

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** 20° edizione 2021



1-31 ottobre 2021

*Pranzi e cene completi
bevande incluse € 35*

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

Prenotazione obbligatoria con 24 ore di anticipo

In piena continuità con la tradizione enogastronomica emiliana da venti anni nella **Città della Bilancia** si celebra il **territorio**. I suoi prodotti tipici, i suoi saperi e la sua cucina si traducono ogni autunno in raffinati e gustosi menù, appuntamento fisso per buongustai e intenditori.

Questa iniziativa cresce di anno in anno e vive grazie a chef e ristoratori che per ogni edizione sanno creare nuovi abbinamenti che coniugano la loro **creatività** con materie prime **locali, stagionali** e di **qualità**, dando vita a menù completi sempre differenti e capaci di stupire.

I **Piatti della Bilancia** sono proposte capaci di dilatarsi oltre la tavola, diventando piacevoli esperienze tra profumi, sapori e storie. Un'occasione golosa per avvicinarsi al nostro territorio e ai suoi luoghi di interesse **naturalistico, culturale e storico**.

Trattoria
Barchetta

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

Crostini di baccalà mantecato

*Bomba di riso
con sugo di piccione e funghi misti*

*Cipolle e zucchine fondenti
al Parmigiano Reggiano con gocce
di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*

Patate arrosto

*Mousse delicata di zucca
con crema e amaretti*

*Sangiovese Prugnato Poderi dal Nespoli
e Sauvignon Arnaldo Caprai,
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"

*Frittelline di baccalà con salsa agrodolce
all'agresto dell'Osteria*

La sfoglina, il fiume, il mare...

*Medaglione di lonzino
alla Pera caramellata, pancetta croccante e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*

*Lo strudel
se fosse stato inventato a Modena*

*Vini in abbinamento del
Podere il Saliceto, acqua e caffè*

VIA DEL PASSATORE, 160
Tel. 059 215 3415 / 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"*

Al contadino non devi far sapere...

*Strichetti
al profumo di noce moscata
nel brodo matto con la terdura*

*Salsiccia mezzamatta
con cicerchia* e pan di pere*

La crostata di Don Camillo

Sburloun

*Vini abbinati per contrasto e per affinità,
acqua e caffè*

* Presidio Slow Food

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.