

GIOVEDÌ GASTRONOMICI

dal 21 ottobre al 25 novembre
a cena nei migliori ristoranti della provincia



giovedigastronomici.it

*Le eccellenze gastronomiche
del nostro territorio*

con il contributo di

BPER:
Banca



Provincia di Modena

con il patrocinio di



Comune
di Modena



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA



in collaborazione
con



**PARMIGIANO
REGGIANO**



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 **Aceto Balsamico di Modena**

www.acetobalsamico.it



**PASTICCERIA
REGGIANA**



CONSORZIO
DEL **PROSCIUTTO
DI MODENA**



CONSORZIO
DEL **PROSCIUTTO
DI MODENA**



CONSORZIO
TUTELA
**ACETO
BALSA-MICO
DI MODENA**



CONSORZIO
TUTELA
**ACETO
BALSA-MICO
DI MODENA**



CONSORZIO
TUTELA
**ACETO
BALSA-MICO
DI MODENA**

modena ITALY



CON IL CONTRIBUTO DI

F.A.M.O.
FONDAZIONE
ASCIALMENTE
MODENESE

Che cosa sono i Giovedì Gastronomici

Una occasione unica per cenare nei migliori ristoranti della Provincia ad un prezzo conveniente, gustando i piatti tipici della tradizione modenese fatti con i prodotti del nostro territorio e provenienti da aziende aderenti ai Consorzi di Tutela dei marchi delle eccellenze modenesi.

Come partecipare

E' sufficiente andare nei locali selezionati nelle serate di giovedì dal 21 ottobre al 25 novembre 2021 e richiedere il Menù dei Giovedì Gastronomici. E' gradita la prenotazione.

Dove

L'elenco completo dei ristoranti selezionati lo trovate su www.giovedigastronomici.it così come sulla pagina facebook ufficiale della rassegna "Giovedì Gastronomici" con tutti gli aggiornamenti settimanali.

Quando

Dal 21 ottobre al 25 novembre 2021 dalle ore 19 a cena nei migliori ristoranti selezionati

I costi

Ogni ristorante propone un Menù ad un prezzo fisso per tutti i 9 giovedì della rassegna, che trovate indicato sul sito e sulla pagina Facebook.

I premi

Per l'edizione 2021 i clienti che andranno a cena in almeno 2 ristoranti diversi nel corso dei due mesi della rassegna, riceveranno dei premi enogastronomici (elenco completo e regolamento sul sito e sulla pagina Facebook)

BPER:

Banca

Il tuo lavoro è una piccola impresa?

Proteggi i beni e il patrimonio della tua attività.



**Dormi sonni tranquilli: vieni in filiale e chiedi
il tuo Check-up Assicurativo o scansiona il QR Code.**

**Vicina.
Oltre le
attese.**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prodotti assicurativi di Arca Vita e Arca Assicurazioni. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo in filiale o su arcassicura.it

ELENCO RISTORANTI

CARPI

L'incontro
Caffè Martini

MODENA

Accademia by Italo
Caffè Concerto
Il luppolo e l'uva
La Smorfia
Maxela
Osteria di Modena Rossi
Osteria Vecchia Pirri
80° Miglio

CASTELFRANCO

Osteria della Cavazzona

NONANTOLA

La Nunziadeina
La Piazzetta del Gusto
Osteria di Rubbiara

FORMIGINE

Ristorante Il Calcagnino
Nero Balsamico

SPILAMBERTO

Antica Trattoria Ponte Guerro

VIGNOLA

Enoteca Tondelli
Trattoria La Campagnola

MARANO SUL PANARO

Locanda Marcella



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

**Qualità
Affidabilità
Fiducia
Servizio**



**special
formaggi**
INGROSSO FORMAGGI E SALUMI

Via Limpido 85/1 - 41015 NONANTOLA (MO)
Tel. +39 059 548992 info@specialformaggi.it

www.specialformaggi.it



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



Via delle Magliaie 4/1 - Carpi (MO) Tel. 059.693136

Antipasto

Strudel di verdure alla griglia con praline dorate di **Parmigiano Reggiano DOP** e spuma di datterini affumicati

Primo

Risotto con salsiccia e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Pollo disossato in crosta di erbe aromatiche, salsa al **Lambrusco di Modena DOC**, patate arrosto

Dessert

Tortelli al Savor con gelato alle prugne

€
35,00
(vini esclusi)

NERO BALSAMICO



Via Giardini Nord 440 - Casinalbo (MO) - Tel. 059.511201

Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP** 30 mesi (2 pz)
oppure

Sformatino di zucca e bacon su crema di **Parmigiano Reggiano DOP** Bio "Hombre"

Primi

Tortellini in brodo di carne
oppure

Risotto del Nero all' **Aceto Balsamico di Modena IGP** in cialda
croccante di Parmigiano Reggiano DOP

Secondo

Tagliata di Angus Irlandese con volate di **Parmigiano Reggiano DOP**, rucola e **Aceto Balsamico di Modena IGP**

Dolce

Tenerina di cioccolato fondente con
coulis di lampone

€
35,00
bevande escluse

Menu dei giovedì gastronomici



Piazza Calcagnini 1 - Formigine (MO) Tel. 059.557277

Antipasto

Flan di **Parmigiano Reggiano DOP** 24 mesi con misticanza e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Tagliatelle fatte in casa con **Prosciutto di Modena DOP** e piselli

Secondo

Costine cotte a bassa temperatura laccate miele e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** con patate al forno

Dolce

Zuppa inglese

€

35,00

MAXELÀ



Vicolo Frassone 10 - Modena - Tel. 059 238080

Primo

Gnocchi freschi con gorgonzola e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Hamburger di fassona (200gr) con radicchio e **Parmigiano Reggiano DOP**, e patate al forno con la buccia

Dolce

Torta di mele

Vino

Calice di **Lambrusco di Modena DOC**

€
30,00

Menu dei giovedì gastronomici

LA PIAZZETTA DEL GUSTO



Via Roma 24 - Nonantola (MO) Tel. 059.546255

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

Friggione della Nonna Odilia con bruschette

Primo

Passatello asciutto al **Parmigiano Reggiano DOP** con mortadella, pistacchi, mascarpone e scorza limone

Dolce

Mascarpone con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Caffè, acqua e servizio compresi

€
20,00
(vini esclusi)

Menu dei giovedì gastronomici

LOCANDA MARCELLA



Via Festà 530 - Marano sul Panaro (MO) Tel. 059 703027

Antipasto

Crostini con funghi porcini,
Spiedini mignon di funghi porcini panati al forno

Primi

Tortelloni con funghi misti e pancetta croccante
oppure Crespelle di farro BIO con verdure e crema di
Parmigiano Reggiano DOP oppure Tagliatelle di
castagne con **Prosciutto di Modena DOP**

Secondi

Polenta con funghi misti, caciotta, salsa di noci nostrane e
salsiccia alla griglia **oppure Cotechino Modena IGP** con
salsa di senape e tartufo nero

Dolce

Yogurt naturale
con frutti di bosco freschi



Menu dei giovedì gastronomici

80° MIGLIO



Via Emilia Ovest 802 - Modena - Tel. 059.827496

Antipasto

Gnocchino fritto con **Prosciutto di Modena DOP**

Primo

Mezzelune con pecorino dolce e **Parmigiano Reggiano DOP**, al ragù di **Cotechino Modena IGP**

Secondo

Filetto di manzo all' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** con cipolline in agrodolce

Dolce

Cre moso al limone e salsa di fragole

Calice di vino, acqua, caffè.

€

35,00

Menu dei giovedì gastronomici



piazza Boncompagni, Vignola - Tel. 059 764670

Antipasto

Grissini di polenta avvolti nella pancetta con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Gnocchi di patate in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Cotechino Modena IGP con crema di piselli

Dolce

Crema di ricotta

Acqua, caffè

€
28,00
(vini esclusi)

IL LUPPOLO E L'UVA



Via Staffette Partigiane 31 - Modena - Tel. 059 863 8009

Antipasto

Soufflé di Zucca con **Crema di Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primi

Tagliatelle al ragù tradizionale.

Passatelli con **Crema di Parmigiano Reggiano DOP** e Tartufo Nero

Secondi

Guancialino di Maiale Brasato su Zucca al Rosmarino con Pancetta Croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.

Costine di Maiale in lunga e lenta cottura Glassate al Prugnolo con Crema di Patate e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Dolce

Torta Gianduia

Vino

In abbinamento **Lambrusco di Sorbara**

a scelta tra: Piria, Sant'Agata, Solco

- Cantina Paltrinieri



Menu dei giovedì gastronomici



Via Modonella 11 - Modena - Tel. 059 216428

Antipasto

Affettato di **Prosciutto di Modena DOP** con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** stagionatura 36 e 48 mesi

Primo

Gnocchetti di zucca in crema di Parmigiano Reggiano Igp e decorazione di **Aceto Balsamico Tradizionale DOP**

Secondo

Zampone e Cotechino Modena IGP
con purea di rapa rossa

Dolce della casa e Caffè

Vino

Calice di **Lambrusco DOC**

€

30,00

TRATTORIA LA CAMPAGNOLA



Via Ca' de Barozzi 12 - Vignola (MO) - Tel. 059.771032

Antipasto

Borlengo tradizionale con **Parmigiano Reggiano DOP**
24 mesi

Tris di Primi

Gramigna alla boscaiola
Tortelli rosa con robiola degli Appennini
Garganelli Speck e Rucola

Secondo

Gnocco e tigelle con salumi misti
Prosciutto di Modena DOP, salame e coppa a km0
formaggi locali

Dolce

Semifreddo al Nocino

Vino

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

€

25,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA DI MODENA ROSSI



Piazza Roma 1 - Modena - tel. 059 8301952

Antipasto

Misticanza di campo con bruciatino di **Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP** con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primi a scelta

- Passatelli in crema di parmigiano o brodo di cappone
- Gramigna panna e salsiccia
- Tortelloni ricotta burro e salvia

Secondo a scelta

- **Zampone** o **Cotechino Modena IGP** con polenta di patate
- Arrosto di spalla di maiale con verdure di campo saltate

Dolce

Zuppa inglese

Vino

1 calice di **Lambrusco di Modena DOC**

€

28,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA DI RUBBIARA



Via Risaia 2 - Rubbiara di Nonantola (MO) tel. 059.549019

Antipasto

Crema di zucca e biscotto salato di **Parmigiano Reggiano DOP** e nocciole

Primo

Gnocchetti di patate e ragù bianco di faraona

Secondo

Pancia di maiale croccante e purè di patate

Dolce

Torta di pane e cioccolato in crema di mascarpone

**Acqua minerale, vini Pedroni (¼ a persona),
espresso, liquori della casa**

€

35,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA VECCHIA PIRRI



Via Prampolini 8 - Modena - Tel. 059.235324

Antipasto

Prosciutto di Modena DOP con la nostra piadina

Primo

Passatelli in brodo di cappone

Secondo

“Stramilano” (Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini, cipolla e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**)

Dolce

Salame al cioccolato con mascarpone

Acqua e caffè

€
30,00

Menu dei giovedì gastronomici

LA SMORFIA



Via Nicolò Cavallerini, 4 - Modena - Tel. 059 239269

Antipasto

Entrée con **Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP** e gocce di **Aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Tortellone ripieno Vecchia Modena con pancetta, scaglie e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Tagliata di manzo olio e rosmarino

Vino

Calice di Lambrusco DOC

Coperto, acqua e caffè

€
30,00

Menu dei giovedì gastronomici

ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO



Via Modenese 4654 - Spilamberto (MO) Tel. 059 798909

Antipasto

Parmigiano Reggiano DOP con **Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP** con sottoli e sottaceti della nonna

Primo

Bisi di tortelloni vecchia modena e maccheroncini al torchio con ragu di **Cotechino Modena IGP**, patate di montese e rosmarino

Secondo

Gnocco e tigelle con **Prosciutto di modena DOP**, altri salumi misti, lardo e intingolo

Dolce

Dolce della casa

menu per
minimo 2 persone

€
25,00
bevande escluse

Menu dei giovedì gastronomici



Piazza Grande, 26 - Modena - Tel. 059 830 0508

Antipasto

Formaggi della tradizione con confettura di duri di Vignola
Cotechino Modena IGP con crema di basilico
(Opzione vegetariano: crema frita modenese)

Primo

Tagliatelle con ragù di salsiccia e carciofi.
(Opzione vegetariano: Tagliatelle ai carciofi e formaggio di fossa)

Secondo

Filetto di maialino in crosta di pane e crema di rucola.
(Opzione vegetariano: Tortino di verza al **Parmigiano reggiano DOP**)

Dolce

Selezione del giorno

Vino

1 calice **Lambrusco DOC**

€

28,00



Via Emilia Est, 157 - Cavazzona (MO) - Tel. 059 932504

Antipasto

Insalatina con **Prosciutto di Modena DOP** croccante, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**, e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Risotto con granella di **Cotechino Modena IGP**, **Parmigiano Reggiano DOP**, e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Arrosto di maiale farcito con spinaci e salsiccia e patate al forno

Dolce

Torta "tipo Barozzi"
con spuma di Crema Chantilly

€
35,00
vino escluso

LA NUNZIADEINA



Via Vittorio Veneto 95 - Nonantola (MO) Tel. 059.541112

Antipasto

Gnocco fritto, **Prosciutto di Modena DOP** e mortadella

Primo

Tagliatella della Nunziadeina

Secondo

Ballerina di faraona laccata con patate al forno

Dolce

Dolce della casa



Menu dei giovedì gastronomici

CAFFE' MARTINI - Bar Ristorante



Corso Sandro Cabassi, 8 - Carpi (MO) Tel. 059 839 4757

Antipasto

Cestini di **Parmigiano Reggiano DOP** con mousse di **Prosciutto di Modena DOP**

oppure

Millefoglie di **Prosciutto di Modena DOP** con pomodorino confit.

Primo

Tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

oppure

Tortello di zucca al burro e **Aceto Balsamico Tradizionale DOP**

Secondo

Tartina di polenta croccante con **Zampone** o **Cotechino** **Modena IGP** e crema di rucolina di campo

oppure

Coscia di tacchinella con patate al forno

Dolce

Zuppa inglese, Amaretto con crema all'inglese

Calice di Lambrusco DOC
sorbara o grasparossa

€

28,00

Menu dei giovedì gastronomici

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



*la bottiglia
a garanzia
della
qualità
e
simbolo
della antica
tradizione
modenese*





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*.

#LetsGetFizzical



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC

LAMBRUSCO.NET



CI SIAMO RIFATTI IL LOOK.
Più buoni, più sani e da oggi anche più belli



CERTIFICATO DA ORGANISMO
MINISTERO DELLE POLITICHE



DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Senza Glutammato Aggiunto

Senza Derivati del Latte

Solo Aromi Naturali

Zampone Modena e Cotechino Modena IGP: sempre più buoni. *Garantisce il Consorzio.*

PIÙ BONTÀ: dal 1 gennaio 2017 i due prodotti IGP sono realizzati senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali, per soddisfare le esigenze del consumatore moderno.

PIÙ QUALITÀ: analisi sensoriali dettagliate per garantire la migliore qualità organolettica.

PIÙ GARANTITE: il Consorzio garantisce queste due specialità con il suo nuovo logo, che rinnova i colori della tradizione modenese e racconta ai consumatori gli oltre 500 anni di storia di queste produzioni tutelate, il rispetto dell'antica ricetta e le garanzie offerte dal sigillo europeo IGP.



www.modenaigp.it



Prosciutto
di Modena DOP

*Emozione di
origine protetta*



**Solo un prosciutto così
è crudo, è buono, è Modena.**

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

IL CONCORSO

I **Giovedì Gastronomici** premiano i clienti che visiteranno più Ristoranti nei 6 giovedì della rassegna.

Il regolamento è semplicissimo:

1. Ogni ristorante farà un timbro sulla Fidelity Card (massimo 1 timbro per ogni ristorante)
2. Più ristoranti visiti più avrai possibilità di ricevere bellissimi premi del nostro territorio
3. Concorso Valido dal 21 ottobre al 25 novembre 2021
4. Le schede timbrate vanno consegnate a **CONFESERCENTI, via P. Ferrari 79 (MO) entro venerdì 10 dicembre 2021**
5. I premi saranno consegnati ai vincitori entro giovedì 23 dicembre 2021.

PREMI PER I CLIENTI DEI GIOVEDÌ' GASTRONOMICI

2 timbri: 1 Esperienza di visita e degustazione al Museo Gavioli Antica Cantina di Nonantola

3 timbri: 1 confezione di Parmigiano Reggiano DOP da 1 kg

4 timbri: 6 bottiglie di vino Chiarli

5 timbri: 12 bottiglie di vino Chiarli

6 timbri: 1 bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 12 anni



GAVIOLI

CANTINIERI DAL

1 7 9 4

Museo & Cantina



r, barista dal 2002,
anni di esperienza.

l'ufficio dal 1971
anni di esperienza

Gianni
50 anni

Gabriele, commerciante dal 2018,
50 anni di esperienza.

Gianna, commerciante dal 2010,
50 anni di esperienza.

Martina, commerciante
50 anni di esperi



La nostra esperienza, al tuo fianco dal 1971.

www.confesercentimodena.it

LE NOSTRE SEDI

SEDE PROVINCIALE

Via Paolo Ferrari 79
tel. 059 892090 • fax 059 892644

SEDE DI MODENA

Via Paolo Ferrari 79, primo piano
tel. 059 892070 • fax 059 220545

SEDE DI MODENA CENTRO

Viale Fontanelli 1, primo piano
tel. 059 892070 • fax 059 220545

SEDE DI CARPI

Via Tre Febbraio 1/A
tel. 059 892012 • fax 059 651604

SEDE DI CASTELFRANCO E.

Piazza Aldo Moro 8
tel. 059 892013 • fax 059 922152

SEDE DI CASTELNUOVO R.

Piazza Brodolini 5
tel. 059 892051

SEDE DI FINALE EMILIA

Via per Modena 32/E
tel. 059 892034 • fax 0535 27071

SEDE DI FORMIGINE

Via Trento Trieste 108
tel. 059 892043 • fax 0536 807937

SEDE DI MIRANDOLA

Viale G. Agnini 94
tel. 059 892037 • fax 0535 27071

SEDE DI NONANTOLA

Via Mavora 27/A
tel. 059 892015

SEDE DI PAVULLO

Via P. Giardini 118/1
tel. 059 892026 • fax 0536 325713

SEDE DI SASSUOLO

Via Radici in piano 48
tel. 059 892049 • fax 0536 807937

SEDE DI SOLIERA

Via 25 Aprile 225
tel. 059 892019 • fax 059 651604

SEDE DI VIGNOLA

Via Mario Pellegrini 4
tel. 059 892058 • fax 059 764409





info



Facebook: Giovedì Gastronomici



Instagram: giovedigastronomici



WhatsApp: 347.2453990



web: www.giovedigastronomici.it



mail: info@giovedigastronomici.it

Scopri qui i ristoranti selezionati



*Le eccellenze gastronomiche
del nostro territorio*

Nel tuo ristorante scegli
Caffè Cagliari 10+
per servire sempre un ottimo
caffè espresso.



© 2011 Cagliari

SCOPRI I 10 VANTAGGI
www.caffecagliari.it/10piu


caffè
CAGLIARI