

5^a Edizione

Giovedì Gastronomici

nevent

Ogni giovedì sera dal 10 Febbraio al 7 Aprile 2011

23 ristoranti per 23 menù di degustazione

con il patrocinio del



Comune di Modena,
Assessorato alle Politiche Economiche

con il patrocinio di



Provincia di Modena



Camera di Commercio
Modena





**PARMIGIANO
REGGIANO**

0299002111

Il bollino che fa la differenza.

La tua stagione del Parmigiano-Reggiano marchiato a vista.

Unico e inimitabile, sapido e morbido, appena dal suo crumble si spalanca a grandine.
Ugiti, per scegliere il Parmigiano-Reggiano DOP per ogni occasione: con amici (il bollino che contraddistingue la stagionalità) o soltanto nell'isolamento.



Bollino stagionale Parmigiano-Reggiano oltre 18 mesi di stagionalità.
Preziosa una fase lunga piuttosto avanzata, accompagnata da tutti i grandi spalti della vecchia terra e a volte fuori e fuori. Ideale tagliare e colorare per l'aperitivo, preferibilmente da abbinare con vini bianchi secchi e aromatici a fronte fresca come pinot o malv. scuro.



Bollino stagionale Parmigiano-Reggiano oltre 22 mesi di stagionalità.
Gli aromi si accentuano, il profumo appare meno all'istante. Buono, fresco e sapido. Ideale per la tua compagnia, a tavola o con gli amici. Il Parmigiano-Reggiano in un equilibrio di dolce e sapido, si presenta perfettamente morbido, morbido e gradevole. Perfino un abbinare con vini bianchi aromatici e secchi. Ottimo in presenza tagliare a pezzi in un'occasione di festa con un abbinamento tradizionale di Modena e Reggio Emilia. Per essere accompagnati a qualsiasi tipo di festa, con il rispetto all'abbinamento con pinot e malv. scuro.



Bollino non stagionale Parmigiano-Reggiano oltre 30 mesi di stagionalità (perenne).
Questo bollino è il più ricco di aromi, morbido, dolce, più aromatico, più morbido e più gradevole. Il sapore più deciso e la sua di sapore e buona con un equilibrio perfetto. Per essere abbinato con vini bianchi aromatici e secchi. Parmigiano-Reggiano bollino non stagionale da una vita di oltre 30 mesi di stagionalità e aromatico che con una buona pinot e malv. scuro. Da provare il profumo con un abbinamento tradizionale di Modena e Reggio Emilia. Per essere accompagnati a qualsiasi tipo di festa, con il rispetto all'abbinamento con pinot e malv. scuro.

Giovedì Gastronomici

Un viaggio tra ristoranti e trattorie

dove la passione per la cucina è di casa

Eccola qui, tra le vostre mani, la piccola guida che presenta la quinta edizione dei "Giovedì Gastronomici."

Semplice e comoda, da utilizzare per stabilire un contatto diretto, genuino e autentico con le tavole di ventitré locali modenesi che vi aspettano: potremmo definirla un navigatore dei palati, utile per scegliere la destinazione, facendoci guidare da profumi, sapori, piatti gustosi.

Protagonisti dei menù proposti sono gli inimitabili classici della cucina modenese come il Parmigiano Reggiano, il Lambrusco, l'Aceto Balsamico Tradizionale e il Prosciutto di Modena, vale a dire alcune delle straordinarie eccellenze che la tradizione enogastronomica della nostra terra sa esprimere.

In più, come sempre, tra le specialità dei "Giovedì 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, sempre frutto dell'abilità e della creatività dei cuochi.

Daniele Cavazza

Responsabile Politiche Economiche e
Coordinatore Area Turismo Confesercenti Modena

Il Giovedì ti premia

Il regolamento

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

Più sono i giovedì a cui partecipi, più verrai premiato.

Riceverai i timbri direttamente alla cassa dei ristoranti aderenti: raccogliili sulla tua fidelity card, una volta completata con il numero di timbri necessari, potrai ritirare il premio scelto direttamente presso la sede di Opera 02 Cà Montanari, consegnando loro la tessera.

Ricorda che puoi raccogliere al massimo due timbri dello stesso ristorante.

Ogni cartolina può essere usata per il ritiro di un solo articolo.

Leggi il regolamento completo su www.confesercentimodena.it

Il concorso è valido dal 10 febbraio al 7 aprile 2011.

I premi

I premi messi in palio sono offerti da Opera02 di Cà Montanari:

4 TIMBRI

6 bottiglie di **OPERA02** Lambrusco di Modena DOP
secco o amabile a scelta - da Agricoltura Biologica

5 TIMBRI

6 bottiglie di **OPERAPURA** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
secco - da Agricoltura Biologica

7 TIMBRI

6 bottiglie di **OPERAROSA** Lambrusco di Modena DOP
secco - da Agricoltura Biologica

9 TIMBRI

Un pernottamento per due persone presso l'agriturismo Opera02, con colazione e possibilità di usufruire della piscina esterna e della zona relax con sauna e bagno turco.

LAMBRUSCO di MODENA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

OPERA

Ristorante Tabernula - San Possidonio, località Bellaria

Ristorante L'Incontro - Carpi

Ristorante Romano - Carpi

La Piazzetta del Gusto - Nonantola

Osteria di Rubbiara - Nonantola

Santa Maria Fuori le Mura - Nonantola

87 Ocean Drive - Modena

Antica Moka - Modena

Antica Trattoria Cervetta - Modena

La Quercia di Rosa - Modena

Ristorante Vinicio - Modena

Trattoria Bianca - Modena

Trattoria la Falce - Modena

Trattoria da Felice - San Cesario Sul Panaro

Osteria della Cavazzona - Cavazzona di Castelfranco

Hosteria Del Castello - Formigine

Mentelocale - Castelnuovo Rangone

Antica Trattoria La Busa - Spilamberto

Antica Trattoria Ponte Guerro - Spilamberto

Ristorante Zoello - Castelvetro, località Settecani

Trattoria la Campagnola - Vignola

Ristorante la Noce - Montagnana di Serramazzoni

Terrazza Michelangelo - Guiglia



OPERA | 8



UNIPOL
UGF ASSICURAZIONI

con il patrocinio del



Comune di Modena,
Assessorato alle Politiche Economiche

con il patrocinio di



Provincia di Modena



Camera di Commercio
Modena



Ristorante Tabernula

via Matteotti, 231
Località Bellaria
San Possidonio
tel. 0535.38189



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Flan di porcini su specchio di salsa di Parmigiano e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Primo

Risotto al gorgonzola con mortadella e chips di mela campana

Secondo

Scaloppa di filetto di maialino con lamponi caramellati e trionfo
di verdure saltate allo zafferano

Dolce

Sformatino di pistacchi e cioccolato in salsa di vaniglia
accompagnato da vino da dessert

32.00 euro

Sono inclusi:

Acqua
Caffè

Ristorante L'Incontro

Via delle Magliaie 4/1
Carpi
tel. 059.693136



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Mortadella "favola" con Aceto Balsamico

Primo

Raviolini di patate di Montese in brodo di gallina
con mirepoix di verdure

Secondo

Filetto di maiale in crosta di mais con salsa
Salamino di Santa Croce, mele al vapore e patate gratin

Dolce

Pere, Parmigiano e cioccolato

35.00 euro

Ristorante Romanzo

via Ravaglio, 1
Carpi
tel. 059.665347

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Antipasto

Flan di Parmigiano con Prosciutto di Modena croccante e Aceto Balsamico

Primo

Tortelli verdi alla vecchia Modena

Secondo

Guanciaie di maiale in umido

Dolce

Zuppa inglese

30.00 euro

La Piazzetta del Gusto

via Roma 24
Nonantola
tel. 059.546255

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Antipasto

Scigno di polenta al ragu'

Primo

Passatelli asciutti con burro fuso, pancetta e formaggio di fossa

Secondo

Faraona ripiena con verza e mortadella, coperta da pancetta croccante e crema di Parmigiano calda

Dolce

Tenerina di cioccolato calda con mascarpone

26.00 euro

Osteria di Rubbiara

Via Risaia 2
Nonantola
tel. 059.549019



Prenotazione obbligatoria

Lo chef propone

Primo

Tortelloni di ricotta all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Secondo

Piatto misto composto da: frittata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, pollo al Lambrusco, costine di maiale al forno con cipolline all'Aceto Balsamico

Dolce

Zuppa estense

30.00 euro

Sono inclusi:
Lambrusco di Modena o Bianco frizzante
Caffè
Digestivi

Santa Maria Fuori le Mura

Via Vittorio Veneto, 95
Nonantola
Tel. 059.546245



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Prosciutto di Modena DOP e affettati emiliani con polentina croccante

Primo

Passatelli asciutti serviti alla Vecchia Modena (con pancetta croccante e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

Secondo

Cube roll di manzo cotto su brace di legna con contorno di patate al forno e verdure di stagione alla brace

Dolce

Degustazione di dolci di produzione propria

30.00 euro

Sono inclusi:
Acqua e vino
Caffè
Liquore al cioccolato e peperoncino

87 Ocean Drive

via G. Mazzoni, 36
Modena
tel. 059.4820101



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Degustazione vegetariana da agricoltura Bio

Primo

Risottino con salsiccia e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Secondo

Tagliata o filettino con patate arrosto

Dolce

Tortino al cioccolato su letto di mascarpone

35.00 euro

Sono inclusi:
Acqua
Un calice di vino

Antica Moka

Via Emilia Est, 1496
Modena
tel. 059.284008



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Tortino di patate di Montese con prosciutto di Modena croccante e crema di Parmigiano Reggiano

Primo

Tagliatelle fresche con ragù tradizionale, patate e rosmarino

Secondo

Costolette di maiale nostrano con lardo di montagna e Aceto Balsamico Tradizionale

Dolce

Bensone con zabaione e amarene di Vignola

35.00 euro

Sono inclusi:
Caffè

Antica Trattoria Cervetta

via Cervetta, 7
Modena
tel. 059.220500



Prenotazione gradita

La Quercia di Rosa

Strada Scartazza, 22
Località Fossalta
Modena
tel. 059.280730



Prenotazione obbligatoria

Lo chef propone

Antipasto

Salame del contadino con gnocco ingrassato

Primo

Tortelloni di zucca oppure tortelloni gorgonzola e balsamico

Secondo

Cotoletta *Cervetta* oppure zampone e cotechino di Modena

Dolce

Crem caffè con graniglia all'amaretto di Saronno

25.00 euro

Lo chef propone

Antipasto

Antipasto della Quercia con Aperitivo Rosè
(Polentine, Parmigiano e Nostro Balsamico;
Gnocchini e Salame Nostrano)

Bis di primi

Crespelle ai Formaggi
Taglioline con Carciofo e Guanciale

Secondo

Fritto Misto all'Italiana

Dolce

Semifreddo Torroncino e Cioccolato su Zabajone

35.00 euro

Sono inclusi:

Acqua
Caffè

Ristorante Vinicio

via Emilia Est, 1526
Modena
tel.059. 280313

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Antipasto

Mazzancolle avvolte in Prosciutto di Modena DOP
su vellutata di patate di Montese con gocce di
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Primo

Maltagliati in crema di Parmigiano Reggiano con ragù bianco

Secondo

Zampone con zabaione caldo e ciuffo di spinaci

Dolce

Gelato di crema con ciliegie sciroppate di Vignola

35.00 euro

Sono inclusi:
Lambrusco di Modena

Trattoria Bianca

via G.B. Spaccini, 24
Modena
tel. 059.311524

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Antipasto

Gnocco fritto con Prosciutto di Modena,
salumi misti e confettura di duroni

Primo

Maccheroni al pettine con ragù ed asparagi

Secondo

Scaloppina all'Aceto Balsamico con purea di patate

Dolce

Zuppa inglese

35.00 euro

Trattoria la Falce

Via Romania, 23
Modena
Tel. 059. 451765



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Fantasia di prodotti locali

Bis di primi

Tortelloni di ricotta burro e salvia
Maccheroni al pettine con salsiccia

Secondo

Grigliatina di maiale con contorni

Dolce

A scelta dalla vetrina

22.00 euro

Sono inclusi:

Acqua
Caffè
Digestivi

Antica Trattoria da Felice

Via Emilia Est, 2445
San Cesario sul Panaro
tel. 059.938003



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Affettati di selvaggina

Tris di primi

Tortelloni di zucca con scaglie di grana e Aceto Balsamico
Maccheroni al pettine al ragù di cinghiale
Risotto ai porcini

Secondo

Degustazione di carni cotte alla griglia
su braci di legna "a vista"

Dolce

Assaggi di dolci misti

30.00 euro

Sono inclusi:

Acqua
Lambrusco
Caffè

Osteria della Cavazzona

via Emilia Est, 157
Cavazzona
di Castelfranco
tel. 059. 932504



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Sformatino di patate di Montese con pancetta croccante e salsa di Parmigiano

Primo

Risotto pere e taleggio su ristretto di Lambrusco di Modena

Secondo

Costine d'agnello marinate e scottate in padella con gocce di Saba

Dolce

Semifreddo al croccantino in salsa di Nocino

30.00 euro

Sono inclusi:

Una bottiglia di Lambrusco di Modena ogni due coperti
Caffè
Crema di limone fatta in casa

Hosteria del Castello

Via Trento e Trieste 64
Formigine
tel. 059. 557743



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Cestino di Parmigiano con insalatina e pancetta croccante

Primo

Lasagne verdi

Secondo

Filetto al lambrusco con patate arrosto e tortino di verdure

Dolce

Torta di tagliatelle con crema inglese al Sassolino

25.00 euro

Mentelocale

Via Turati 14/16
Castelnuovo Rangone
tel. 059. 538836



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Sfornato di Parmigiano su crema di pere e Balsamico

Primo

Risotto con cipolla, salsiccia e riduzione di Lambrusco

Secondo

Filetto di maiale bardato con pancetta e 3 pepi con finocchi
allo zafferano

Dolce

Torta di cioccolato e pere

30.00 euro

Sono inclusi:
Lambrusco Grasparossa

Antica Trattoria La Busa

Via Medicine 2284
Spilamberto
tel. 059.468019



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Sorprese di stagione

Primo

Tortellini in brodo

Secondo

Carrello dei bolliti

Dolce

Zuppa inglese

35.00 euro

Sono inclusi:
Lambrusco Grasparossa

Antica Trattoria Ponte Guerro

Via Modenese, 4654
Spilamberto
tel. 059.798909



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Antipastino sfizioso

Bis di primi

Tortelli di patate, pancetta affumicata e porro
Risotto con radicchio rosso, speck e noci di macadamia

Secondo

Filetino di maiale alla senape con verdure gratinate
e patate vecchia Modena

Dolce

Dolce al torroncino con gocce di cioccolato

30.00 euro o 35.00 euro con degustazione vini

Sono inclusi:
Caffè
Nocino

Ristorante Zoello

Via per Modena, 181
località Settecani
Castelvetro
tel. 059.702635



Prenotazione gradita

Lo chef propone

Antipasto

Gnocco fritto con formaggi misti e marmellate
di nostra produzione

Bis di primi

Pappardelle ai porcini
Tortelli di ricotta con lardo di colonnata

Secondo

Bocconcini di manzo alla crema di Lambrusco e prosciutto al
forno in salsa di mele con contorni

Dolce

Zuppa Inglese

30.00 euro

Sono inclusi:
Acqua
Lambrusco Grasparossa
Caffè e digestivi

Trattoria la Campagnola

via Cà de Barozzi, 12
Vignola
tel. 059.771032

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Antipasto

Borlengo tradizionale

Tris di primi

Gramigna alla boscaiola

Tortelli rosa

Ravioli All'aceto Balsamico

Secondo

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

Dolce

Semifreddo al Nocino

23.00 euro

Sono inclusi:
Lambrusco di Modena

Ristorante la Noce

via Giardini nord, 9764
Montagnana
di Serramazzone
tel. 0536.957174

Prenotazione obbligatoria



Lo chef propone

Aperitivo

Spumante

Antipasto

Gnocchini fritti

Primo

Risotto con scarola, radicchio rosso e cubetti di formaggio tenero

Secondo

Straccetti di manzo con Aceto Balsamico, noci e rucola accompagnati da contorni vari

Dolce

Dolcetti misti al centro tavola

35.00 euro

Sono inclusi:
Caffè

Terrazza Michelangelo

via Michelangelo, 120
Guiglia
tel. 059.792860

Prenotazione gradita



Lo chef propone

Primo

Bis di primi a piacere

Secondo

Gnocco e tigelle con salumi, formaggi misti e lardo

Dolce

Sorbetto

20.00 euro

Sono inclusi:

Acqua
Vino: Pignoletto, Lambrusco Grasparossa, Sangiovese
Caffè



*È crudo.
è buono.
è Modena
e DOP.*



Prosciutto di Modena DOP di qualità superiore, stagionato 16 mesi, senza l'utilizzo di conservanti, prodotto con carni selezionate provenienti esclusivamente da suini nati, allevati e

macellati nel territorio delle province di Modena, Reggio Emilia e Bologna. Il marchio a fuoco impresso sulla cotenna garantisce la qualità e la genuinità del prodotto che viene controllato in ogni fase della produzione.



Consorzio del Prosciutto
di Modena

Viale Corassori, 72 - Modena
Tel. 059.343464 - Fax 059.340543
www.consorzioprosciuttomodena.it

Aceto Balsamico di Modena

Indicazione
Geografica
Protetta



Consorzio
Aceto
Balsamico
di Modena,
dal 1993.

www.consorziobalsamico.it



Unipol

KM SICURI

Polizza Veicoli a Motore



Ami la guida sicura? Ti trattiamo con i guanti bianchi.

www.ugfassicurazioni.it/unipol

 **UGF**
ASSICURAZIONI

 **UNIPOL**
UGF ASSICURAZIONI

Prima della sottoscrizione leggere il Fascicolo Informativo da richiedere in Agenzia o consultabile sul sito www.ugfassicurazioni.it

ASSICOOP
MODENA spa

Numero Verde
800-992220

Agente Generale per Modena e Provincia.

www.assicoop.com

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



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



tel. 059.434101

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

MODENA, IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

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



www.lambrusco.net

L'innovativo sistema a capsule

Caffè Cagliari,
semplice e pratico
per un espresso
di qualità.

La qualità caffè Cagliari da oggi è anche in capsule, con l'innovativo sistema brevettato **Caffècaps**, che mantiene inalterati il gusto e l'aroma fin dalla prima tazza.

Un espresso che impiega una macchina professionale, semplice e pratica, senza macinacaffè.

**Con caffè Cagliari
fai vivere sempre
ai tuoi clienti
l'esperienza di un
grande espresso.**



caffè

CAGLIARI

UFFICIO DI MODENA

Tel. 059.376837 - modena@caffecagliari.it

www.caffecagliari.it