



***Sapori  
d'Autunno***

*nell'Appennino Modenese*

Incontri Gastronomici

Offerte di Soggiorno

FRASSINORO MONTEFIORINO PALAGANO

# Proposte di Soggiorno

## **Albergo Ristorante Alpino**

Via Centrale, 124/128 - Piandelagotti - Tel. 0536/967034  
Tel. 967051 - Fax 0536/967270 - [www.albergo-alpino.com](http://www.albergo-alpino.com)

Pernottamento e prima colazione:

Una notte €20,00 - Due notti €18,00 a notte

### **Offerta week end:**

Cena, pernottamento e prima colazione €37,00 al giorno

Week end lungo (dal venerdì ) €35,00 al giorno

## **Locanda Cialamina**

Via Palazzo Pierotti, 38 - Palagano - Tel. 0536/970045 - 335 5782441  
Fax 0536/970618 - [www.locandacialamina.it](http://www.locandacialamina.it)

Pernottamento e prima colazione €30,00

## **PROPOSTE SOGGIORNO** *in Bed and Breakfast*

Una notte con pernottamento e prima colazione €22,00 a persona

Due notti con pernottamento e prima colazione €20,00 a persona

### **OPERATORI ADERENTI**

**Il Fosso** - Via Roma, 106 - Frassinoro

Tel. 0536/969062 - 338/2208349 - e-mail: [ilfosso@BuongiornoBB.it](mailto:ilfosso@BuongiornoBB.it)

**Le Magere** - Via Le Magere - Frassinoro

Tel. 0536/969968 - 347/1202378 - e-mail: [lemagere@BuongiornoBB.it](mailto:lemagere@BuongiornoBB.it)

**Il Trentino** - Via Prato Vecchio, 8 - Spervara di Frassinoro

Tel. 339/7015979 - e-mail: [trentino@BuongiornoBB.it](mailto:trentino@BuongiornoBB.it)

**Bibulca** - Via Provinciale, 59 - Casola di Montefiorino

Tel. 0536/972195 - 055/7331430 cell. 347/0655649

**Castagneta** - Via Pianellino, 7 - Montefiorino

Tel. 0536/965680 - 338/1225008 - e-mail: [bbcastagneta@tiscali.it](mailto:bbcastagneta@tiscali.it)

**Di Boccaso** - Via Boccaso le vigne, 1 - Gusciola di Montefiorino

Tel. 0536/960011 - 347/8826931

**Da Nonna Bice** - Via Aravecchia, 12 - Palagano

Tel. 0536/961594 - 328/8837187 - e-mail: [danonnbice@BuongiornoBB.it](mailto:danonnbice@BuongiornoBB.it)



# La Patata

In alta montagna la coltivazione delle patate viene, in ordine di importanza, sia per l'alimentazione che per l'economia locale, subito dopo l'allevamento del bestiame.

A Piandelagotti la sua coltura estensiva fu avviata intorno al 1925 su iniziativa dell'illustre compaesano monsignor Adolfo Lunardi, botanico di fama nazionale.

Importanti contributi al suo miglioramento in termini quantitativi e di qualità del prodotto furono apportati dagli studi condotti a partire dagli anni trenta presso la stazione di alpeggio. Impiantata a Piandelagotti dall'istituto sperimentale di Zootecnia di Modena, furono messe a coltura diverse varietà di patata e selezionate le più adatte al nostro territorio e al suo microclima.

Lo studio e la sperimentazione della patata dell'Alta Val Dragone sono continuati anche successivamente e fino agli anni ottanta, in collaborazione con l'Università di Bologna.

Essa fu considerata fin dall'inizio "superiore a quelle di piano sia per consumo che per seme" (ANNALI DELL'ISTITUTO SPERIMENTALE DI ZOOTECCIA IN MODENA, anni 1938/1940).

E Piandelagotti divenne "uno dei centri più importanti per la produzione di patate da seme" (Ibid.)

## Festa della Patata

6/7 Ottobre - Piandelagotti



**Sabato dalle ore 18.00,**  
**Incontriamoci in**  
**piazza:** musica, animazione  
e gastronomia.

**Domenica tutto il giorno**  
**Mercatino e degustazione**  
**di prodotti tipici locali**  
con **vendita diretta delle**  
**patate e mostra macchine**  
**agricole.**

**Dalle ore 15.00**

**ANIMAZIONE PER BAMBINI** "Musica e magia"

**CONCORSO DELLA PATATA** più grossa e più particolare,

**STIMA DELLA PATATA** più grossa.

*Operatori turistici e agricoli tel. 0536/967034*

## **Il gusto di camminare** Difficoltà: P

**Domenica 7 ottobre** - Piandelagotti

### **C' E' PATATA E PATATA**

Escursione alla scoperta della patata tipica di Piandelagotti, dalle origini alla sua coltivazione, attraverso la storia e i racconti dei contadini.

Pranzo con menù dedicato al tubero locale.

Ritrovo ore 9.30 in piazza a Piandelagotti

*Costo adulti € 8,00; bambini € 4,00 - Pranzo € 20,00 adulti € 12,00 bambini*

È possibile pernottare la sera del sabato in albergo a Piandelagotti con cena a base di prodotti tipici e colazione al mattino al prezzo di € 40,00 a persona (€ 25,00 per i bambini fino a 10 anni).

*Prenotazione obbligatoria entro il venerdì sera ; minimo 5 partecipanti. GAE Lunardi Claudia 348/5162061*

# Ristoranti. convenzionati

## **Albergo Ristorante Alpino**

*Via Centrale, 128 - Piandelagotti*

*Tel. 0536/967034 - [www.albergo-alpino.com](http://www.albergo-alpino.com)*

<i>Tris di primi</i>	Tortelli di patate, Gnocchi di patate Lasagne alle verdure
<i>Bis di secondi</i>	Arrosti misti, arista, agnello e coniglio con patate al forno, Sformato di patate, Formaggi
<i>Dolce della casa</i>	Caffè € 22,00 bevande escluse

*Menù tradizionale a partire da € 18,00 bevande escluse*

## **Ristorante Pizzeria Boscoreale**

*Via San Geminiano, 1 - Piandelagotti - Tel. 0536/967248*

<i>Antipasto</i>	Torta di patate
<i>Bis di primi</i>	Gnocchi di patate alle Sorrentina Tortelli di patate saporiti
<i>Secondi</i>	Umido di patate con costine e salsiccia Tortillas di patate Caffè, Amaro € 20,00 bevande escluse



## Albergo Ristorante Impero

Via Roma, 82 - Frassinoro - Tel 0536/969820

e-mail: [imperoalbergo@libero.it](mailto:imperoalbergo@libero.it)

### Antipasto della casa

#### Bis di Primi

Ravioli di patate profumati al tartufo

Pasta saporita con patate

#### Bis di secondi

Cotoletta di agnello con crocchette di patate;

Scaloppa di vitello ai funghi con purea di patate

#### Dolce

€ 23,00 bevande escluse

Il menù verrà servito, a prenotazione, il 7 Ottobre a pranzo

## Trattoria del Viandante

Via Provinciale 100/1 - La Verna di Montefiorino - Tel 333/9116183

#### Antipasto

Torta di patate

Crocchette di patate

#### Bis di Primi

Gnocchi di patate al pesto; Ravioli di patate al  
ragù e speck e rucola

#### Bis di secondi

Pollo al forno con patate alla Oly

Scaloppine con purè di patate

#### Dolce della casa

Caffè

€ 20,00 vino della casa incluso

## Locanda Cialamina

Via Palazzo Pierotti, 38 - Palagano - Tel. 0536/970045

Cell. 335 5782441 - Fax 0536/970618 - [www.locandacialamina.it](http://www.locandacialamina.it)

#### Antipasto

Torta di riso e patate

#### Primo

Tortelloni verdi ripieni di patate in salsa  
allo zafferano

#### Secondo

Arrosto di maialino con patate duchessa

#### Dolce della casa

€ 25,00 vino della casa incluso

# Il Fungo

## NEL REGNO DEI FUNGHI

Il territorio dell'Appennino Modenese è particolarmente votato per la raccolta dei funghi, perciò è necessario accrescere la consapevolezza di chi raccoglie, per garantire una maggiore salvaguardia dell'ambiente naturale.

È importante limitare la raccolta alle sole specie ben conosciute, lasciando intatte tutte le altre, anche se velenose, in quanto le specie svolgono un ruolo molto importante negli ecosistemi boschivi.

Inoltre, conoscere meglio l'ambiente vuol dire aver capito qualcosa in più non soltanto dei funghi, ma anche di quanto sta intorno a tutti noi. Impariamo a vederli anche in questo modo, non soltanto come qualcosa che si mangi. Quello che viene raccolto in realtà è un frutto, in quanto contiene elementi della riproduzione - le spore - simili ai semi delle piante superiori; il vero fungo è quello che lo produce e vive sotto il terreno, negli strati più superficiali: il micelio.

Per questo motivo occorre rispettare anche il terreno, evitando assolutamente di rasparlo con rastrelli o altro ed evitare di calpestarlo eccessivamente per non comprimerlo troppo, camminando il più possibile sui sentieri. Per riconoscere i funghi, che sono migliaia di specie, occorre basarsi su caratteri che all'occhio non abituato sembrano dettagli di nessuna importanza. Fidarsi soltanto del colpo d'occhio per riconoscere poche specie, per quanto si possa essere buoni osservatori, è sempre un rischio e quindi è consigliabile utilizzare i servizi di ispezione micologica attivi sul territorio. Per poter esercitare la raccolta è necessario munirsi di un tesserino che può essere acquistato presso un'ampia rete di pubblici esercizi dislocati sull'intero territorio provinciale.

*Informazioni: Parco del Frignano, Via Tamburù, 8 - Pievepelago (MO) Tel. 0536/72134 - Fax 0536/71394 - [www.parcofrignano.it](http://www.parcofrignano.it)*

## 7° Sagra del Fungo

### 13/14 Ottobre - Frassinoro



**Domenica dalle ore 10.00**

apertura stand di prodotti tipici.

**ore 12.00** gastronomia a cura delle associazioni locali.

**Nel pomeriggio**

**animazioni per bambini e adulti.**

Pranzo e cena nei ristoranti convenzionati con menù a base di funghi.

*Comune di Frassinoro tel. 0536/971015*

*[www.frassinoro.net](http://www.frassinoro.net)*

## Il gusto di camminare

Difficoltà: P

**Domenica 14 ottobre** - Frassinoro

### ALLA RICERCA DEL TARTUFO

Una giornata nei boschi di quercia alla ricerca dei tartufi, accompagnati dal tartufaio e dal suo cane, per osservare le tecniche di ricerca, seguendo questa coppia nel suo lavoro.

Ritrovo ore 9,00 in piazza a Frassinoro. *Costo € 7,00*

*GAE Fabio Pierazzi 347/0537455*

### NORDIC WALKING DAY "Nelle terre di Matilde"

Ritrovo ore 10,00 Centro Fondo Boscoreale

*Costo € 10,00 compreso noleggio bastoncini*

*Scuola sci Boscoreale 380/7222590*

*www.scuolasciboscoreale.it*



# Ristoranti. convenzionati

## Albergo Ristorante Lunardi

*Passo delle Radici - Tel. 0583/649071*

### Menù 1

*Antipasto assortito*

*Piatto Unico*

*Capriolo, cinghiale,  
funghi prugnoli, polenta*

*Dolce*

*Torta di cioccolato, frutta  
Vino, acqua minerale, caffè*

*€ 25,00*

### Menù 2

*Primo*

*Tortelloni di carne al ragù*

*Secondo*

*Polenta e funghi porcini  
Patate fritte, cipolle in agrodolce*

*Dolce*

*Torta della nonna, frutta  
Vino, acqua minerale, caffè*

*€ 20,00*

## Albergo Ristorante Alpino

*Via Centrale, 128 - Piandelagotti*

*Tel. 0536/967034 - www.albergo-alpino.com*

*Tris di primi*

*Crepes ai funghi, Bomba di riso  
Tagliatelle ai funghi*

*Bis di secondi*

*Scaloppine ai funghi con contorni  
Pollo ai funghi; Formaggio*

*Dolce della casa*

*Caffè*

*€ 22,00 bevande escluse*

*Menù tradizionale a partire da € 18,00 bevande escluse*

## Albergo Ristorante Impero

Via Roma, 82 - Frassinoro - Tel. 0536/969820

e-mail: [imperoalbergo@libero.it](mailto:imperoalbergo@libero.it)

### Antipasto Autunnale

*Bis di primi* Lasagne carciofi e funghi  
Tagliolini ai funghi porcini

*Secondi* Vitello farcito con funghi e patate arrosto  
Funghi fritti

*Dolce*

€ 25,00 bevande escluse

Il menù verrà servito, a prenotazione, il 14 Ottobre a pranzo

## Ristorante Alchimista - Gestione Zia Flo

Via Roma, 3 - Frassinoro - Tel. 0536/971079

*Antipasto* Crostini di polenta con funghi e  
crostini con Parmigiano Reggiano

*Tris di primi* Tagliatelle ai funghi; Lasagne ai funghi con  
verdure; Risotto ai funghi

*Bis di secondi* Straccetti ai funghi porcini; Bocconcini di  
polenta ai funghi; Verdure a buffet

*Dolci* Fritellozzi di castagne con ricotta  
Mele fritte con Crema all'ascolana  
Caffè, Amaro

€ 23,00 bevande escluse

## Trattoria del Viandante

Via Provinciale 100/1 - La Verna di Montefiorino - Tel. 333/9116183

*Antipasti* Crostini con funghi porcini  
Zuppetta ai funghi porcini

*Bis di primi* Tagliatelle ai funghi porcini  
Risotto ai funghi porcini

*Bis di secondi* Petti di pollo in crema di funghi  
e funghi alla foglia

*Dolce della Casa* Caffè

€ 25,00 con vino della casa incluso

## Locanda Cialamina

Via Palazzo Pierotti, 38 - Palagano - Tel. 0536/970045

Cell. 335 5782441 - Fax 0536/970618 - [www.locandacialamina.it](http://www.locandacialamina.it)

*Antipasto della casa* Sformatine di patate e galletti

*Primo* Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini

*Secondo* Filetti di maiale ai funghi porcini  
con verdure glassate

*Dolce della Locanda*

€ 25,00 con vino della casa incluso



# La Castagna

La castagna resta uno dei frutti autunnali più richiesti, estremamente versatile poiché si adatta a preparazioni sia salate sia dolci.

## Il Marrone del Frignano

Antico frutto dell'Appennino modenese, si distingue dalle castagne per il gusto più dolce e profumato, che racchiude ed esalta gli aromi e i sapori del bosco.

Ha una pezzatura maggiore della castagna ed è protetto da una buccia bruna e da una sottile pellicina, che possono essere asportate con estrema facilità, operazione quasi impossibile con le castagne. Si distingue dalla castagna per la forma e per la qualità della polpa, a grana fine e di gusto molto dolce.

È un alimento sano, digeribile, di alto valore nutritivo e calorico. Nella coltivazione dei marroni non si ricorre ad alcuna sostanza chimica, le piante si nutrono esclusivamente di quello che la terra offre loro spontaneamente, senza concimi o trattamenti antiparassitari.

Questa prelibatezza gastronomica è un dono tutto naturale del sole e della terra, prodotta nel massimo rispetto della salute e dell'ambiente.

I Marroni del Frignano fanno parte del *Marchio Collettivo Tradizioni e Sapori di Modena*: marchio collettivo della Camera di Commercio per i prodotti che, pur essendo caratterizzati da grande tipicità, al momento non beneficiano di protezioni quali DOP o IGP, e che vengono realizzati secondo specifici disciplinari





di produzione, con un sistema di controlli mirato al rigoroso rispetto degli stessi.

### **La Castagna di Fontanaluccia**

Denominata "Tosca" è un frutto di ottima pezzatura e dalle qualità organolettiche ottime, si presta perfettamente come fresco, oppure come trasformato (farina o castagne secche).

L'essiccazione avviene secondo un'antica arte: i metati a legna.

Le castagne vengono poste su un graticcio di listelli di legno posto al piano superiore del metato; nel vano sottostante viene bruciato a fuoco lento, senza interruzione, per quaranta giorni, legno di castagno che attraverso il calore ed il fumo secca le castagne, donando loro un aroma ed una fragranza ineguagliabili. La macinatura delle castagne secche, nei vecchi mulini ad acqua, rispetta e conserva le proprietà del prodotto, producendo una farina di qualità eccezionale.

## **15<sup>^</sup> Festa della Castagna**

**20/21 Ottobre - Fontanaluccia**

area festa coperta e riscaldata

**Sabato dalle ore 18.00** apertura festa con **vendita di prodotti tipici e artigianali**. Cena con menù tipico castagna e menù contadino. **Musica dal vivo**.

**Domenica ore 11.00** apertura festa con **vendita di prodotti tipici e artigianali**.

**ore 12.00** pranzo con menù tipico castagna e menù contadino.

**ore 15.00** area festa **animazione e musica**; presso il cinema **animazione e spettacoli per bambini**.

**ore 17.00** gnocco e tigelle

**Per tutta la durata della festa** - Le castagne di Fontanaluccia: fresche, secche, farina, castagnaccio, caldarroste e frittellozzi.

*Comitato Festa 348/8825489 - 347/3010590*

### **Il gusto di camminare** Difficoltà: P

**Domenica 21 ottobre** - Fontanaluccia

#### **ACQUA E DINTORNI SUI SENTIERI DI MATILDE**

Una passeggiata tra i colori autunnali e l'azzurro dello specchio d'acqua della diga, ripercorrendo la storia da Matilde di Canossa sino alla costruzione dell'invaso. Ritrovo ore 9.30 in piazza a Frassinoro. *Costo € 9,00 adulti, € 6,00 bambini.*

*Associazione Genius Loci 334/3799202 - [www.geniusloci-escursioni.it](http://www.geniusloci-escursioni.it)*

# Festa dei Castagnacci

20/21 Ottobre - Rubbiano

**Sabato dalle ore 18.00** apertura festa

**ore 19.00** cena con menù tipico

**ore 21.00** ballo liscio con orchestra

**Domenica ore 12.00** pranzo con menù tipico, nel pomeriggio animazioni per bambini e adulti.

**Per tutta la durata della festa:**

**Mostra Fotografica** "Come eravamo" e **gioco della pesca.**

**Menù tipico:** polenta con costine e salsiccia o con ragù alla boscaiola, pasta e fagioli, gnocco fritto, frittelozzi, caldarroste, polenta di castagne, castagnaccio e mnüfa'ch.

Comitato festa castagnacci 335/5222765

## Ristoranti convenzionati



### Albergo Ristorante Alpino

Via Centrale, 128 - Piandelagotti

Tel. 0536/967034 - [www.albergo-alpino.com](http://www.albergo-alpino.com)

*Bis di primi*

Tagliatelle di farina di castagne

Polenta di castagne

*Bis di secondi*

Coniglio alle castagne; Arrostiti di arista e agnello con patate; Formaggio

*Dolce della casa*

Caffè

€ 20,00 bevande escluse

Menù tradizionale a partire da € 18,00 bevande escluse

### Trattoria del Viandante

Via Provinciale 100/1 - La Verna di Montefiorino - Tel. 333/9116183

*Antipasto*

Mnüfa'ch di castagne

*Bis di primi*

Tortelloni di castagne al sugo di noci

Polenta di castagne con salsiccia e pancetta

Frittelozzi di castagne con pancetta e rucola

*Secondo*

Torta tipica di castagne

*Dolci*

Crema di castagne

Caffè

€ 20,00 vino della casa incluso



**TARTUFO  
VALLI DOLO  
E DRAGONE**

# Il Tartufo

Il tartufo è un fungo che vive sottoterra, a forma di tubero costituito da una massa carnosa detta "gleba", rivestita da una sorta di corteccia chiamata "peridio". È costituito da un'alta percentuale d'acqua e da sali minerali assorbiti dal terreno tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi. Infatti nasce e si sviluppa vicino alle radici di alberi, principalmente quelle del pioppo, del nocciolo, della quercia e del salice, diventando, dopo la formazione, un vero e proprio parassita. Le caratteristiche di colorazione, sapore e profumo dei tartufi sono determinate dal tipo di alberi presso i quali essi si sviluppano. Ad esempio i tartufi che crescono nei pressi della quercia avranno un profumo più pregnante, mentre quelli vicino ai tigli saranno più chiari ed aromatici. La forma, invece, dipende dal tipo di terreno: se soffice il tartufo si presenterà più liscio, se compatto, diventerà nodoso e bitorzolato per la difficoltà di farsi spazio.

In genere la maturazione avviene nel periodo autunnale, ma esistono anche specie primaverili, estive ed invernali.

Il Tartufo Valli Dolo e Dragone è particolarmente pregiato proprio per sapore e profumo che ne fanno un prodotto di alta qualità.

Il Tartufo Valli Dolo e Dragone fa parte del *Marchio Collettivo Tradizioni e Sapori di Modena*.



**16<sup>a</sup> Sagra del  
Tartufo Modenese**

**Dal 27 Ottobre  
al 4 Novembre, Montefiorino**



Nella bella cornice autunnale della Rocca, si celebra il Tartufo Valli Dolo e Dragone, con un mercato del tartufo e dei prodotti tipici della zona. Negli stand gastronomici si potranno degustare le specialità tipiche quali ciacci, tigelle, gnocco fritto, polenta, torta di patate, castagnaccio, frittelozzi di castagne, vin brulé; nei ristoranti del territorio, è possibile gustare, a prezzo convenzionato, squisiti menù a base di tartufo. Il programma prevede la gara di cani da tartufo e la mostra di tartufo e funghi; nelle vie e nelle piazze spettacoli di arte di strada, folklore e bancarelle di artigianato.

*Comunità Montana tel. 0536/962711 - [www.tartufomodenesse.it](http://www.tartufomodenesse.it)*

## Il gusto di camminare

Difficoltà: P

**Domenica 28 Ottobre**

Frassinoro

### ANDAR PER FUNGHI

Accompagnati da un esperto, ci si perde tra le emozioni e i

profumi di una piacevole passeggiata nel bosco in autunno, alla ricerca e alla conoscenza dei funghi, con visita ai gusti e sapori della Sagra del tartufo. Ritrovo ore 9.30 in piazza a Frassinoro.

Costo € 9,00 adulti, € 6,00 bambini.

Associazione Genius Loci 334/3799202 - [www.geniusloci-escursioni.it](http://www.geniusloci-escursioni.it)



## ...e pedalare

**Domenica 28 Ottobre** - Montefiorino

### TARTUFO IN MTB

Alla ricerca delle tartufaie di Romanoro e delle case Torri di Vitriola. Ritrovo ore 9.00 a Montefiorino. Costo € 7,00 a persona.

Associazione Ciclonatura 339/5915560

# Ristoranti convenzionati

## Albergo Ristorante Alpino

Via Centrale, 128 - Piandelagotti

Tel. 0536/967034 - [www.albergo-alpino.com](http://www.albergo-alpino.com)

*Tris di primi*

Tagliolini al tartufo; Riso al tartufo;  
Rosette al forno con tartufo

*Bis di secondi*

Carpaccio al Parmigiano Reggiano e  
tartufo; Capriolo tartufato con polenta;  
Formaggio

*Dolce della Casa*

Caffè

€ 30,00 bevande escluse

Il menù verrà servito a pranzo e cena nei giorni festivi e prefestivi

### Menù Tradizionale

*Tris di primi* (uno al tartufo)

*Secondo piatto* di Matilde; Fantasia di salumi nostrani e caccagione con formaggi tipici abbinati a marmellate e miele)

*Dolci e caffè*

€ 20,00 bevande escluse

## Albergo Ristorante Impero

Via Roma, 82 - Frassinoro - Tel. 0536/969820

e-mail: [imperoalbergo@libero.it](mailto:imperoalbergo@libero.it)

<i>Antipasto</i>	Insalata di porcini su letto di sedano con scaglie di Parmigiano Reggiano e tartufo bianco; Torta di patate
<i>Tris di primi</i>	Crespelle tartufate; Ravioli verdi di faraona con crema di tartufo nero e scaglie di bianco
<i>Bis di secondi</i>	Risotto alla crema di zucca con scaglie di bianco Stracotto di manzo al vino rosso, profumato al tartufo con patate arrosto; Filetto di maiale con scaglie di parmigiano reggiano e tartufo con verdure miste glassate

*Dolce*

€ 40,00 bevande escluse

Il menù verrà servito, a prenotazione, nei giorni 28 Ottobre, 1/4 Novembre

## Ristorante Alchimista - Gestione Zia Flo

Via Roma, 3 - Frassinoro - Tel.0536/971079

<i>Antipasto</i>	Antipasto della casa
<i>Tris di primi</i>	Tagliolini al tartufo; Tortelloni alle noci con tartufo; Rosette al tartufo
<i>Bis di secondi</i>	Straccetti funghi e tartufo; Pollo al tartufo Contorni a buffet
<i>Dolci</i>	Crema catalana; Mousse di cioccolato Mele fritte e crema all'ascolana Caffè, Amaro

€ 35,00 bevande escluse

## Trattoria del Viandante

Via Provinciale 100/1 - La Verna di Montefiorino - Tel. 333/9116183

<i>Antipasti</i>	Bocconcini di formaggio al tartufo Crostoni in crema di parmigiano con tartufo
<i>Bis di primi</i>	Risotto alla parmigiana al tartufo; Tagliatelle mare e monti

*Bis di secondi*

Arrosto di vitello al profumo di tartufo;

Saltimbocca al tartufo

*Dolci della casa*

Hawaiana di frutta

Caffè

€ 40,00 bevande escluse





## **Albergo Ristorante Lucenti**

Via Mazzini, 38 - Montefiorino - Tel. 0536/965122 - [www.lucenti.net](http://www.lucenti.net)

- Antipasto* Tortino di patate e funghi allo zabaione e tartufo nero
- Un primo a scelta* Ravioli ripieni di porcini con ragù di coniglio e tartufo bianco; Vellutata di zucca con crocchette di ricotta e tartufo bianco; Tortelli alle erbe con burro fuso, tartufo nero e prosciutto croccante; Gnocchetti di patate di Montese con fonduta e tartufo bianco
- Un secondo a scelta* Tosone gratinato con tartufo nero e piccola polenta fritta; Costine di agnello dorate al tartufo nero e insalatina novella; Manzo in casseruola al cabernet con tartufo nero e tortino di patate
- Le nostre dolcezze...*  
€ 45,00 bevande escluse

## **Locanda Cialamina**

Via Palazzo Pierotti, 38 - Palagano - Tel. 0536/970045

Cell. 335/5782441 - Fax 0536/970618 - [www.locandacialamina.it](http://www.locandacialamina.it)

- Antipasto della casa*
- Bis di primi* Tortelli alle noci e tartufo nero; Chicche di patate alla crema di Parmigiano e tartufo bianco
- Secondo a scelta* Filetto di capriolo in crosta di tartufo nero e spuma di patate; Lombatina di maiale al latte e crema di tartufo con spinaci al Parmigiano Reggiano
- Dolci della locanda*  
€ 40,00 bevande escluse



Comunità  
Montana  
Appennino  
Modena Ovest



Provincia di  
MODENA



Comune di  
FRASSINORO



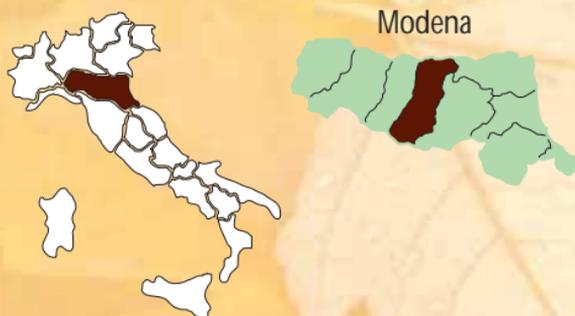
Comune di  
MONTEFIORINO



Comune di  
PALAGANO



Comune di  
PRIGNANO s/S



Kromaticca\_Montefiorino\_0536\_965737

Informazioni Turistiche  
Comunità Montana Appennino Modena Ovest  
Via Rocca, 1 - 41045 Montefiorino (MO)  
Tel. 0536/962727 - Fax 0536/965312  
e-mail: [infoturismo@cmovest.mo.it](mailto:infoturismo@cmovest.mo.it)  
[www.appenninomodense.it](http://www.appenninomodense.it)