

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



Ma ci sono anche altri motivi
per venire a scoprire la Città della Bilancia:
storia, cultura, arte, sport,
natura, spiritualità...

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.

*I ristoranti si trovano a Campogalliano,
(importante uscita autostradale
sul raccordo che unisce l'autostrada
A1 del Sole e la A22 del Brennero)
e nelle immediate vicinanze a Marzaglia,
tra Modena e Rubiera*

PARMIGIANO REGGIANO

Menù di qualità nati dai ristoranti di
Campogalliano ed estesi alle zone limitrofe
che tutto l'anno garantiscono piatti
realizzati con prodotti stagionali
rivisitati con passione e creatività



Comune di Campogalliano
Provincia di Modena



I piatti della Bilancia

21° edizione 2022



1-31 ottobre 2022

*Pranzi e cene completi
bevande incluse € 38*

Prenotazione obbligatoria con 24 ore di anticipo

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



Dopo vent'anni una piccola ma sostanziale rivoluzione interessa una delle ricorrenze che richiama nella Città della Bilancia intenditori e buongustai...

...i **Piatti della Bilancia**, nati dalla collaborazione tra chef e ristoratori di Campogalliano, si estendono!

Il legame con il **territorio** e l'attenzione per i suoi **prodotti tipici**, i suoi **saperi** e la sua **cucina** si rafforzano uscendo dai confini comunali e rappresentano uno dei pilastri di **"Benvenuti a Campogalliano"**, il nuovo progetto di promozione turistica e culturale.

Questa edizione presenta un "ospite speciale" che condivide la passione per le materie prime **locali**, **stagionali** e di **qualità**.

La formula dei menù autunnali resta invariata e offre raffinati **menù completi**, ispirati all'**equilibrio** dei sapori.

Ristorante
Laghi

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

*Polpettine
con il dolce e il brusco*

*Curzul
con il luccio e lo scalogno*

*Spuntature al vapore di Lambrusco
con verza rossa e crema frita*

*Bodino di pere
con zabajone al sassolino*

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

VIA ALBONE, 27 CAMPOGALLIANO Tel. 059 526988

Aperto venerdì, sabato e domenica.

I Piatti della Bilancia sono disponibili su prenotazione il venerdì e la domenica a cena.

Negli altri giorni previo accordo.

Ristorante
Osteria Emilia

presso Best Western Modena District

"Memorie, tradizioni e sensazioni"

*Fagottino di ricotta bianca modenese
e porcini*

*Caramella ripiena
di salamina da sugo ferrarese e patata
in contrasto con crema di zucca e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*

*Filetto di maialino con Pera caramellata,
croccante di culaccia e Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena*

Uno strudel in visita a Modena

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

VIA DEL PASSATORE, 160 CAMPOGALLIANO

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.

Agriturismo
Centofiori

"Centofiori in un campo di gusto"

*Bruschetta
con crema di ceci
e lardo scottato*

*Tagliatelle semi integrali
con cavolo riccio in padella
e pecorino*

*Costina
affumicata all'alloro
e zucca d'erica alla liquerizia*

Una diversa crostata

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

STRADA POMPOSIANA, 292 MODENA

Tel. 340 2573554

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

novità