

A Campogalliano è facile avventurarsi lungo le vie del gusto, le tentazioni della buona tavola non mancano di certo!



scopri di più
www.visitcampogalliano.it

Il portale www.visitcampogalliano.it rientra nel progetto "Benvenuti a Campogalliano. Quattro passi nella Città della Bilancia" sostenuto da Fondazione Modena, realizzato dal Comune di Campogalliano in collaborazione con Libra 93 e patrocinato da Regione Emilia Romagna e Touring Club Italiano - Consoli dell'Emilia Romagna.



Comune di Campogalliano
Provincia di Modena



I piatti della Bilancia

23° edizione 2024

Non fatevi scappare
la nuova mostra del Museo!



fotografie
Giorgio Giliberti

Una **mostra** che si snoda nei **ristoranti** aderenti al circuito gastronomico **I PIATTI DELLA BILANCIA**.
Una galleria di **immagini** centrate su bilance, strumenti di misura e documenti storici scelti per le loro **caratteristiche estetiche**.
Un **invito**: venite a scoprire il **Museo della Bilancia!**



1-31 ottobre 2024

Pranzi e cene completi
bevande incluse

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

Prenotazione obbligatoria con 24 ore di anticipo

Ristorante
Civico 28

€ 35

“Il nostro impegno è portare a tavola i sapori e i profumi del territorio, usando e coltivando prodotti tipici della tradizione”

- Sapori e profumi d'autunno
- Tortellino ombelico di Venere in salsa di Parmigiano Reggiano 24 mesi con gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP
- Medaglioni di porcello ai funghi Porcini con patate arrosto
- Bensone della zia Maria su letto di mascarpone
- Vini Cantina Masone-Campogalliano in abbinamento, acqua e caffè

VIA G. DI VITTORIO, 28 - CAMPOGALLIANO
Tel. 059 527662

Aperto tutti i giorni a pranzo, venerdì e sabato a cena.
I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo.

Ristorante
Osteria Emilia

€ 45

presso Best Western Modena District
“Memorie, tradizioni e sensazioni”

- Salumeria Nero di Parma a nostro marchio esclusivo con Parmigiano Reggiano 36 mesi
- Lasagna al ragù di anatra, porcini, Parmigiano Reggiano e zafferano
- Faraona nel suo ridotto profumato al Lambrusco Grasparossa, melograno e pota
- Sugo di mosto alla catalana
- Vini selezione Podere il Saliceto, acqua e caffè

VIA DEL PASSATORE, 160 - CAMPOGALLIANO
Tel. 059 2153415 / 339 3065992
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

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

Ristorante
I Laghi

€ 40

“Il giusto equilibrio tra la tradizione Emiliana e l'incontro con i sapori del mondo”

- Crostino di pane integrale con salsiccia, ciuffi di ricotta con miele e lime e riduzione di Lambrusco
- Raviolo di zucca con burro vanigliato
- Cotechino in tempura di pane panko con salsa verde e purè di patate rosse di Montese
- Pera sciropata con zabaione e perle di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- Vini Lambrusco di Sorbara DOP Falistra, Bi Fri Bianco dell'Emilia IGP, Lambrusco di Modena DOP Albone Podere il Saliceto in abbinamento, acqua e caffè

VIA ALBONE, 27 - CAMPOGALLIANO
Tel. 388 8876333

Apertura autunnale giovedì cena; venerdì, sabato e domenica a pranzo e cena.
I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione tutti i giorni a pranzo e cena.

Ristorante
L'Incontro

€ 45

“Determinazione, passione e impegno per regalarVi momenti di gioia e benessere”

- Entrée dalla cucina
- Risotto con crema di Parmigiano Reggiano, Pere affumicate e ristretto di Lambrusco Sorbara Falistra Podere il Saliceto
- Faraona in porchetta con patate al forno
- Bensone con gelato alle prugne
- Vini Lambruschi del territorio al calice, acqua e caffè

VIA DELLE MAGLIAIE, 4/1
CARPI - Tel. 059 693136
Aperti lunedì cena, da martedì a sabato pranzo e cena, domenica pranzo.

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione giovedì e venerdì a cena.

Ristorante
AnnA

€ 45

“Ristorante territoriale nel rispetto del passato, nel piacere del presente”

- Quaglia in salsa allo zafferano
- Primo a scelta: Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano in scigno di Venere o Risotto all'infusione di orto con lumache pancettate e nocciola con chips di Parmigiano Reggiano
- Guancialino al forno a legna, vellutata di mais rosso e ristretto di agresto
- Nocino al cucchiaino
- Vini selezione Podere il Saliceto, acqua e caffè

VIA NAZIONALE PER CARPI CENTRO, 378
Ponte Alto MODENA - Tel. 059 334478
Aperti martedì, mercoledì e domenica a pranzo, giovedì, venerdì e sabato pranzo e cena.

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

Agriturismo
Centofiori

€ 45

“Centofiori in un campo di gusto”

- Flan di zucca dell'orto, nocciole e fonduta di pecorino di Tobia
- Tagliatelle semintegrali al ragù di Mora Romagnola e Parmigiano Reggiano
- Veli di arista cottura a bassa temperatura, mele e riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGP
- Panna cotta con more del nostro orto
- Vino a scelta: Pignoletto di Modena DOP bio La Piana o Lambrusco Grasparossa Nine bio Bèl Quèl, acqua e caffè

STRADA POMPOSIANA, 292
Marzaglia MODENA - Tel. 340 2573554
Aperti sabato pranzo e cena, domenica pranzo.

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione sabato a pranzo e cena, domenica a pranzo.