



Dal 23 Ottobre
al 27 Novembre 2025

19°
EDIZIONE

GIOVEDÌ GASTRONOMICI

*La rassegna della
grande cucina
modenese*

Con il patrocinio di



Provincia di Modena



Comune di Modena



PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione



In collaborazione con

BPÉR:
Banca

**PARMIGIANO
REGGIANO**



Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

Che cosa sono i Giovedì Gastronomici?

Una rassegna che, da 19 edizioni, valorizza la cucina modenese e le sue eccellenze DOP e IGP.

Per **sei giovedì consecutivi** – dal **23 ottobre al 27 novembre 2025** – i migliori ristoranti di Modena e provincia propongono **menù speciali a prezzo fisso**, creati con i prodotti dei Consorzi di tutela del territorio.

Un'occasione per scoprire piatti unici e vivere la tradizione modenese attraverso nuove interpretazioni.

Come partecipare?

Scegli uno dei ristoranti aderenti e partecipa a uno (o più) dei sei giovedì della rassegna: potrai gustare il menù dedicato ai Giovedì Gastronomici, disponibile solo in queste serate. Basta prenotare direttamente al ristorante scelto.

Dove trovare i ristoranti?

L'elenco completo dei locali partecipanti, con i rispettivi menù e contatti, è riportato nelle pagine seguenti.

Puoi seguire anche le pagine ufficiali Facebook e Instagram "Giovedì Gastronomici" per aggiornamenti, foto e curiosità sulle serate.

Partecipa al concorso!

Quest'anno torna anche il concorso a premi: chi partecipa ad almeno due cene in ristoranti diversi potrà ricevere premi enogastronomici offerti dai Consorzi e dagli sponsor dell'evento. Il regolamento completo è disponibile in fondo al libretto e anche sul sito ufficiale e sui canali social.



Elenco Ristoranti

Campogalliano

Ristorante Civico 28

Carpi

Ristorante L'Incontro

Castelnuovo Rangone

Ristorante Lo Stallino

Formigine

Ristorante Nero Balsamico

Mirandola

Acetone Bottega & Cucina

Modena

Accademia by Italo

Fà a Mòd

Maxelâ Passione in Carne

Osteria Modenese in Bocciofila

Osteria di Modena Rossi

Ristorante Come una Volta

Ristretto Vicolo Coccapani

Vecchia Pirri

Montale

Trattoria MODERNA

Nonantola

La Nunziadèina

La Piazzetta del Gusto

San Prospero

Foresteria Cavicchioli

Savignano sul Panaro

Ristorante Gallo d'Oro

Spilamberto

Antica Trattoria Ponte Guerro

Osteria degli Obici





Ristorante Civico 28

€ 40

A persona

Antipasto

Pinsa gourmet con Prosciutto Crudo Antica Foma 24 mesi, stracciatella e fichi caramellati

*Bocconcino di parmigiana di melanzane, polenta frita in salsa di **Parmigiano Reggiano DOP***

Primo

*Tortelli di zucca con speck, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Secondo

Straccetti di manzo ai funghi porcini con patate arrosto

Dessert

Dolce della casa

Comprende: coperto, Lambrusco della Cantina Masone, acqua e caffè



Via G. di Vittorio 28, Campogalliano (MO) - Tel. 059 527662



Ristorante L'Incontro

€ 40

A persona

Aperitivo di Benvenuto dello Chef

Antipasto

*Terrina di **Parmigiano Reggiano DOP** con pere caramellate e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Primo

Passatelli asciutti, crema di zucca e briciole di cotechino affumicato

Dessert

Tiramisù alle castagne

Comprende: Coperto

CONFESERCENTI
MODENA



Via delle Magliaie 4/1, Carpi (MO) - Tel. 339 18 52 095



Ristorante Lo Stallino

€ 40

A persona

Antipasto

Mini buns artigianale con medaglione di cotechino, fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP** 24 mesi e salsa verde

Primo

Tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** 24 mesi e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Guancia di maialino iberico brasata al Lambrusco di Castelvetro con purè di patate

Dessert

Gelato alla crema con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Comprende: Coperto e caffè



Via F.Turati 14, Castelnuovo Rangone (MO) - Tel. 059 8652831



Ristorante Nero Balsamico

€ 39

A persona

Antipasto a scelta fra:

Gnocco fritto con Prosciutto crudo di Modena DOP 30 mesi

*Sformatino di **Parmigiano Reggiano DOP** con fonduta e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** 12 anni*

Primo a scelta fra:

Tortelloni di ricotta di Bufala e spinaci " Vecchia Modena"

*Risotto del Nero all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** 12 anni in cialda croccante di **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo a scelta fra:

Costine di maiale italiano laccate al miele e salsa barbecue fatta in casa con purè di patate

Rollè di pollo dorato, farcito con Fontina di Alpeggio e guanciale, su crema di patate e pomodorini canditi

Dessert

Semifreddo al nocino e noci caramellate

Comprende: Coperto, acqua



Via Giardini Nord 440, Casinalbo (MO) - Tel. 059 511201



Acetone | Bottega e Cucina

€ 38

A persona

Antipasto

Flan verdure in crema di **Parmigiano Reggiano di bianca modenese DOP** 24 mesi e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Tortello di cotechino in crema di lenticchie e chips di topinambur

Dessert

Gelato di fior di ricotta del caseificio Rosola con amarene all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Comprende: Coperto, acqua

CONFESERCENTI
MODENA



Via Volturmo 8/10, Mirandola (MO) - Tel. 0535 690061



Accademia by Italo

€ 30

A persona

Antipasto

Gnocchini fritti con Prosciutto Crudo di Modena DOP

Primo a scelta fra

Tortelli di zucca burro e salvia

*Risotto all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo

Guancia di maialino al Lambrusco di Modena DOC

Contorno

Patate al forno o Insalata.

Dessert

Crostata di Amarene brusche di Vignola

Comprende: Coperto



Via Modonella 11, Modena - Tel. 059 216428



Ristorante Fà a Mòd

€ 30

A persona

Primo

Antipasto Fà a Mòd (due pezzi di gnocco fritto con prosciutto crudo Baldoni di Montecenere)

Primo

*Tagliatelle al ragù con **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo

Costine in umido con polentina morbida

Dessert

Zuppa inglese della casa

Comprende: Coperto, 1 calice di Lambrusco



Corso Canalgrande 24, Modena - Tel. 351 34 89 299



Maxelâ Passione in Carne

€ 35

A persona

Primo

Paccheri ripieni con ragù di fassona, avvolti da una fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP** 30 mesi

Secondo

Tagliata di Fassona al vino Primitivo con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, accompagnati da patate al forno con la buccia

Dessert

Tiramisù alla nocciola

Comprende: Coperto, 1 calice di Lambrusco

Vicolo Frassone 10, Modena - Tel. 059 238080





Osteria Modenese in Bocciofila

€ 35

A persona

Antipasto

*Tortino di spinaci su crema di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Primo

*Tortelloni di zucca alla Vecchia Modena, con guanciale croccante sfumato con vino rosé di Modena, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Secondo

Gnocco e tigelle di nostra produzione con Prosciutto di Modena DOP, salumi misti, pesto modenese e stracchino

Dessert

Tenerina con crema di mascarpone

Comprende: Coperto, acqua e caffè



Viale G. Verdi 101, Modena - Tel. 366 50 74 811





Osteria di Modena Rossi

€ 30

A persona

Antipasto

Flan di **Parmigiano Reggiano DOP** con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo a scelta fra:

Passatelli in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** o brodo di cappone

Tagliatelle dell'Osteria

Tortelloni di ricotta al burro e salvia

Secondo a scelta fra:

Cotechino di Modena IGP con purè di patate

Arrosto di maiale alle prugne con purè di patate

Dessert

Mascarpone con tenerina al cioccolato

Comprende: Coperto, acqua



Piazza Roma 1, Modena - Tel. 059 8301952



Ristorante Come una Volta

€ 30

A persona

Antipasto

*Frittatina come una volta con petali di cipolla, pancetta croccante e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** Giusti*

Primo

Gramigna alla salsiccia

Secondo

Cotechino con purè

Dessert

*Panna cotta con riduzione di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** ai lamponi*

Comprende: Coperto, un calice di Lambrusco di Sorbara

CONFESERCENTI
MODENA



Str. Lesignana 159, Modena - Tel. 333 21 88 218



Ristretto Vicolo Coccapani

€ 40

A persona

Antipasto a scelta fra

Gnocco fritto con Prosciutto Crudo di Modena DOP

Tortino di Spinaci con **Parmigiano Reggiano DOP**

Primo a scelta fra

Tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** o brodo di cappone

Risotto con crema di zucca, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo a scelta fra

Filetto di manzo all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** con patate al forno

Uovo croccante con Spinaci saltati e crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

Dessert

Zuppa inglese

Comprende: Coperto, acqua



Vicolo Coccapani 5, Modena - Tel. 059 8396497



Osteria Vecchia Pirri

€ 32

A persona

Antipasto

*Insalatina Modena da condividere: insalata verde, Prosciutto di Modena DOP saltato con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e pane tostato*

Primo

*Maccheroncino al torchio alla "Belle" (pancetta, salsiccia, pomodoro e una goccia di panna) con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** a piacere*

Secondo

Scaloppina con riduzione di Lambrusco "Selezione Vecchia Pirri" e patate arrosto fatte in casa

Dessert

Salame al cioccolato con mascarpone

Comprende: Coperto, acqua



Via F. Prampolini 8, Modena - Tel. 059 235324



Trattoria MODERNA

€ 30

A persona

Antipasto

*Bombolini ripieni di formaggio e prosciutto cotto
Bruschettine miste con guacamole e salsa aioli*

Primo

*Tortellacci Trattoria MODERNA serviti su crema di
Parmigiano Reggiano DOP con pancetta croccante e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*

- 2 ripieni con ricotta, radicchio rosso, **Parmigiano Reggiano DOP** e noci
- 2 ripieni con ricotta, salsiccia e **Parmigiano Reggiano DOP**

Secondo

*Gnocco e tigelle serviti con Prosciutto Crudo di Modena
Terra del Mito e salumi, formaggi e marmellate*

Dessert

Mix di dolci della casa

Comprende: Coperto, 1 calice di vino, acqua e caffè



V. Vandelli 2h, Montale (MO) - Tel. 376 16 73 290



La Nunziadèina

€ 40

A persona

Antipasto

Gnocco fritto con Prosciutto di Modena DOP e mortadella

Primo

Tagliatelle della Nunziadeina

Secondo

Ballerina di faraona laccata con patate al forno

Dessert

Dolce della casa

Comprende: Coperto

CONFESERCENTI
MODENA



Via Vittorio Veneto 95, Nonantola (MO) - Tel. 059 541112





La Piazzetta del Gusto

€ 33

A persona

Antipasto

Polentina alla piastra con porcini e scaglie di
Parmigiano Reggiano DOP

Polpettine di ripieno di tortellini con crema di
Parmigiano Reggiano DOP

Primo

Passatelli asciutti a scelta fra:

- Zucca, guancialetto croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**
- Burrata, olive nere, datterini e origano fresco

Dessert

Torta di tagliatelle con zabaione alle mandorle

Comprende: Coperto, un calice di Lambrusco di Modena DOC, acqua e caffè



Via Roma 24, Nonantola (MO) - Tel. 059 546255



Foresteria Cavicchioli

€ 40

A persona

Antipasto

Polenta Taragna arrostita con coppa stagionata nel Lambrusco di Modena DOC e fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP**

Primo

Tortellone di ricotta con mandorle salate e scorza di limone candito

Secondo

Pancina di maialino con finocchi marinati all'aceto di lamponi

Dessert

Gelato artigianale alla crema con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Comprende: Coperto, acqua



Via Due Madonne 5, San Prospero (MO) - Tel. 329 71 77 790



Ristorante Gallo d'Oro

€ 33

A persona

Antipasto

Passando per Modena: Gnocco fritto caldo e fragrante, servito con Prosciutto Crudo di Modena DOP, stagionato secondo tradizione

Primo

*Tortellini in sfoglia di cacao, tartufo nero e crema di **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo

Faraona farcita con Prosciutto Crudo di Modena DOP, polpettone tradizionale e prugne

Dessert

Crostata di Amarene IGP

Comprende: Coperto, 1 calice di vino, 1 caffè



Via Claudia 6398, Savignano sul Panaro (MO) - T: 059 772539



Antica Trattoria Ponte Guerro

€ 35

A persona

Antipasto

*Tortino di patate di Montese con crema di porcini
accompagnato da calice di Pignoletto*

Primo a scelta fra:

Tagliolino con Prosciutto di Modena DOP

*Maccheroncino al torchio con ragù di Cotechino di
Modena IGP e patate*

Secondo

*Guancialotto all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
DOP** e cipolline borrettane su purea di patate
accompagnato da un calice di Lambrusco di Modena DOC*

Dessert

*Semifreddo all'amaretto e **Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP***

Comprende: Coperto, caffè (Menù minimo 2 persone)



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



Osteria degli Obici

€ 35

A persona

Antipasto

Bon bon di **Parmigiano Reggiano DOP** su vellutata di zucca finiti con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo a scelta fra

Risotto Acquerello mantecato in forma di **Parmigiano Reggiano DOP** finito con croccante di Prosciutto Crudo di Modena DOP e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Uccelletti di maialino ripieni di Prosciutto Crudo di Modena DOP, besciamella e fontina su ristretto di datterino rosso e piselli

Dessert

Gelato artigianale alla crema con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Comprende: Coperto, acqua, amaro e caffè



Piazzale Rangoni 11, Spilamberto (MO) - T. 059 781250



CLETO CHIARLI

Tenute Agricole

LA MIGLIORE SINTESI TRA
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA



www.chiarli.it - [f](#) CletoChiarliTenuteAgricole - [i](#) cleto_chiarli

Tel. 059.3163311 - E-mail: italia@chiarli.it - export@chiarli.it



Da oltre 40 anni al servizio dei professionisti della ristorazione

Special Formaggi è il partner di fiducia per ristoranti, pizzerie, bar, trattorie e negozi di alimentari.



Non solo formaggi ...

... ma anche **prosciutti, salumi, farine e legumi, prodotti da forno, conserve, sottoli** e tante altre **specialità** selezionate tra i migliori marchi italiani ed europei.

Consegniamo a **Modena, Bologna e province.**

Garantiamo **puntualità, rapidità** e
un **servizio personalizzato** per la tua attività.



Chiama ora e prenota la visita di un nostro agente!

Tel. 059 548992

vendite@specialformaggi.it

sfoglia il nostro catalogo su www.specialformaggi.it

IL MUSEO DEL VINO

THE WINE MUSEUM NONANTOLA



OLTRE 220 ANNI DI STORIA

Gavioli Cantina e Museo - www.gaviolivini.it
Via Provinciale Ovest, 55 - 41015 Nonantola (Mo) - Italy
Telefono +39 059 545462 - mail: wineshop@giacobazzivini.it

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.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

La Bottiglia garanzia della qualità e
simbolo dell'antica tradizione
modenese



Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Viale Virgilio 55, 41123 Modena www.balsamicotradizionale.it



LA STORIA DI OGNI IMPRESA È UNA STORIA DI PERSONE.

Confesercenti Modena
con servizi qualificati e opportunità di crescita
è al fianco di chi crea, di chi produce,
di chi scommette sul futuro.



vicini alle imprese, vicini alle persone

Trova le nostre sedi sul sito
www.confesercentimodena.it
e seguici sui social  



Il Concorso dei Giovedì Gastronomici

I Giovedì Gastronomici premiano i clienti che visiteranno più ristoranti nei sei giovedì della rassegna. Il regolamento è semplicissimo:

- **Ritira la Fidelity Card** in uno qualsiasi dei ristoranti che partecipano alla rassegna.
- **Ogni ristorante apporrà un timbro** sulla tua Fidelity Card (massimo un timbro per ristorante).
- **Più ristoranti visiti, più premi ricevi!** Tutti i premi valorizzano i prodotti e le eccellenze del nostro territorio.
- Il concorso è valido **dal 23 ottobre al 27 novembre 2025**.
- Le schede timbrate dovranno essere consegnate **entro il 10 dicembre 2025** presso la sede di **Confesercenti Modena**, via Paolo Ferrari 79 (MO).
- In alternativa puoi inviare la foto della scheda a **segreteria@confesercentimodena.it** e consegnarla al momento del ritiro dei premi.
- I premi saranno consegnati ai vincitori **entro e non oltre il 19 dicembre 2025**.

Premi per i clienti dei Giovedì Gastronomici

2 timbri → Una copia del libro **"Le ricette della Bruna"**

3 timbri → Visita e degustazione al **Museo del Vino Gavioli Antica Cantina** di Nonantola (minimo 2 persone)

4 timbri → Una confezione di **Parmigiano Reggiano DOP**
24 mesi da 1 kg

5 timbri → 6 bottiglie di **Vini Chiarli Premium**

6 timbri → Una bottiglietta di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** 12 anni





CONFESERCENTI
MODENA

Dal 23 Ottobre
al 27 Novembre

2025



Scopri i ristoranti selezionati e i loro menù esclusivi!

giovedigastronomici.it



Giovedì Gastronomici



[giovedigastronomici](https://www.instagram.com/giovedigastronomici)



info@giovedigastronomici.it

Lambruscheria
Wines, Events & more

La Lambruscheria è il cuore di Modena, la passione per il Lambrusco e la sua storia.

Un' enoteca, un po' osteria, un po' casa, dove da 20 anni i migliori Lambruschi a km0 delle migliori cantine raccontano Modena, calice dopo calice.



Lambruscheria Modena



[Lambruscheriamodena](https://www.instagram.com/Lambruscheriamodena)



LambroFans



347 24 53 990



lambruscheriaitalia.it

**SCOPRI L'EVENTO PIU'
FRIZZANTE DELL'ANNO!**



Lambruscolonga™



Lambruscolonga

Il gusto e l'aroma
di **Caffè Cagliari**
per concludere al meglio
ogni tuo pasto



L'unico caffè
tostato a Modena
dal 1909


caffè
CAGLIARI
MODENA 1909