

GIOVEDÌ GASTRONOMICI

20°
EDIZIONE

ECONFERCENTI
MODENA



La rassegna della grande
cucina modenese

NOVITA' 2026!
Oltre ai menù cena,
gli aperitivi gastronomici

Con il patrocinio di



Provincia di Modena



Comune di Modena



PIACEREMODENA
Sorbetteria, Torteria, Pasticceria



In collaborazione con

BPER:

**PARMIGIANO
REGGIANO**
PIÙ grande, insieme.



Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

Dal 22 Ottobre al 26 Novembre **2026**

Che cosa sono i Giovedì Gastronomici?

Una rassegna che, da 20 edizioni, valorizza la cucina modenese e le sue eccellenze DOP e IGP.

Per **sei giovedì consecutivi** – dal **22 ottobre al 26 novembre 2026** – i migliori locali 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 locali aderenti e partecipa a uno (o più) dei sei giovedì della rassegna: potrai gustare il menù dedicato ai Giovedì Gastronomici, **quest'anno anche in versione APERITIVO**. Basta prenotare direttamente al ristorante scelto, specificando "Menù Giovedì Gastronomici".

Dove trovare i locali?

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!

Torna anche quest'anno il concorso a premi: cena in almeno 2 ristoranti diversi per vincere i premi enogastronomici offerti dai nostri Consorzi e sponsor (**valido solo per il menu cena**). Il regolamento completo è disponibile nell'ultima pagina di questo libretto, sul sito ufficiale e sui canali social.



Carpi

Ristorante L'Incontro
Rosmarino Generi Vari

Formigine

Ristorante Nero Balsamico

Mirandola

Acetone Bottega & Cucina

Modena

Accademia by Italo
Fà a Mòd
Maxelâ Passione in Carne
Noi Osteria Contemporanea
Osteria Cucina Estense
Osteria di Modena Rossi
Remondini
Ristretto Vicolo Coccapani
Vecchia Pirri

Montale

Trattoria MODERNA

Nonantola

L'Enoteca dell'Orologio
La Nunziadêina
La Piazzetta del Gusto

San Prospero

Foresteria Cavicchioli

Savignano sul Panaro

Ristorante La Spiaggetta

Spilamberto

Antica Trattoria Ponte Guerro
La Stria della Mamma



**Si consiglia di prenotare i ristoranti
specificando "Menu Giovedì Gastronomici"**



giovedigastronomici.it

info@giovedigastronomici.it

APERITIVI GASTRONOMICI





Acetone | Bottega e Cucina

Menu Aperitivo

Taglierino con prosciutto di Modena DOP, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** 24 mesi di Bianca Modenese con la nostra focaccia e cestino di **Parmigiano Reggiano DOP** con tagliatella di mortadella Favola e carciofi alla brace in **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Spritz di casa Modena (con Lambrusco di Sorbara Doc)

€ 18

a persona

CONFESERCENTI
MODENA



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



L'Enoteca dell'Orologio

Menu Aperitivo

*Frittatina di zucca con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Un tagliere di mortadella e prosciutto di Modena DOP

Un cestino con quattro pezzi di gnocco fritto modenese

Spritz o calice di vino a scelta

€ 20

a persona

**CONFESERCENTI
MODENA**



Via Roma 11, Nonantola (Mo) - Tel. 379 335 4569



NOI Osteria Contemporanea

Menu Aperitivo

Calzagatti con fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP**

Pane fritto con prosciutto crudo e **Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP** grattugiato

Calice di Lambrusco La Volta – Cantina della Volta

€ 19

a persona

CONFESERCENTI
MODENA



Via Jacopo Sadoletto 3, Modena - Tel. 339 719 5077



Remondini

Menu Aperitivo

*Tagliere misto con salumi e formaggi locali, **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico di Modena IGP***

Gnocco fritto

Lambrospritz

€ 15

a persona

**CONFESERCENTI
MODENA**



Largo S. Giorgio 99, Modena - Tel. 059 222353



Rosmarino Generi Vari

Menu Aperitivo

Tagliere misto con prosciutto di Modena DOP, coppa, salame, piadina, gnocco fritto e greppole

Calice di Metodo Classico Rosé di Guiglia (MO)

€ 22

a persona

CONFESERCENTI
MODENA



Piazzale B. Ramazzini 25, Carpi (Mo) - Tel. 391 714 7662



La Stria della Mamma

Menu Aperitivo

Trancio di pizza al tegamino con pancetta, scamorza e

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Stick di polentina con fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP**

Focaccina con cedro candito e miele all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Calice di Lambrusco di Sorbara

€ 15

a persona

ECONFERCENTI
MODENA



Via S. Giovanni 25, Spilamberto (MO) - Tel. 059 784989

MENU' CENA



ECONFESERCENTI
MODENA



Ristorante L'Incontro

€ 45

a persona

Primo

Ravioli fritti con **Parmigiano Reggiano DOP** 24 mesi,
Mostarda Fina di Carpi e **Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Cotechino IGP su fagioli stufati e riduzione di
Lambrusco di Modena DOC Grasparossa

Dessert

Crostata alle prugne e zabaione all'arancia

Comprende: Coperto



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



Ristorante Nero Balsamico

€ 39

a persona

Antipasto a scelta fra:

Gnocco fritto con prosciutto 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 dell'Appennino Modenese 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

Tagliata di petto di pollo alla griglia con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** adagiata su letto di misticanza

Dessert a scelta fra

Semifreddo al nocino e noci caramellate

Tenerina al cioccolato fondente con crema al mascarpone

Comprende: Coperto, acqua



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



Acetone | Bottega e Cucina

€ 42

a persona

Antipasto

Flan di zucca in crema di **Parmigiano Reggiano di bianca modenese DOP** 24 mesi e nocciole tostate, abbinato ad una flûte di Lambrusco di Sorbara rosè

Primo

Tortellino in crema di **Parmigiano Reggiano di bianca modenese DOP** 24 mesi e prosciutto di Modena DOP croccante

Dessert

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

Comprende: Coperto, acqua

CONFESERCENTI
MODENA



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





Accademia by Italo

€ 35

a persona

Antipasto

Gnocchini fritti con prosciutto di Modena DOP

Primo a scelta fra

Tortelli di zucca burro e salvia

*Passatelli in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*

Secondo

*Guancialetto di maialino al **Lambrusco di Modena DOC***

Contorno

Patate al forno o insalata

Dessert

Crostata di Amarene bruschette di Vignola

Comprende: Coperto



Via Modonella 11, Modena - Tel. 059 216428



Ristorante Fà a Mód

€ 30

a persona

Antipasto

Gnocco fritto con prosciutto di Modena DOP

Primo

*Tortellini in brodo di Cappone con **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo

Zampone con purè di patate, fagioli e salsa verde

Comprende: Coperto, 1 calice di
Lambrusco di Modena DOC

CONFESERCENTI
MODENA



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



Maxelâ Passione in Carne

€ 35

a persona

Primo

Tagliatella al ragù di Fassona e **Parmigiano Reggiano DOP**

Secondo

Tagliata di Fassona con rucola, pomodorini e **Aceto Balsamico di Modena IGP**, con patate sabbiose

Dessert

Tiramisù



Comprende: Coperto, 1 calice di
Lambrusco di Modena DOC

Vicolo Frassone 10, Modena - Tel. 059 238080



NOI Osteria Contemporanea

€ 42

a persona

Antipasto

*Frittelle di ricotta al **Parmigiano Reggiano DOP** con
gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Secondo

*Guancia di maiale al Cordiale di **Lambrusco di
Modena DOC***

Comprende: Coperto, acqua 1 bott, calice di vino



Via Jacopo Sadoletto 3, Modena - Tel. 339 719 5077



Osteria Cucina Estense

€ 40

a persona

Antipasto

*Piccolo flan di zucca con crema di **Parmigiano Reggiano DOP** di montagna e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Primo

Tagliatella con prosciutto di Modena DOP

Secondo

Coppa di maiale al forno con patata arrosto della nonna

Dessert

Zuppa inglese

Comprende: Coperto, acqua, 1 calice di Lambrusco di Modena DOC



Via Sant'Agostino 7, Modena - Tel. 339 272 5387



Osteria di Modena Rossi

€ 30

a persona

Antipasto

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

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



Ristretto Vicolo Coccapani

€ 40
a persona

Antipasto

Gnocco fritto con prosciutto di Modena DOP

Primo

*Tagliatelle con costine sfilacciate e **Parmigiano Reggiano DOP***

Secondo

Guancia cottura bassa temperatura al ristretto di Sangiovese con patate al forno

Dessert

Zuppa inglese

Comprende: Coperto, acqua

CONFESERCENTI
MODENA



Vicolo Coccapani 5, Modena - Tel. 059 8396497



Osteria Vecchia Pirri

€ 35

a persona

Antipasto

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

Primo

Rosette di Modena

Secondo

*Tagliata di Piemontese con Cipolla Caramellata e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Dessert

Mascarpone con una spolverata di Cacao

Comprende: Coperto, acqua



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



Trattoria MODERNA

€ 35

a persona

Antipasto

Sfere di **Parmigiano Reggiano DOP** fritto e **Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP**

Gnocco fritto fatto in casa e prosciutto di Modena "Terra del mito" DOP

Primo

Tortelloni ripieni di spinaci e ricotta delle nostre montagne conditi al burro e salvia

Secondo

Guancialino di maiale al **Lambrusco di Modena DOC**, accompagnato da patate al forno

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



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



La Nunziadèina

€ 45

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



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

€ 45

a persona

Antipasto

Gnocco fritto con mortadella Favola e culatta di Parma

Primo

Tortellino in brodo di cappone

Secondo

Filetto di Angus Irlandese su crostino di pan brioche, demi glacé e tartufo nero

Dessert

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

Comprende: Coperto, un calice di vino



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



La Spiaggetta

€ 30

a persona

Antipasto

*Borlengo tradizionale con lardo e **Parmigiano Reggiano DOP***

Bis di primi

*Tortelloni Vecchia Modena, conditi con panna, pancetta e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP***

Gramigna alla salsiccia

Secondo

Gnocco fritto e tigelle accompagnati da affettati, con prosciutto di Modena DOP e misto di formaggi

Comprende: Coperto, acqua, una bottiglia di vino, dolce a scelta e caffè



Via Castiglione 8, Savignano sul Panaro (MO) - Tel. 059 744176



Antica Trattoria Ponte Guerro

€ 35

a persona

Antipasto

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

Bis di primi

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



La Stria della Mamma

€ 38

a persona

Antipasto

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

Primo

Rosetta ripiena di bresaola con prosciutto di Modena DOP e **Parmigiano Reggiano DOP**

Secondo

Cosciotto di faraona con purea di patate, cipolla e rosmarino su fondo bruno

Comprende: Coperto, 1 calice di **Lambrusco di Modena DOC**



Via S. Giovanni 25, Spilamberto (MO) - Tel. 059 784989



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

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



GAVIOLI

CANTINIERI DAL

1 7 9 4



IL MUSEO DEL VINO THE WINE MUSEUM NONANTOLA



Scopri il nostro museo:
un viaggio nella cultura del
vino con percorsi di
degustazione e wine shop



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



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



Terra di esperienze *da vivere.*

Parmigiano Reggiano ha un cuore: il nostro territorio, che si estende tra le province di **Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna** a sinistra del fiume Reno e **Mantova** a destra del fiume Po. Un luogo dove scoprire Parmigiano Reggiano, i nostri caseifici e immergersi in un'esperienza tra sapori, arte, natura e tradizioni.

SCOPRI
TUTTE
LE ESPERIENZE





Effetto Modena.



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.
L'AUTENTICITÀ HA UN GUSTO UNICO.**

ACETO BALSAMICO DI MODENA. ORIGINALE E INIMITABILE PERCHÉ NASCE IN UNA TERRA UNICA, DA UNA TRADIZIONE MILLENARIA E DA PERSONE CHE OGNI GIORNO SCELGONO L'AUTENTICITÀ E LA TRASPARENZA PER OFFRIRTI UN'ESPERIENZA VERA. NON FIDARTI DELLE IMITAZIONI. SCEGLI L'AUTENTICO. SCEGLI L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.



Universo
di colori, emozioni
e territori.
Il Lambrusco.



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC

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.



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

Lambruscolonga™

 

Lambruscolonga



Lambruscheria Modena



LambroFans



Lambruscheriamodena



347 24 53 990



lambruscheriaitalia.it



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 22 ottobre al 26 novembre 2026**.
- Le schede timbrate dovranno essere consegnate **entro il 4 dicembre 2026** 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 18 dicembre 2026**.

Premi per i clienti dei Giovedì Gastronomici

2 timbri → 1 bottiglia di **Lambrusco "Consorzio Tutela Lambrusco Doc"**

3 timbri → Degustazione di 3 calici "Gavioli vini" con visita guidata presso il **Museo del Vino Gavioli Antica Cantina** di Nonantola (min.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



Scopri i ristoranti selezionati e i loro menù esclusivi!



Giovedì Gastronomici



giovedigastronomici



info@giovedigastronomici.it

giovedigastronomici.it



Dal 22 Ottobre al 26 Novembre **2026**





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  

