

A Campogalliano si arriva per tanti motivi: per lavoro, per visitare il museo, per fare sport e attività nella natura nella zona dei Laghi... e per gustare una cucina strepitosa!

La passione e la professionalità dei ristoratori del circuito "**Piatti della Bilancia**" si manifesta ogni anno con nuove proposte che raccontano a tavola il nostro territorio.

Gli elementi cardine della proposta sono costanti edizione dopo edizione: materie prime di **qualità**, richiamo alla **tradizione** culinaria e voglia di riproporla con **originalità** anche giocando con l'**equilibrio dei sapori**.

Un gustoso collegamento con la vocazione della Città della Bilancia, un luogo in cui si costruiscono strumenti di misura dal 1860.

Azienda Agrituristica

La Falda

"Il gusto per la tradizione nei sapori semplici che accendono la memoria"

Tagliere con salume e Parmigiano Reggiano
Budino di zucca con Parmigiano Reggiano ed amaretti
Cestino con carciofi al timo, uovo, pancetta croccante e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Crostatina di zucchine e patate al rosmarino

Crespelle spinaci e ricotta
Tagliatelle al ragù

Arrosto di coppa al latte e patate arrosto

Zuppa Inglese
Tortino cioccolato e pere

Lambrusco Grasparossa e di Sorbara, Sangiovese,
Pignoletto, acqua, caffè e ammazzacaffè

VIA MADONNA, 70
Tel. 059 528416 / Cell. 333 3042481
Aperto venerdì e sabato sera, domenica a pranzo.
I Piatti della Bilancia verranno proposti
su prenotazione venerdì sera.

Ristorante

La Vecchia Cascina (nuova gestione, ex Ca' di Mat)

*"Pesati prima e... dopo cena, ma ricordati,
a tavola è meglio avere dei rimorsi che dei
rimpianti"*

Pizza carasau con carpaccio di manzo,
rucola e Parmigiano Reggiano

Bis di tortelli Balanzone con patate

Brasato al Lambrusco di Sorbara
con tortini di verdure di stagione

Dolce della Vecchia Cascina

Vini abbinati per contrasto e per affinità,
acqua e caffè

VIOTTOLO PAOLUCCI, 3
Tel. 059 527675. Chiuso lunedì e martedì.
I Piatti della Bilancia verranno proposti
su prenotazione tutte le sere e domenica a pranzo.

Ristorante

Osteria Emilia

presso Best Western Modena District

"Memorie, tradizioni e sensazioni."

Involtino di riso alle aromatiche del nostro orto
in foglia di vite su salsa di Lambrusco

Tortellone alla ricotta di Bianca Modenese

Punta del nero di Parma affumicata al ginepro con cipolla
caramellata

Tortellone in pasta a sfoglia con pera Abate alla Malvasia

Vini abbinati ai piatti, acqua e caffè

VIA DEL PASSATORE, 160
Tel. 059 851505 / Cell. 339 3065992
Aperto tutti i giorni escluso il sabato a
mezzogiorno e la domenica.
I piatti della Bilancia verranno
proposti su prenotazione tutte le sere.

Trattoria Barchetta

*"Non avanza la bilancia se non metti
del buon cibo nella pancia"*

Torta salata con formaggio ed erbe

Riso carnaroli con pere Abate e ristretto di Lambrusco

Sformatino gustoso di verdura con salsa rossa

Mousse delicata di zucca e amaretti

Pignoletto di Santa Croce Chiarli e
Lambrusco Albone Podere Saliceto, acqua e caffè

VIA MAGNAGALLO EST, 20
Tel. 059 526218
I Piatti della Bilancia verranno proposti su
prenotazione venerdì e sabato sera.

Ristorante Laghi

*"Proponiamo sapori della tradizione
Modenese per ricordare che le nostre radici
affondano nell'evidenza del contrasto e nella
ricerca dell'equilibrio."*

Panéda, cavolfiore, salsiccia e Parmigiano

Gnocchi con cacio e pere

Cotoletta alla Geminiana
con pure di patate e gelatina di Sorbara

Sorbetto di Artemisia
con salsa di latte e vaniglia

Cremoso di zabaione con i biscottini

Vini abbinati per contrasto e per affinità,
acqua e caffè

VIA ALBONE, 27 Tel. 059 526988
Aperto venerdì, sabato e domenica.
I Piatti della Bilancia verranno proposti su
prenotazione venerdì e domenica.