9ª Edizione

dal 16 febbraio al 26 marzo 2015

APPUNTAMENTI GASTRONOMICI

dal lunedì al giovedì - pranzo e cena

revent

con il patrocinio di

Provincia di Modena

con il patrocinio del

Comune di Modena

Camera di Commercio Modena

TUTTO A TAVOLA

CONFESERCENTI MODENA

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
con funzione di "Tutela" e incaricato alle attività previste da Legge 526/99dal 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 22 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. Quella stessa passione che ormai per la nona edizione consecutiva spinge Confesercenti Modena a promuovere i "Giovedì Gastronomici", denominati oggi APPUNTAMENTI GASTRONOMICI, che si potranno gustare dal lunedì al giovedì sia a pranzo che a cena, per offrire davvero a tutti un'occasione in più per incontrare i genuini sapori della nostra terra.

I 22 ristoranti partecipanti

Ristorante L'Incontro
Osteria della Cavazzona
Taverna Napoleone
Ristorante Zoello
Ristorante Il Calcagnino
Ristorante Albergo Marcella
Antica Osteria Vecchia Pirri
Antica Trattoria Cervetta
La Quercia di Rosa
Osteria Stallo del Pomodoro
Ristorante Accademia by Italo
Ristorante Al Penny
Ristorante Antica Moka
Ristorante Vinicio
Trattoria Da Felice
Trattoria La Falce
Ristorante Castello di Gusciola
La Piazzetta del Gusto
Ristorante La Nunziadeina
Agriturismo La Fontana
Antica Trattoria Ponte Guerro
Trattoria La Campagnola

Partners

Comune di Modena, Assessorato alle Politiche Economiche
Provincia di Modena
Camera di Commercio Modena
Tipico a Tavola
Confesercenti Modena

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 059.310868 – E-mail: italia@chiarli.it - export@chiarli.it

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. Riceverai i timbri direttamente alla cassa dei ristoranti: raccoglili sulla tua fidelity card, una volta completata con il numero di timbri necessari, potrai ritirare il premio scelto presso la sede Provinciale di Confesercenti in via Paolo Ferrari n°79 a Modena, consegnando la tessera. Ricorda che puoi raccogliere al massimo un timbro per ogni ristorante. Ogni cartolina può essere usata per il ritiro di un solo premio; i timbri apposti su tessere diverse non sono cumulabili. Il termine di consegna delle schede è il 08/05/2015. 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 BalsamicoTradizionale di Modena invecchiato minimo12 anni
10 Timbri	1 bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extravecchio invecchiato oltre 25 anni

Seguici anche su Facebook e Instagram

Sponsor

CLETO CHIARLI · PARMIGIANO REGGIANO · CAGLIARI · Banca popolare dell'Emilia Romagna

Ristorante L'Incontro

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

ANTIPASTO
Radicchietti di campo con guanciale abbrustolito, parmigiano e aceto balsamico

PRIMO
Tortelli di farro BIO con tosone, noci e vellutata di spinaci

SECONDO
Guancialino di maiale con saba, grasparossa, patate e arachidi caramellate

DOLCE
Crostata di farina integrale con marmellata BIO di prugne

35,00 euro

Inclusi: Acqua, 1 bottiglia di Lambrusco ogni 4 coperti, Caffè

Chiuso Lunedì a pranzo e Domenica Sera

Osteria della Cavazzona

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

ANTIPASTO
Crema di patate con pallina dorata di parmigiano e olio al rosmarino

PRIMO
Risotto al mascarpone con spirale di peperoni e pancetta croccante

SECONDO
Filetto di maiale conciato ai tre pepi, scottato alla griglia con cipolla ripiena

DOLCE
Semifreddo al mascarpone con Barozzi incorporata e spuma di caffè

Inclusi: Acqua, 1 bottiglia di Lambrusco ogni 2 coperti , Caffè

30,00 euro

Chiuso Domenica

Taverna Napoleone

via San Lorenzo, 44/A
Castelnuovo Rangone
059. 537623
tavernanapoleone@gmail.com
www.tavernanapoleone.it

ANTIPASTO
Prosciutto crudo di Modena DOP e capricci di gnocco fritto

PRIMO
Risotto carnaroli di Carpi con salsiccia di mora
e gocce di aceto balsamico tradizionale

SECONDO
Involtino di mora Romagnola in riduzione
di aceto balsamico di Modena IGP

DOLCE
Crema al mascarpone al Pyrat rum e torta al cioccolato

30,00 euro

Inclusi: Acqua e ogni 2 persone una selezione dei nostri lambruschi

Chiuso Lunedì

Ristorante Zoello

via Modena, 181
Castelvetro
059.702635
ristorantezoello@gmail.com
www.zoello.com

ANTIPASTO
Antipasto tradizionale con salumi modenesi,
parmigiano fritto e gnocchini fritti

TRIS DI PRIMI
Tagliatelle al Prosciutto di Modena DOP
Tortelli di ricotta Vecchia Modena
Ravioli di carne con burro e salvia

SECONDO
Coniglio al forno con parmigiano su letto di patate
con contorno di fritto misto di verdure

DOLCE
Duroni caldi con gelato di crema

Inclusi: Acqua, Lambrusco Grasparossa, Caffè e digestivo

Chiuso Venerdì e Domenica Sera

25,00 euro

Ristorante Il Calcagnino

p.zza Calcagnini, 1
Formigine
059.557277
www.ilcalcagnino.it

ANTIPASTO
Flan di parmigiano 36 mesi, mostarda autunnale, misticanza e aceto balsamico

PRIMO
Tortelli alle erbette

SECONDO
Cosciotto di maiale cotto a bassa temperatura con schiacciata di patate

DOLCE
Zuppa inglese e "Zuccherino digestivo"

35,00 euro

Bevande escluse

Chiuso Lunedì

Ristorante Locanda Marcella

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

ANTIPASTO
Flan di funghi porcini su crema di latte al timo

BIS DI PRIMI:
Tagliatelle di castagne con prosciutto Modena DOP
Tortelloni con pancetta al pepe nero croccante

BIS DI SECONDI:
Polenta con caciotta montanara,
funghi misti, costine e salsiccia in umido
Funghi porcini panati e fritti

DOLCE
Yogurt naturale con composta di mirtilli e farro tostato al miele

Inclusi: ½ fiasco di vino biologico/biodinamico, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì e Martedì

29,00 euro

Antica Osteria Vecchia Pirri

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

Antica Trattoria Cervetta

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

ANTIPASTO
Antipasto "Pirri" con piada tradizionale

PRIMO
Passatelli in brodo di cappone

SECONDO
Scaloppa con crema di parmigiano
e gocce di balsamico tradizionale di Modena

DOLCE
Sbrisolona con mascarpone

ANTIPASTO
Polentine con funghi porcini e chiodini

PRIMO
Maccheroni al pettine al ragù di coniglio
e lardo di Colonnata

SECONDO
Cotoletta *"Cervetta"*

DOLCE
Mascarpone al cioccolato fondente 72

28,00 euro

Inclusi: Acqua, Lambrusco Grasparossa " Vecchia Pirri", Caffè

Chiuso Lunedì

Bevande escluse

Chiuso Giovedì

25,00 euro

cucina modenese dal 1988

Ristorante la quercia di rosa

strada Scartazza, 22
Modena loc. Fossalta
059.280730
querciadirosa@libero.it
www.ristorantelaquerciadirosa.com

ANTIPASTO
Antipasto della Quercia e aperitivo Rosè
(polentini, parmigiano e nostro balsamico;
gnocchini fritti e salame nostrano)

PRIMO
Tagliolini al guanciale e Carciofo

SECONDO
Stracotto di Manzo con Purè di patate e
punte di Asparagi alla parmigiana

DOLCE
Carrello dei dolci e frutta di stagione

* Menù vegetariano: Polentina e brie, Agnolotti di Porcini al Tartufo,
Giardinetto di Verdure e Formaggi.*

35,00 euro

Inclusi Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Martedì

Osteria Stallo del Pomodoro

largo Hannover, 63
Modena
059.214664
osteria@stallodelpomodoro.it
www.stallodelpomodoro.it

ANTIPASTO
Calzagatti con crema al parmigiano

PRIMO
Tortelli di ricotta di bianca modenese con burro e salvia

SECONDO
Cotechino con purè e lenticchie in umido

DOLCE
Tortino di cioccolato "tipo Barozzi" con crema inglese

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

Inclusi Acqua e Caffè - Vini Esclusi

30,00 euro

Ristorante Accademia by Italo

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

ANTIPASTO
Tagliere di salumi tipici emiliani

PRIMO
Tortelloni alle noci oppure passatelli in brodo

SECONDO
Arrosti misti con contorno oppure
medaglioni di filetto all'aceto
balsamico di Modena con contorno

DOLCE
Dolce della casa

30,00 euro

Inclusi: Calice di Lambrusco di Modena, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì

Ristorante Al Penny

via Emilia Est, 1741
Modena
059.283559

ANTIPASTO
Prosciutto crudo DOP 30 mesi

PRIMO
Gnocchetti di patate con crema di parmigiano
e aceto balsamico

SECONDO
Polenta ai ferri con lardo e funghi porcini

DOLCE
Tartelle di pasta frolla con mascarpone ai vari gusti

Inclusi Acqua e Caffè - Vini esclusi

Chiuso Martedì

30,00 euro

Ristorante Antica Moka

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

ANTIPASTO
Gnocco fritto "gnocco d'oro" con prosciutto di Modena DOP

PRIMO
Tagliatelle al forno con ragu,
crema di patate di Montese e rosmarino

SECONDO
Maialino cotto a bassa temperatura con purè di spinaci
e aceto balsamico tradizionale di Modena

DOLCE
Crème caramel al nocino di Modena

35,00 euro

Inclusi Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Ristorante Vinicio

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

ANTIPASTO
Guanciale di vitello cotto a bassa temperatura
con crema di ceci e rosmarino, croccante di mais e bacon

PRIMO
Lasagnetta di pasta verde con ragù tradizionale

SECONDO
Bianco di faraona all'aceto balsamico tradizionale di Modena
con crocchette di polenta e spinaci saltati al burro

DOLCE
Torta di Vignola, gelato alla vaniglia,
gocce di sciroppo di ciliegie

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
Carpaccio di bresaola con cupola di funghi,
rucola e scaglie di parmigiano

TRIS DI PRIMI
Crêpes ai funghi porcini - Maccheroni al cinghiale
Risotto al radicchio

SECONDO
Filetto all'aceto balsamico oppure grigliata mista alla brace
di legna con contorno di verdure alla griglia e patate

DOLCE
Semifreddo al croccantino con mandorle tostate

Musica dal vivo

30,00 euro

Inclusi: Vini della carta, Acqua e Caffè

Chiuso Martedì

Trattoria La Falce

via Romania, 23
Modena
059.451765
info@trattorialafalce.it
www.trattorialafalce.it

ANTIPASTO
Formaggio pecorino di grotta con marmellata all'aceto
e miele con salamella

BIS DI PRIMI
Tortelloni di ricotta burro e salvia
Tagliatelle di castagne con prosciutto croccante

SECONDO
Tagliata ai funghi porcini o al rosmarino, con patate al forno

DOLCE
A scelta dalla vetrina

Incluso Caffè - Bevande escluse

Chiuso Lunedì Sera, Martedì Sera, Domenica

23,00 euro

Ristorante Castello di Gusciola

via Calcinara, 15
Montefiorino
frazione Gusciola
348.3728132
castellodigusciola@hotmail.it
www.castellodigusciola.it

ANTIPASTO
Panigacci con lardo montanaro

PRIMO
Zuppa di farro

SECONDO
Stinco di maiale con patata al forno

DOLCE
Crostata del Castello

È possibile cenare in costume storico fornito dalla casa

20,00 euro

Inclusi: Vino, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì

La Piazzetta del Gusto

via Roma, 24
Nonantola
059.546255
www.lapiazzettadelgusto.com

ANTIPASTO
Polpettine di ripieno di tortellini in crema di parmigiano

PRIMO
Passatelli asciutti con pancetta
burro e formaggio di Fossa

SECONDO
Millefoglie di manzo con radicchio rosso,
mele,mandorle e aceto balsamico

DOLCE
Torta di tagliatelle
con crema morbida di mandorle e vaniglia

Inclusi Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

28,00 euro

La Nunziadeina

a Santa Maria fuori le mura

via Vittorio Veneto, 95
Nonantola
059.541112
info@ristorantelanunziadeina.com
www.ristorantelanunziadeina.com

ANTIPASTO

Gnocchini con prosciutto crudo di Modena DOP
e frittini della Nunziadeina

BIS DI PRIMI

Tagliatella al prosciutto di Modena
e tortellino in brodo di cappone

SECONDO

Petroniana con piccolo sformatino di verdure

DOLCE

Zuppa inglese oppure Crostata di amarene

35,00 euro

Inclusi: Calice di Lambrusco, Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

Agriturismo La Fontana

via Belvedere, 4
Savignano sul Panaro
(frazione Garofalo)
059.785145
320.8451044
palbel@libero.it
www.agriturismolafontana.it

ANTIPASTO

Tagliere di salumi tipici emiliani e prosciutto di maiale nero stagionato 40 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano con aceto balsamico, patate di Montese alle erbe aromatiche, crostini di marmellata di pere ruggini del Castelletto

PRIMO

Crespelle ai funghi porcini e tagliolini al formaggio di Fossa di Sogliano
oppure terrina con assaggio di calzagatti in abbinamento

SECONDO

Coppa alla modenese aromatizzata alle erbe, in abbinamento con radicchio alla modenese con aceto balsamico tradizionale di Modena

DOLCE

Amaretti di Spilamberto al nocino aromatico antica ricetta di Pavullo

Inclusi: Calice di vino a scelta tra 3 vini locali, Acqua e Caffè

Aperto solo su prenotazione

25,00 euro

1965-2015
50 anni di attività

Antica Trattoria Ponte Guerro

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

ANTIPASTO
Antipasto della casa

BIS DI PRIMI
Capricciosa alla salsiccia e panna
Tortelli di patate speck e porro

SECONDO
Gnocco e tigelle, salumi misti, lardo, stracchino e rucola,
intingolo di salsiccia e funghi, marmellata casalinga,
filettino glassato all'aceto balsamico e cipolline borettane

DOLCE
Semifreddo con amaretti e pere al cioccolato fuso

25,00 euro

Inclusi Caffè e Nocino - Vini Esclusi

Chiuso Domenica

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

Inclusi: Acqua e Lambrusco di Modena

25,00 euro

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

MODENA
IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Salamino di Santa Croce
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Lambrusco di Modena

www.enzopancaldi.it

CONSORZIO MARCHIO STORICO DEI LAMBRUSCHI MODENESI

www.lambrusco.net

cooee

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**. Perchè solo un prosciutto così **è crudo, è buono, è Modena**.

Prosciutto di Modena D.O.P.

consorzioprosciuttomodena.it

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
Europa investe nelle zone rurali

Regione Emilia-Romagna

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

PARMIGIANO REGGIANO

QUANDO C'È, SI NOTA.

Il bollino che fa la differenza.

Le tre stagioni del Parmigiano-Reggiano marchiate a vista.

Dolce e morbido, saporito e friabile, oppure dal tono aromatico e speziato, e granuloso.
Oggi, per scegliere il Parmigiano-Reggiano DOP per ogni occasione sono arrivati i bollini che contrassegnano la stagionatura e aiutano nell'acquisto.

Bollino aragosta: Parmigiano-Reggiano oltre 18 mesi di stagionatura. Presenta una base lattica piuttosto accentuata, accompagnata da note vegetali quali erba, verdura lessa e a volte fiori e frutta. Ideale tagliato a cubetti per l'aperitivo, preferibilmente da abbinare con vini bianchi secchi e accostato a frutta fresca come pere e mele verdi.

Bollino argento: Parmigiano-Reggiano oltre 22 mesi di stagionatura. Gli aromi si accentuano, si possono apprezzare note di burro fuso, frutta fresca e agrumi fanno la loro comparsa accanto a cenni di frutta secca. Il formaggio evolve in un equilibrio di dolce e saporito, si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso. Perfetto se abbinato con vini rossi abbastanza strutturati. Ottimo se presentato tagliato a petali in un'insalata di frutta condita con aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia. Può essere accompagnato a qualsiasi tipo di frutta secca, è superbo in abbinamento con prugne e fichi secchi.

Bollino oro: Parmigiano-Reggiano oltre 30 mesi di stagionatura (stravecchio). Questo formaggio, il più ricco di elementi nutritivi, risulta più asciutto, più friabile e più granuloso. Il sapore più deciso e le note di spezie e frutta secca risultano predominanti. Per questo carattere estremamente determinato, Parmigiano-Reggiano bollino oro si abbina sia con vini rossi di elevato corpo e struttura che con vini bianchi passiti e da meditazione. Da provare il perfetto connubio con l'aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia (magari di veneranda età) e l'abbinamento con mieli di diverso tipo.

www.parmigiano-reggiano.it

MAX INFORMATION

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai fogli informativi a disposizione presso ogni filiale della Banca o sul sito bper.it. La concessione delle carte è soggetta a valutazione del merito creditizio e approvazione della Banca. *La dicitura "operazioni incluse" fa riferimento al numero di operazioni esenti dal pagamento delle spese di registrazione. Resta salva l'applicazione delle commissioni ove previste.

Banca popolare dell'Emilia Romagna
GRUPPO BPER

TU APRI IL CONTO OGGI, NOI TI DIAMO IL BENVENUTO PER UN ANNO.

Se non sei ancora un cliente **BPER**, oggi hai una ragione in più per diventarlo. **Conto BPER Prova** infatti, **ti azzera il canone per un anno intero** e ti **regala il bancomat e le operazioni illimitate***. Inoltre ti offre anche **l'internet banking Smart web e mobile dispositivo**, che ti permette di accedere al tuo conto e svolgere operazioni da PC o da qualsiasi dispositivo mobile.
Perché solo chi ti conosce bene sa di cosa hai bisogno davvero.

bper.it | **800 20 50 40** o chiedi in **FILIALE.**

Il moderno **sistema professionale** per gli operatori della **ristorazione**, per un **espresso di alta qualità!**

Nei ristoranti è ora possibile utilizzare una macchina professionale tradizionale per preparare e offrire alla propria clientela un ottimo espresso. Utilizzando le capsule Caffè Cagliari Caffitaly, con le miscele di alta qualità riservate al canale ho.re.ca., si ottiene un risultato in tazza eccellente, dal primo all'ultimo espresso preparato.
Eliminando il macinadosatore, il ristoratore evita i problemi di regolazione della macinatura e di manutenzione e pulizia delle attrezzature.
Inoltre recupera il tempo che queste operazioni comportano, lo spazio sul banco bar e non ha più sporco di caffè macinato intorno alla macchina.

Con il sistema professionale in capsule Caffè Cagliari fai vivere sempre ai tuoi clienti l'esperienza di un grande espresso!

caffè CAGLIARI

100 anni dal 1909

Ufficio di Modena - Tel. 059 376837 - modena@caffecagliari.it - www.caffecagliari.it