagliolini con carciofo e guanciale

SECONDO

Bocconcini di Porcellin al nostro Balsamico
e pepite di patate al forno con rosmarino

DOLCE

Una scelta dal carrello dei dolci e frutta di stagione

** in alternativa menù vegetariano: **

Insalata di Carciofo Violetto - Triangoloni di Squacquerone e Noci
Fritto Misto Vegetariano (un po'dolce e un po'salato)



Osteria Stallo del Pomodoro

largo Hannover, 63

Modena

059.214664

osteria@stallodelpomodoro.it

www.stallodelpomodoro.it

ANTIPASTO

"il Bollito" con salsa verde

PRIMO

Tagliatelle con ragù di razza bianca modenese

SECONDO

Galletto al petto d'oca affumicato
con cipolla all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
e patate arrosto

DOLCE

Torta "tipo Barozzi" con crema pasticcera e salsa alle fragole

** Il menù è possibile anche senza glutine
previa comunicazione alla prenotazione**

35,00
euro

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Martedì

Bevande escluse

Sempre Aperto

30,00
euro

**Ristorante
Accademia by Italo**

via Modonella, 11
Modena
059.216428
accademiabyitalo@libero.it
www.accademiabyitalo.it



**Ristorante
Al Penny**

via Emilia Est, 1741
Modena
059.283559



ANTIPASTO

Prosciutto di Modena DOP
con Parmigiano Reggiano di 36 e 50 mesi

BIS DI PRIMI

Gnocchi di patate viola con fonduta di Parmigiano
e Tortelloni alle ortiche

SECONDO

Medaglioni di filetto di maialino con noci e Nocino

DOLCE

Crostata di amarene brusche

PIATTO UNICO

Cotoletta gigante
con rucola, pomodorini
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

DOLCE

Tarte Tatin di mele e cannella

**28,00
euro**

Inclusi: Calice di Lambrusco di Modena, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì

Acqua inclusa - Vini esclusi

Chiuso Martedì

**20,00
euro**

Ristorante Antica Moka

via Emilia Est, 1496
Modena
059.284008
info@anticamoka.it
www.anticamoka.it



ANTIPASTO

Terrina di cappone e cotechino,
zabajone al Parmigiano e cacao

PRIMO

Tortelli di ricotta con pere al Lambrusco di Modena

SECONDO

Cosciotto di agnello cotto nel miele e erbe aromatiche,
patate viola e funghi

DOLCE

Zuppa inglese



Ristorante Vinicio

via Emilia Est, 1526
Modena
059.280313
info@ristorantevinicio.it
www.ristorantevinicio.it

APERITIVO

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Pancia di maialino glassata all'Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena con purea di champignon

PRIMO

Ravioli di magro con crema di patate e pancetta croccante

SECONDO

Guancia di vitello con lenticchie di Colfiorito

DOLCE

Muffin alle mele
con ripieno di crema alla cannella e spuma al miele

35,00
euro

Caffè incluso - Vini Esclusi
Chiuso Domenica

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi
Chiuso Lunedì

35,00
euro

Antica Trattoria Da Felice

via Emilia Est, 2445
Modena
loc. Ponte S.Ambrogio
059.938003
info@trattoriafelice.com



ANTIPASTO

Bruschette, gnocco fritto e affettati misti

BIS DI PRIMI

Tortelloni di zucca con scaglie di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Maccheroni al ragù di cinghiale

SECONDO

Scaloppina all'Aceto Balsamico
o grigliata mista di carne alla brace di legna
con contorno di verdura alla griglia e cipolline al Balsamico

DOLCE

Zuppa inglese

Inclusi: Vini della carta, Acqua e Caffè

Chiuso Martedì



Ristorante 80° Miglio

via Emilia Ovest, 802
Modena
059.827496
mail@80miglio.it
www.80miglio.it

ANTIPASTO

Sformatino di Parmigiano
con scaglie di grana e mousse di pere

PRIMO

Mezzelune di ricotta, Parmigiano,
Aceto Balsamico in crema di noci

SECONDO

Guanciaie cotto a bassa temperatura
con salsa in agrodolce

DOLCE

Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone

Inclusi: Acqua e un calice di vino

Chiuso Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno

25,00
euro

30,00
euro

Osteria Morane 361

Strada Morane, 361

Modena

059. 3091523

ingresso riservato ai soci

info@osteriamorane361.it

www.osteriamorane361.it



PRIMO

Passatello asciutto

alle due consistenze di Parmigiano Reggiano

SECONDO

Torretta di faraona pancettata al forno,
con spinaci saltati al burro e dischetti di patate arrosto

DOLCE

Crostata di amarene brusche di Vignola

Trattoria via Ferrari

Via P. Ferrari, 21/25

Modena

059.239004

trattoria.viaferrari@gmail.com

www.trattoriaviaferrari.it



ANTIPASTO

Calzagatti

PRIMO

Lasagna

SECONDO

Guancia di vitello bollito
con verdure cotte e salsa verde

DOLCE

Zuppa inglese

28,00
euro

Inclusi: 1/2 Acqua, 1/4 di vino a persona e Caffè

Bevande escluse
Chiuso Domenica Sera

25,00
euro

La Nunziadeina

a Santa Maria fuori le Mura

via Vittorio Veneto, 95

Nonantola

059.541112

info@ristorantelanunziadeina.com

www.ristorantelanunziadeina.com



La Piazzetta del Gusto

via Roma, 24

Nonantola

059.546255

www.lapiazzettadelgusto.com



ANTIPASTO

Gnocco fritto con Prosciutto Crudo di Modena DOP
e mortadella Favola

PRIMO

Tagliatella al Prosciutto Crudo di Modena DOP
oppure Tortellini in brodo

SECONDO

Cotoletta alla petroniana con piccolo tortino di patate

DOLCE

Torta di riso con Sassolino

APERITIVO

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Polpettine di ripieno di tortellini
con crema di Parmigiano

PRIMO

Bis di passatelli asciutti:

Salsiccia, verza croccante e pepe verde;
Zafferano, pistacchi e formaggio di fossa

DOLCE

Tortino di pere con zabaione di liquirizia

30,00
euro

Bevande escluse

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

25,00
euro

Ristorante La Zucca Felice

via Giardini Sud, 247
Pavullo
0536.304175
info@lazucafelice.it
www.lazucafelice.it



ANTIPASTO

Selezione di affettati, Prosciutto di Modena DOP
e formaggi con crescentine calde

PRIMO

Tortelloni di ricotta e spinaci con funghi porcini

SECONDO

Tagliata di manzo italiano alla piastra,
patate al rosmarino, funghi porcini e foglie miste

DOLCE

"Dolce Gigione"

tuille croccante, crema di ricotta e mascarpone,
scaglie di cioccolato fondente con mousse di frutti rossi

Antica Trattoria Ponte Guerro

via Modenese, 4654
Spilamberto
059.798909
info@ponteguerro.it
www.ponteguerro.it



ANTIPASTO

Antipasto dello Chef

BIS DI PRIMI

Tagliolini Prosciutto di Modena DOP, limone e pistacchio
Maccheroncini al torchio rustici

SECONDO

Tagliata di bianca modenese
al carpaccio di tartufo con patate vecchia Modena e
insalatina di misticanza, noci, mela verde
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

DOLCE

Semifreddo della casa

35,00
euro

Inclusi: Vino, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì e Martedì

Inclusi: 2 Calici di vino - Caffè e Nocino o Liquore di ciliegia

Chiuso Domenica

prezzo a persona - menù proposto per un minimo di 2 persone, solo a cena

35,00
euro

Trattoria La Campagnola

via Cà De Barozzi, 12

Vignola

059.771032

www.trattorialacampagnola.com



ANTIPASTO

Borlengo tradizionale

TRIS DI PRIMI

Gramigna alla boscaiola

Tortelli rosa

Garganelli speck e rucola

SECONDO

Gnocco e tigelle con Prosciutto di Modena DOP,
affettati misti, formaggi vari e verdure alla griglia

DOLCE

Semifreddo al Nocino

**Special Formaggi,
dal 1977 un partner speciale nella fornitura
di formaggi, prodotti caseari e salumeria
artigianale di altissima qualità e a Km 0.**



**special
formaggi**
INGRESSO FORMAGGI E SALUMI

Via Copernico, 34/36 - 41015 NONANTOLA (MO)
Tel. +39 059 548992 info@specialformaggi.it

www.specialformaggi.it

**25,00
euro**

Inclusi: Acqua e Lambrusco di Modena

Sempre aperti



BEVI RESPONSABILMENTE

MODENA



www.lambrusco.net

LAMBRUSCO



www.pasapadell - pr. Carlo Gubbiom, Archivio www.lambrusco.net

COCCÈ



Da noi l'attesa dura 14 mesi.



Una stagionatura così lunga ha un gusto tutto particolare
È il territorio appenninico che segue il corso del Panaro, tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia che dona al **prosciutto di Modena Dop** quel gusto assolutamente caratteristico dal sapore dolce e intenso. Come unici sono gli ingredienti che lo compongono: coscia di suino italiano, sale e i suoi **14 mesi di stagionatura minima**. Perché solo un prosciutto così è **crudo, è buono, è Modena.**

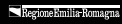


Prosciutto di Modena D.O.P.

consorzioprosciuttomodena.it



Parla sempre agili
per la migliore
Europa (mea) nelle zone rurali



Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio del Prosciutto di Modena
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia Romagna

BPER:

Banca

#meglioilmeglio

Se è fatto solo con *latte appena munto delle zone d'origine*, è meglio.
Se *non ha additivi né conservanti*, è meglio. Se *può stagionare a lungo*,
è meglio. **Parmigiano Reggiano. Meglio il meglio.**



www.parmigianoreggiano.it



[/parmigianoreggiano](https://www.facebook.com/parmigianoreggiano)



[@theonlyparmesan](https://twitter.com/theonlyparmesan)



[#ParmigianoReggiano](https://www.instagram.com/ParmigianoReggiano)






[theonlyparmesan](https://www.pinterest.com/theonlyparmesan)

:Impegno

La tua idea di futuro raccontala a una banca solida
che sa ascoltare, capire e fare.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40 Seguidi su   



Caffè Cagliari Superoro è la miscela professionale di alta qualità, frutto di una centenaria esperienza. Le più pregiate origini di caffè sono tostate separatamente e successivamente miscelate per garantire una qualità equilibrata e costante.

L'innovativa confezione è dotata di una speciale valvola monodirezionale ad alta pressione che non consente la fuoriuscita degli aromi naturali del caffè appena tostato, per una lunga conservazione dei chicchi nella propria atmosfera originale.



Con questo esclusivo sistema la miscela mantiene inalterate le sue pregiate caratteristiche organolettiche offrendo un risultato in tazza eccellente e con un'ottima costanza di rendimento.