

A Campogalliano, Città della Bilancia, da non perdere:

- **Museo della Bilancia**
via Garibaldi 34/A
Tel. 059 527133/
059 899422
- **Area naturalistica protetta**
zona Laghi Curiel
- **Piazza della Bilancia**
- **Piazza V. Emanuele II**
- **Scuole Marconi**
- **Ponte della Barchetta**
architetture contemporanee
- **Acetaia Comunale**
zona Laghi Curiel
- **Acetaia De Petri**
via Albone 1
Tel. 059 526954
- **Piazza Castello**
cuore medievale antico
- **Santuario della B. V. della Sassola**
raccolta di tavolette votive, via Madonna

I ristoranti si trovano nell'immediata periferia e nella zona dei Laghi Curiel a Campogalliano, importante uscita autostradale sul raccordo che unisce l'autostrada del Sole e quella del Brennero

PARMIGIANO REGGIANO

Menù ispirati all'equilibrio, ideati dai ristoranti di Campogalliano, che tutto l'anno garantiscono piatti realizzati con prodotti stagionali rivisitati con passione e creatività nel rispetto della tipicità.



Comune di Campogalliano
Provincia di Modena



I piatti della **Bilancia** 19° edizione 2020/2021



1-31 ottobre 2020

*Pranzi e cene completi
bevande incluse € 33*

www.museodellabilancia.it
www.comune.campogalliano.mo.it

Prenotazione obbligatoria con 24 ore di anticipo



I "**Piatti della Bilancia**" giungono quest'anno alla diciannovesima edizione e si confermano un appuntamento atteso da buongustai ed appassionati della cucina di qualità che caratterizza la Città della Bilancia.

L'impegno di chef e ristoratori nella selezione delle materie prime di **qualità**, legate a **stagionalità** e **territorio**, dà vita a proposte originali che si rinnovano ogni anno, con nuovi piatti e nuovi abbinamenti.

Dalla ricerca dell'equilibrio degli ingredienti nascono piatti ricchi di gusto, profumi e sapori capaci di incantare colui che vi si avvicina. L'invito è quello di provarli tutti!

Trattoria
Barchetta

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

Quiche di mele e cipolle

*Risotto carnaroli
con gorgonzola dolce e pere Abate*

*Crespelle al forno
con prosciutto cotto e funghi*

*Tegamino di baccalà gratinato
con patate*

*Torta di pere morbida
con zabaione al vino passito*

*Vini 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
Osteria Emilia

presso Best Western Modena District

"Memorie, tradizioni e sensazioni"

*Tosone in tempura
su mostarda di pera della casa
e gocce di Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena*

*Risotto al luccioperca
in profumo di sottobosco
e grattugiatina di Parmigiano Reggiano
oltre 60 mesi*

Guancialino all'agresto

*Tre ipotesi di uno strudel
se fosse stato inventato a Modena*

*Vino mediato al piacere mio e vostro,
acqua e caffè*

VIA DEL PASSATORE, 160
Tel. 059 851505 / Cell. 339 3065992
Aperto tutti i giorni.

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione
tutti i giorni a pranzo e cena.

Ristorante
Laghi

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

*Zuppa inglese
di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena*

*Tortelli di mele
con salsa di pane e noci*

*Cardi al forno, tosone
e briciole di cotechino*

*Tortino di pere, ciliegie Morette
e lattemiele allo zabaione*

*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 a pranzo e cena e domenica a cena.