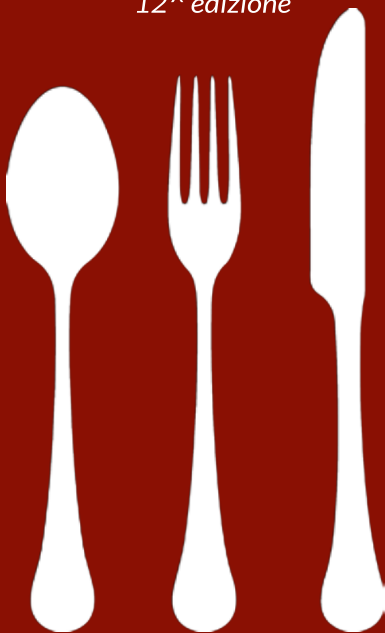




dal 5 febbraio al 22 marzo 2018
dal lunedì al giovedì a cena

APPUNTAMENTI **GASTRONOMICI**

12^a edizione



con il contributo di: con il patrocinio di:

BPER:
banca



Provincia di Modena



Comune di Modena



Camera di Commercio
 Modena



CONFESERCENTI
 MODENA

CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni. Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo. Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali. Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena



VENETA



modena



www.piaceremodena.it

Appuntamenti Gastronomici

Eccola qui, tra le vostre mani, la piccola guida che presenta la **12^a edizione degli Appuntamenti Gastronomici**. Semplice e comoda, da utilizzare per stabilire un contatto diretto con le tavole di **17 locali modenesi** che vi aspettano: potremmo definirla un navigatore dei palati, utile per scegliere la destinazione, facendoci guidare da profumi, sapori, piatti gustosi. **Dal 5 febbraio al 22 marzo, dal lunedì al giovedì**, protagonisti dei menù proposti sono gli inimitabili classici della cucina modenese come il **Parmigiano Reggiano**, il **Lambrusco**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**, il **Prosciutto**, il **Cotechino** e lo **Zampone**; vale a dire alcune delle straordinarie eccellenze che la tradizione enogastronomica della nostra terra sa esprimere. In più, come sempre, tra le specialità degli **Appuntamenti Gastronomici**, grazie a menù particolarmente ricchi e curati, offerti a un prezzo sempre molto interessante, c'è la convenienza. Questo è solo l'inizio di un viaggio tra ristoranti e trattorie, dove *la passione per la cucina è di casa*. Scoprirete sfogliando la guida che, tra tradizione e innovazione, le interpretazioni sono le più varie, frutto dell'abilità e della creatività dei cuochi.



www.appuntamentigastronomici.com



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

** mercoledì 14 febbraio i menu degli Appuntamenti Gastronomici potrebbero essere sospesi in occasione di San Valentino.*

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

I Ristoranti

Ristorante L'Incontro - Carpi

La Nunziadeina a Santa Maria fuori le Mura - Nonantola

La Piazzetta del Gusto - Nonantola

Antica Trattoria Da Felice - Modena (loc. Ponte S. Ambrogio)

Ristorante Al Penny - Modena

Ristorante Antica Moka - Modena

Ristorante Vinicio - Modena

La Quercia di Rosa - Modena (loc. Fossalta)

Ristorante Osteria Vecchia Pirri - Modena

Ristorante Accademia by Italo - Modena

Antica Trattoria Cervetta - Modena

Ristorante Pizzeria Ai Cappuccini - Modena

Ristorante 80° Miglio - Modena

Ristorante Il Calcagnino - Formigine

Sapori Perduti - Formigine

Antica Trattoria Ponte Guerro - Spilamberto

Trattoria la Campagnola - Vignola



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



Ristorante L'Incontro

via delle Magliaie, 4/1

Carpi

059.693136

info@lincontroristorante.it

www.lincontroristorante.it

ANTIPASTO

Tortelli di gnocco fritto
con mortadella e salsa di pistacchi

PRIMO

Passatelli asciutti, crema di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

SECONDO

Galletto nostrano alla cacciatora con tigelle di farro

DOLCE

Mostardina Torta Sopraffina ed il suo sorbetto

Inclusi: Acqua, Caffè e aperitivo con stuzzichino della cucina

Chiuso Lunedì a pranzo e Domenica Sera

39,00

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

info@lapiazzettagustodelgusto.com
www.lapiazzettagustodelgusto.com



ANTIPASTO

Gnocco fritto con Prosciutto Crudo di Modena DOP
e mortadella Favola

PRIMO

Tagliatelle 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

ANTIPASTO

Polpettine di ripieno di tortellini
in crema di Parmigiano Reggiano

PRIMO

Passatelli asciutti con burro,
pancetta e formaggio di fossa

SECONDO

Millefoglie di manzo
con sale di Cervia e patate rosmarine

DOLCE

Mascarpone
con Aceto Balsamico Tradizionale

30,00
euro

Bevande escluse

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Lunedì e Domenica Sera

32,00
euro

Antica Trattoria Da Felice

via Emilia Est, 2445
Modena
loc. Ponte S.Ambrogio
059.938003
info@trattoriadafelice.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
oppure 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 Al Penny

via Emilia Est, 1741
Modena
059.283559

PIATTO UNICO

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

DOLCE

Tarte Tatin di mele e cannella

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Martedì

25,00
euro

22,00
euro

Ristorante Antica Moka

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



ANTIPASTO

Crostatina con polenta di borlotti,
Cotechino di Modena IGP e crema di porcini

PRIMO

Timballo di tagliolini al mirtillo nero dell'Appennino,
ragù di cervo, crema di sedano rapa

SECONDO

Maialino cotto a bassa temperatura con verdure stufate

DOLCE

Cre moso alla zucca, lamponi,
crema al Parmigiano Reggiano, crumble al cacao

Ristorante Vinicio

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



ANTIPASTO

Gnocchino fritto aromatizzato al rosmarino
con Prosciutto crudo di Modena DOP

PRIMO

Tagliatella con ragout di bianca modenese

SECONDO

Guancia in crema di borlotti e sale dolce di Cervia

DOLCE

Cioccolati e Amarene Fabbri

40,00
euro

Inclusi: Caffè e Grappa di Lambrusco invecchiata in botti di ABTM

Chiuso Domenica

Inclusi: Acqua e 2 calici di vino della casa

Chiuso Lunedì

40,00
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

Insalata di cuore di Carciofo
e schegge di Parmigiano Reggiano

PRIMO

Triangoloni ripieni di squacquerone alle Noci

SECONDO

Stracotto di guancia di manzo con Polenta arrostita

oppure

Fritto Misto Vegetariano (*un po'dolce, un po'salato*)

DOLCE

Una scelta dal carrello dei Dolci e Frutta di stagione



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

40,00
euro

Inclusi: Acqua e Caffè - Vini Esclusi

Chiuso Martedì

Bevande escluse

Chiuso Lunedì

25,00
euro

**Ristorante
Accademia by Italo**

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



**Antica Trattoria
Cervetta**

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



ANTIPASTO

Prosciutto di Modena DOP
con Parmigiano Reggiano di varie stagionature

BIS DI PRIMI

Tortelloni di zucca su crema di fagioli
Pappardelle con ragù di cinghiale

SECONDO

Brasato al lambrusco dei F.lli Bellei
con patate al forno

DOLCE

Dolce della casa

ANTIPASTO

Culatello di Zibello DOP con crostini caldi e burro

PRIMO

Tortelloni verdi di patate al tartufo

SECONDO

Cotoletta "Cervetta"
oppure Zampone e Cotechino di Modena DOP
con purè e fagioli bianchi di spagna

DOLCE

Crema al cioccolato bianco
con salsa agli agrumi di Sicilia e zucchero cannellato

**30,00
euro**

Inclusi: Calice di Lambrusco di Modena, ½ Acqua

Chiuso Lunedì

Inclusi: ¼ di vino della casa, acqua e caffè

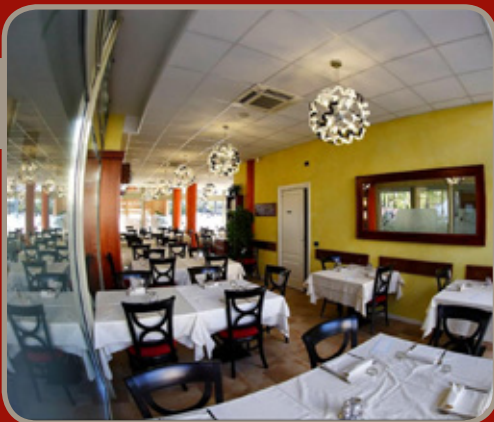
Chiuso Giovedì

**25,00
euro**

Ristorante Pizzeria Ai Cappuccini

Viale A. Fontanelli, 1
Modena
059.237011

www.ristorantepizzeriaaicappuccini.com



ANTIPASTO

Antipasto rustico con Prosciutto di Modena,
Parmigiano Reggiano e verdure sott'olio.

PIZZA

Pizza "Vecchia Modena"
a base di mozzarella di bufala,
scaglie di Parmigiano Reggiano,
rucola e Aceto Balsamico di Modena.



Ristorante 80° Miglio

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

ANTIPASTO

Terrina di patate e mortadella
e gocce di Aceto Balsamico di Modena

PRIMO

Caramelle di taeggio al profumo di pancetta e scalogno

SECONDO

Filetto di maiale con salsa alla senape e miele,
cipolle rosse in agrodolce

DOLCE

Crema di ricotta,
pere al Lambrusco e scaglie di cioccolato

20,00
euro

Inclusi: Acqua, ¼ di Lambrusco e Caffè
Chiuso Lunedì

Inclusi: Acqua e un calice di vino
Chiuso Sabato a pranzo e Domenica sera

30,00
euro

Ristorante Il Calcagnino

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



Sapori perduti

gastronomia con taverna

via Trento Trieste, 92/E
Formigine
059.574924
saporiperduti2004@gmail.com

ANTIPASTO

Ravioli di Cotechino con ricotta e noci
su crema di zucca e ristretto di Nocino

PRIMO

Tagliatelle al Culatello e piselli

SECONDO

Bollito di manzo alle tre salse
con verdure al vapore

DOLCE

Dolce mattone con crema inglese al caffè

ANTIPASTO

Gnocchini fritti con Prosciutto di Modena

PRIMO

Tortellini in brodo

SECONDO

Coniglio all'Aceto Balsamico di Modena
e flan di Parmigiano Reggiano

DOLCE

Torta di tagliatelline

40,00
euro

Inclusi: Acqua e Caffè

Chiuso Lunedì

Bevande escluse

Chiuso Lunedì

25,00
euro

Antica Trattoria Ponte Guerro

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



ANTIPASTO

Antipasto dello Chef

BIS DI PRIMI

Tortellacci al mascarpone e funghi
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

Trattoria La Campagnola

via Cà De Barozzi, 12
Vignola
059.771032
info@trattorialacampagnola.com
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

35,00
euro

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

Inclusi: Acqua e Lambrusco di Modena

Sempre aperti

25,00
euro

**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**
INGROSSO FORMAGGI E SALUMI

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

www.specialformaggi.it

AUTENTICO ALL'ORIGINE



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicazione Geografica Protetta: gusto, tutela, garanzia.



Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.

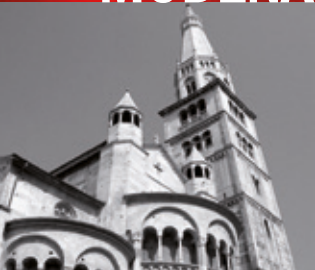


Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - www.consorziobalsamico.it -



BEVI RESPONSABILMENTE

MODENA



LAMBRUSCO



www.lambrusco.net

www.prosciuttomodena.it - tel. 0421.624240 - info@prosciuttomodena.it



Emozione di origine protetta



Perché solo un prosciutto così è crudo, è buono, è Modena.

Sono le dolci pendenze delle nostre colline e il gentile scorrere del Panaro, tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia, a conferire al Prosciutto di Modena DOP un sapore così caratteristico e perfettamente equilibrato.

I nostri ingredienti? Solo coscia di suino italiano, sale e 14 mesi di paziente stagionatura.

Prosciutto di Modena DOP.

La nostra dolcezza, sta tutta nell'attesa.



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

consorzioprosciuttomodena.it



Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna

Beneficiario: Consorzio del Prosciutto di Modena

© 2008

A casa
l'amore
non deve
mancare
mai.

*Quando si parla
di Parmigiano Reggiano,
si parla d'amore.
Perché è perfetto in ogni occasione,
offrendoti esperienze uniche
a seconda delle stagionature.*

Seguici
sui nostri social
e nel tuo punto vendita.

parmigianoreggiano.it

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

GREY

BPER:
Banca

Sostenere
la tua impresa
è la nostra impresa.

Affianchiamo piccole imprese
e liberi professionisti con offerte
dedicate e soluzioni su misura.

Vicina.
Oltre le
attese.

bper.it 800 22 77 88 [f](#) [in](#) [You](#)

Message pubblicitario con finalità promozionale



L'arte del caffè da oltre 100 anni



miscele in grani per espresso | caffè macinato | capsule e cialde

CAFFÈ CAGLIARI S.P.A.

Via Emilia Est 1129 - Modena - Italia

www.caffecagliari.it