

I piatti della Bilancia

XXII edizione
1-31 ottobre 2023

Menù completi ispirati all'equilibrio, con prodotti stagionali, rivisitati con passione e creatività nel rispetto della tipicità.

Osteria Emilia

via del Passatore 160 Campogalliano presso
Best Western Modena District,
tel 059 215 3415 - 339 3065992

Tortelloni a sfoglia salata di erbazzone e
porcini e Parmigiano Reggiano
Caramelle ripiene di cotechino e patata,
fiocchetti alla mostarda di zucca e Aceto
Balsamico Tradizionale di Modena a filo
Che savour questa faraona - Faraona al
Lambrusco sfumata con fiammiferi di
barbabietola, zucca e agresto (savour
scomposto)
Tortelloni a sfoglia dolce ripieni di pera al
Lambrusco e savour, su crema inglese
Vini in abbinamento Podere il Saliceto,
acqua e caffè

Tutti i giorni a pranzo e cena

Fattoria Centofiori

Strada Pomposiana 292 Marzaglia Modena,
tel 340 2573554

Gnocchi di patate con crema di Parmigiano
Reggiano 36 mesi, zafferano di Montefiorino
e pancetta croccante
Veli di arista, zucca e mostarda
Tartelletta con crema pasticcera alle nocciole
e ganache di cioccolato fondente
Vini bio in abbinamento a scelta tra "A Vin
Sira" Rosso dell'Emilia IGP Centofiori vinif.
da Az. Agricola S.Polo con metodo ancestrale
da uve Grasparossa / "Amato Motivo"
Pignoletto Modena DOC Soc. Agr. La Piana
Castelvetro di Modena
Acqua e caffè

sabato pranzo e cena, domenica pranzo

Costo 38 €
prenotazione obbligatoria

Trattoria Barchetta

via Magnagallo Est 20 Campogalliano,
tel 059 526218

Torta salata con mele e cipolla
Ricchi e poveri (brodo di fagioli con tortellini e
scaglie di Parmigiano Reggiano)
Stinco di maialino brasato con vino rosso e
patate arrosto
Semifreddo al miele con Saba e uva
Vini in abbinamento a scelta tra "Il Selezione"
Lambrusco di Sorbara Spumante Brut DOC
Vezzelli / "Monovitigno" Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro DOP Fattoria
Moretto / "Poggio Vicchio" Sangiovese
Superiore di Romagna Fattoria Zerbina
Acqua e caffè

Venerdì e sabato sera



Podere il Saliceto