

A Campogalliano,  
Città della Bilancia, da non perdere:

**Museo della Bilancia**

via Garibaldi 34/A - Tel. 059 527133

**Piazza Castello**

cuore medievale antico

**Piazza della Bilancia**

architetture contemporanee

**Riserva Naturale Orientata**

Casse di Espansione del Fiume Secchia zona laghi Curiel, via Albone

**Ponte della Barchetta**

via Magnagallo est

**Santuario della Beata Vergine della Sassola  
e raccolta di tavolette votive**

via Madonna

[www.comune.campogalliano.mo.it](http://www.comune.campogalliano.mo.it)

[www.museodellabilancia.it](http://www.museodellabilancia.it)

I ristoranti si trovano nei pressi del centro storico, 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.



In omaggio a tutti i commensali e ai visitatori  
del Museo della Bilancia un "Mito"  
(una monoporzione di Parmigiano Reggiano)



# I piatti della Bilancia

10<sup>a</sup> edizione

Menù ideati dai ristoranti di Campogalliano  
per "I giorni della Bilancia"



1/31 ottobre 2011

Pranzi e cene a ticket fisso di € 28

Prenotazione obbligatoria con 24 ore di anticipo.

I menù restano disponibili tutto l'anno  
previo accordo coi ristoratori

grafica 2011: [www.pietropuccio.it](http://www.pietropuccio.it)

I "PIATTI DELLA BILANCIA" festeggiano la decima edizione registrando un successo sempre maggiore grazie all'impegno di chef e ristoratori che continuano a dar vita a gustose proposte eno-gastronomiche di qualità in equilibrio tra tradizione e creatività. Piatti che utilizzano alimenti tipici di produttori locali come **Parmigiano-Reggiano**, **Lambrusco** e **Pera Abate** per dare voce ad un territorio, alla sua storia, alle sue peculiarità. Pretesti ed occasioni per esplorare un'altra tipicità locale: la **Vocazione alla Precisione** che ha portato alla creazione del Museo della Bilancia, unico in Europa.



## Ristorante LA CA' DI MAT

*Pesati prima e... dopo cena,  
ma ricordati, a tavola è meglio  
avere dei rimpianti che dei rimorsi*

- Patè di capriolo su crostone abbrustolito
- Uova di quaglia in salsa bernese
- Cestino di Parmigiano-Reggiano

con mistanza selvatica e aceto balsamico

- Raviolacci di magro con caprino, Pere Abate e pinoli
- Petto d'anatra in salsa di uva moscata con indivia brasata
- Pere Abate Fetel con zabaione cotto
- Caffè e vini abbinati ai piatti

VIOTTOLO PAOLUCCI, 3 - Tel. 059 527675

Chiuso il lunedì.

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione **giovedì sera**.



## Ristorante LAGHI

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

- Tosone farcito di mortadella in tempura con salsa di zucca e mandorle
- Tagliatelle con ragù di lonza, battuto a coltello, su fonduta di Parmigiano-Reggiano e rosmarino
- Bif alla melagrana
- Scaloppa di baccalà in guazzetto di pomodoro ed erbe aromatiche
- Patate fondenti all'aglio dolce di Ferrara
- Piccoli cannoli con crema di cioccolato, cremoso allo zenzero con bavarese di Pere Abate
- Acqua, caffè
- Vini abbinati per contrasto e per affinità

VIA ALBONE, 27 - Tel. 059 526988 - Aperto venerdì, sabato e domenica. I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione **venerdì e domenica**.

## Trattoria BARCHETTA

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

- Sformatino di zucca con prosciutto croccante
- Riso con pere e ristretto di Lambrusco
- Filettino di maiale avvolto nella pancetta con indivia brasata e mielagro



- Patate arrosto
- Pere Abate di Campogalliano con zabaione e granella di mandorle
- Vini: Lambrusco Salamino e Sorbara L'Albone Podere Il Saliceto Campogalliano oppure Pignoletto dei Colli Bolognesi Virgilio Sandoni
- Acqua e caffè

VIA MAGNAGALLO EST, 20 - Tel. 059 526218

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione **venerdì e sabato sera**.



## Azienda agrituristica LA FALDA

*Il gusto per la tradizione nei sapori  
semplici che accendono la memoria*

- Tagliere di salame nostrano con gnocco ingrassato
- Pere con crema di Parmigiano-Reggiano
- Tosone con pancetta
- Involtini di fichi

- Lasagne verdi con ragù di pollo e zucca
- Tagliatelle al prosciutto e Parmigiano-Reggiano
- Polpette della "Nonna Giovanna" con verdure in umido
- Torta di cioccolato e Pere Abate
- Crostata di zucca
- Zuppa inglese
- Acqua, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Pignoletto, caffè e...

**Pere di produzione propria**

VIA MADONNA, 70 - Tel 059 528416 - Cell. 333 3042481

www.lafalda.it - info@lafalda.it

Aperto venerdì e sabato sera, domenica a pranzo.

I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione **venerdì sera**.



## Osteria EMILIA presso Best Western Modena District

*Stringere la mano a chi produce dalla terra, consegnando  
un piccolo messaggio rievocativo ai miei ospiti, dall'Emilia...*

- Mistanza con pera confettata, Parmigiano-Reggiano e agresto da uve Sorbara
- Fagottino di ricotta e Pere Abate
- Pollo al lambrusco Grasparossa con patate di Montese gratinate al Parmigiano-Reggiano
- Tortino alle Pere Abate con mousse alla vaniglia e saba

VIA DEL PASSATORE, 160 - Tel. 059 851505

Cell. 339 3065992

Aperto tutti i giorni escluso il sabato a mezzogiorno e la domenica. I Piatti della Bilancia verranno proposti su prenotazione **sempre**.