

Itinerari Gastronomici Reggiani  
**INSIEME**  
al  
**RISTORANTE**  
23<sup>a</sup> edizione



**OGNI GIOVEDÌ SERA  
DAL 1 MARZO AL 12 APRILE 2018**



**23<sup>a</sup>**  
edizione

# I GIOVEDÌ SERA AL RISTORANTE:

## UN PERCORSO DI EMOZIONI E SAPORI NELLA CUCINA REGGIANA

Insieme al Ristorante è l'iniziativa enogastronomica di Confesercenti che quest'anno compie 23 anni. Un appuntamento ormai storico le cui radici sono solide quanto le tradizioni della cucina reggiana.

Nell'edizione 2018 troveremo i migliori piatti della nostra storia culinaria, cucinati con sapienza e arricchiti con la qualità e la tipicità dei prodotti del territorio. Sono tanti i protagonisti dell'iniziativa che con i loro menù, propongono un percorso di ricerca e di valorizzazione del gusto. L'esperienza di chi prepara i piatti si fonde con l'abilità nel proporli, attraverso un connubio vincente di modernità e tradizione. Le offerte culinarie vengono presentate secondo la formula vantaggiosa che ha determinato il successo delle edizioni precedenti con quattro proposte di prezzo: 23, 25, 27 e 29 euro. Ogni giovedì sera dal 1 Marzo al 12 Aprile 2018, sarà possibile provare gli straordinari menù che rappresentano occasioni golose di incontro e convivialità nei ristoranti più importanti della cucina reggiana di qualità.

Quest'anno inoltre abbiamo arricchito l'offerta con la degustazione del vino Spergola che i ristoranti offriranno ai loro clienti come aperitivo prima della cena al fine di far conoscere questo prodotto autoctono che fonda le sue radici e le sue qualità nelle colline reggiane.

**Per info:**

**FIEPET Confesercenti - Tel: 0522562211**  
**[confesercenti@confesercenti.org](mailto:confesercenti@confesercenti.org)**

### LE PROSSIME INIZIATIVE FIEPET CONFESERCENTI



**l'Arte**  
del riso



# LA SPERGOLA

## UNA STORIA DI TERRA, UVA, VINO E PERSONE

Lungo le prime colline reggiane trova il suo territorio la Spergola, un vitigno a bacca bianca dalle radici millenarie. Le prime tracce di questa tradizione viticola risalgono all'XI secolo, nei possedimenti della Contessa Matilde di Canossa. Oggi sappiamo che la Spergola è una vite autoctona, dal patrimonio genetico distintivo. Caratteristica di questo vitigno sono le lunghe radici che affondano in terreni ricchi di struttura e sostanze, per estrarne la mineralità che poi ritroviamo nel frutto. L'uva spergola consente di ottenere, nella versione spumante, un vino bianco dal colore giallo paglierino scarico, con tenui riflessi verdolini, una importante struttura e un armonioso equilibrio acidulo. E' un' uva versatile che si adatta a diverse tipologie di vino, tranquillo, frizzante, spumante e passito. Ideale come aperitivo, fresco e fragrante in grado di accompagnare degnamente i piatti della tradizione reggiana.

In questa edizione di Insieme al Ristorante abbiamo voluto promuovere questo particolare vino, tipicamente e tradizionalmente reggiano, con la preziosa collaborazione della Compagnia della Spergola. La Compagnia della Spergola riunisce gli attori protagonisti della filiera produttiva (8 cantine del territorio) e 4 Comuni (Scandiano, Albinea, Bibbiano, Quattro Castella) e ha come obiettivi quelli di tutelare la viticoltura locale in coerenza con i principi della salvaguardia ambientale e della valorizzazione del territorio.

Come la cucina reggiana, anche la viticoltura è una delle tradizioni più radicate nelle nostre terre ed è compito di tutti noi tramandare, valorizzare e riscoprire le ricchezze.

### SI RINGRAZIANO LE SEGUENTI CANTINE:

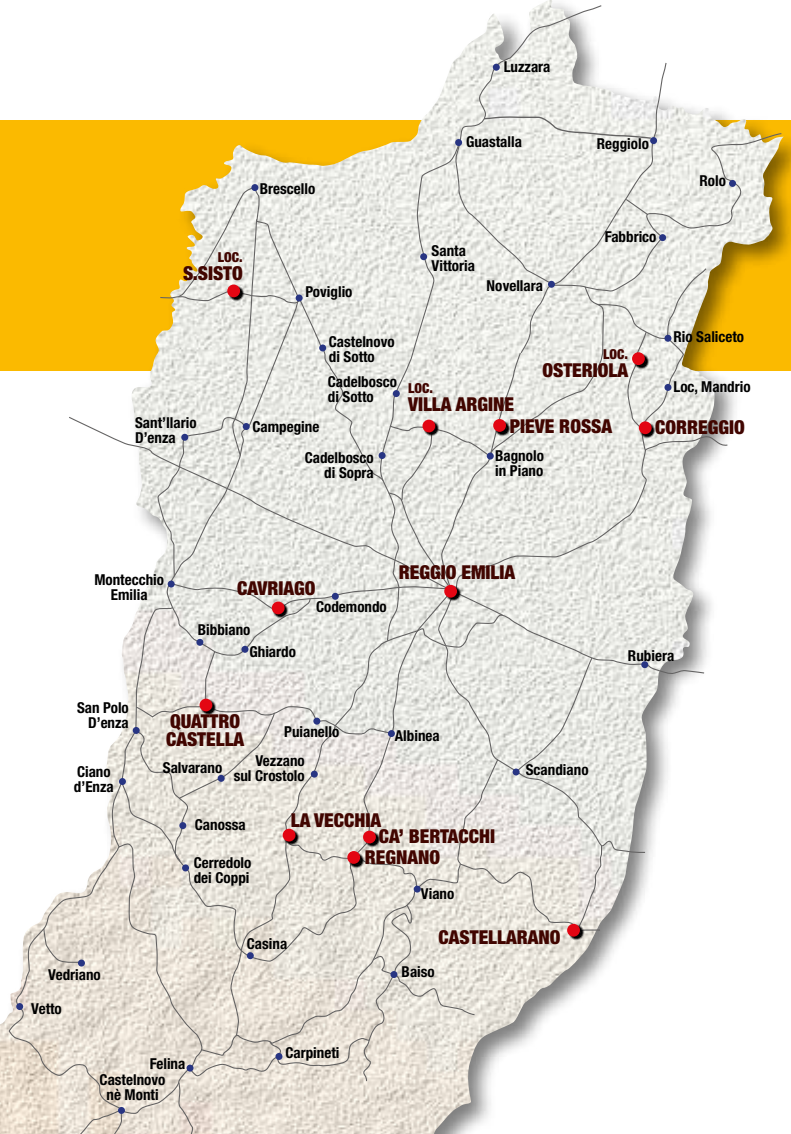
Casali Viticoltori, Società agricola Aljano, Azienda agricola Alfredo Bertolani, Società cooperativa Emilia Wine, Azienda agricola Cantina Fantesini, Azienda agricola Reggiana, Cantina Collequerchia e Cantina sociale di Puianello e Coviolo.



Locanda Casa Motta - San Sisto - Poviglio  
Osteria Sul Naviglio - Osteriola - Rio Saliceto  
Ristorante L'Osteria - Correggio  
Trattoria Tre Spade - Correggio  
Ristorante La Brasserie des Artistes - Correggio  
Trattoria La Pieve - Pieve Rossa - Bagnolo in Piano  
Ristorante Il Favo - Villa Argine - Cadelbosco di Sopra  
Osteria La Scarpetta - Reggio Emilia  
Osteria Della Capra - Cavriago  
Albergo Ristorante La Maddalena - Quattro Castella  
Osteria Del Palazzo Ducale - Quattro Castella  
Trattoria Del Cacciatore - Cà Bertacchi - Viano  
Ristorante Il Vulcanetto del Querciola - Regnano - Viano  
Osteria Da Bonny - La Vecchia - Vezzano sul Crostolo  
Cantina Cairoli - Castellarano

**CON LA PARTECIPAZIONE DI**







Via Motta, 4 - 42028 S. Sisto - Poggio  
tel. 0522 960764 - fax 0522 486717  
e-mail: [locandacasmotta@libero.it](mailto:locandacasmotta@libero.it)

#### **SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Flan di asparagi su crema di Parmigiano Reggiano e pancetta croccante

**PRIMO** Tortelli ai carciofi  
Risotto al pesto di salame

**SECONDO** Medaglione di filetto di maiale con crema di cipolla borettana DOP con patate al forno

**DOLCE** Carrellata di dolci caserecci



Acqua minerale, Lambrusco  
"Casa Motta", caffè e nocino  
compresi nel prezzo

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

OSTERIA  
**SUL NAVIGLIO**



Via Capri, 22 - Osteriola - 42010 Rio Saliceto  
tel. 0522 649297

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Antipasto a buffet con proposte tipiche reggiane

**PRIMO** Cappellacci all'ortica e Parmigiano Reggiano  
Bigoli al torchio con salsiccia

**SECONDO** Coppa di maiale al forno con ripieno  
di pecorino reggiano  
Patate al forno e verdure alla griglia

**DOLCE** Dolce all'amaretto con mascarpone e scaglie  
di cioccolato



Acqua minerale, Lambrusco  
"Gran rosso dell'Osteria", caffè e nocino  
compresi nel prezzo

**25,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

RISTORANTE  
**L'OSTERIA**



Via Circondaria, 48/G - 42015 Correggio  
tel. 0522 637259  
e-mail: marialuisamatonti@gmail.com

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Scarpasot, casagai e gnocchini fritti

**PRIMO** Tortelli in pasta integrale con mandorle e zucchine  
Lasagne emiliane

**SECONDO** Arrosto ripieno alla Reggiana con patate e verdure

**DOLCE** Zuppa inglese



Acqua minerale,  
Lambrusco reggiano e caffè  
compresi nel prezzo

**25,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**





A casa  
*l'amore*  
non deve  
mancare  
mai.

*Quando si parla  
di Parmigiano Reggiano,  
si parla d'amore.  
Perché è perfetto in ogni occasione,  
offrendoti esperienze uniche  
a seconda delle stagionature.*

Seguici  
sui nostri social  
e nel tuo punto vendita.  
[parmigianoreggiano.it](http://parmigianoreggiano.it)

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Quello vero è uno solo.*

TRATTORIA  
**TRE SPADE**



Via Roma, 3/A - 42015 Correggio  
tel. 0522 641500 - cell. 338 9096453  
[www.trattoriatrespade.it](http://www.trattoriatrespade.it)

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Stuzzicheria della casa

**PRIMO** Bis di primi: Tortelli di patate con goletta stagionata  
Lasagnette con fonduta al taleggio zafferano  
e zucchine

**SECONDO** Fricandeau di vitello alle verdure con purè

**DOLCE** Zuccotto di mascarpone e scaglie di cioccolato  
fondente



Acqua minerale, vino,  
caffè e nocino  
compresi nel prezzo

**25,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

RISTORANTE

# LA BRASSERIE DES ARTISTES



@LaBrasserieCorreggio



@labrasseriendesartistes

Corso G. Mazzini, 23/A - 42015 Correggio  
tel. 0522 699837  
[www.brasseriendesartistes.it](http://www.brasseriendesartistes.it)

## SPERGOLA DI BENVENUTO

**ANTIPASTO** Millefoglie di schiacciata al rosmarino e mousse di mortadella con pistacchi croccanti  
Tartare di Fassona con caviale di peperoni

**PRIMO** Risotto allo zafferano con carciofi e culaccia croccante  
Tortelli di fagioli cannellini e cipolle in agrodolce

**SECONDO** Filetto di maiale cotto sous vide con spinacini, cipolla caramellata, pinoli tostati e uvetta

**DOLCE** Cheesecake scomposta



Acqua minerale, vino e caffè  
compresi nel prezzo

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
OBBLIGATORIA**

INSIEME AL RISTORANTE



Via Prov.le Nord, 19 - 42011 Pieve Rossa - Bagnolo in Piano  
tel. e fax 0522 952432  
[www.trattoriapiève.it](http://www.trattoriapiève.it)

### SPERGOLA DI BENVENUTO

- |                  |   |
|------------------|---|
| <b>ANTIPASTO</b> | Panino fritto al salame<br>Erbazzone di zucchine<br>Polpette reggiane |
| <b>PRIMO</b>     | Risotto alla salamella<br>Gnocchi di patate al soffritto reggiano     |
| <b>SECONDO</b>   | Costine in umido con polenta  |
| <b>DOLCE</b>     | Dolce semifreddo al nocino  |



Acqua minerale, lambrusco e caffè  
compresi nel prezzo

**25,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
OBBLIGATORIA**

**INSIEME AL RISTORANTE**



SEGUICI SU  RISTORANTE IL FAVO

Via Gramsci, 10 - Villa Argine - 42023 Cadelbosco di Sopra  
tel. 0522 911480 - cell. 335 7578707  
e-mail: [ilfavoris@alice.it](mailto:ilfavoris@alice.it) - [www.ristoranteilfavo.it](http://www.ristoranteilfavo.it)

#### SPERGOLA DI BENVENUTO

**ANTIPASTO** Tagliere Rustico del Favo

**PRIMO** Tortelli di brasato al lambrusco saltati  
con il soffritto della nonna  
Garganelli ai sapori dell'orto

**SECONDO** Coniglio in porchetta accompagnato da verdure  
alla griglia

**DOLCE** Dolci della casa



Acqua minerale, Lambrusco,  
caffè e digestivo  
compresi nel prezzo

**27,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

INSIEME AL RISTORANTE

**ASSICOOP**  
Emilia Nord 

Agente di

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

Divisione **Unipol**

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

OSTERIA  
**LA SCARPETTA**



Via Brigata Reggio, 28/G-H - 42124 Reggio Emilia  
tel. 0522 576734

e-mail: [lascarpetta.osteria@gmail.com](mailto:lascarpetta.osteria@gmail.com) - [www.osterialascarpetta.it](http://www.osterialascarpetta.it)

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Tagliere della Scarpetta: gnocco fritto, erbazzone e salumi

**PRIMO** Bis di primi:  
Tagliatelle alla cantiniera  
Rigatoni alla vodka

**SECONDO** Trippa alla parmigiana o Spalla cotta di San Secondo con la giardiniera

**DOLCE** Dolce della casa



Acqua minerale, vino e caffè  
compresi nel prezzo

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

OSTERIA  
**DELLA CAPRA**



Via Rivasi, 34 - 42025 Cavriago  
tel. 0522 576445

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Frittelline di baccalà  
Involtini di tosone e pancetta

**PRIMO** Cappelletti in brodo di cappone  
"Il nostro tricolore": trionfo di tortelli

**SECONDO** Rosa dell'Emilia (arrocolato reggiano)  
Verzini di magro

**DOLCE** Salame di cioccolato  
Mousse allo zabaione



Acqua minerale, vino della casa e caffè  
compresi nel prezzo

**27,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**



ALBERGO RISTORANTE  
**LA MADDALENA**



Via L. Pasteur, 5 - 42020 Quattro Castella  
tel. 0522 887021 - fax 0522 888133

e-mail: lamaddalena@la-maddalena.org - www.albergolamaddalena.it

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Tortino di cereali con asparagi e culatello

**PRIMO** Tortelli di radicchio e ricotta  
Gnocchi di patate rucola e coniglio

**SECONDO** Costolette d'agnello dorato  
Rollè di coniglio con patate al forno

**DOLCE** Mousse di yogurt ai frutti di bosco



Acqua minerale, vino Lambrusco  
Tralcio Rosso (Azienda agr. Reggiana)  
e caffè compresi nel prezzo

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

OSTERIA

# DEL PALAZZO DUCALE



Via Marconi, 3 - 42020 Quattro Castella  
tel. 0522 887522 - cell. 329 2183236  
e-mail: [info@osteriaducale.it](mailto:info@osteriaducale.it)

## SPERGOLA DI BENVENUTO

**ANTIPASTO** Frittatina di verdure con erbe di campo farcita con mortadella  
Tarteletta di pasta sfoglia con salame nostrano  
Cannolo alla mousse di prosciutto cotto  
Erbazzone, prosciutto crudo e gnocchetto fritto

**PRIMO** Tris di primi: Tortelli di erbetta al burro e salvia,  
Tortelli di zucca (soffritto a parte) e Tortelli con ripieno  
di formaggio in crema di radicchio e pecorino del Consorzio  
"Valle dei Cavalieri"

**SECONDO** Filetto di maiale in agrodolce alla sambuca e arancia con  
insalatina fresca di finocchio condita con aceto balsamico

**DOLCE** Torta in cantina



Acqua minerale, Lambrusco,  
caffè e nocino  
compresi nel prezzo

**27,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

INSIEME AL RISTORANTE

### REGGIO EMILIA (SEDE PROVINCIALE)

Via Ginzburg, 8  
42124 Reggio Emilia  
**Tel** 0522/562211 **Fax** 0522/381850  
confesercenti@confesercenti.org

### CASTELNOVO NE' MONTI

Piazza Gramsci, 2  
42035 Castelnovo Né Monti  
**Tel** e **Fax** 0522/812721  
castelnovomonti@confesercenti.org

### CARPINETI

Via F. Crispi, 1  
42033 Carpineti  
**Tel** e **Fax** 0522/816800  
carpineti@confesercenti.org

### VILLA MINOZZO

Piazza Amendola, 1  
42030 Villa Minozzo  
**Tel** e **Fax** 0522/801251  
villaminozzo@confesercenti.org

### SCANDIANO

Viale Mazzini, 18  
42019 Scandiano  
**Tel** 0522/856008 **Fax** 0522/767670  
scandiano@confesercenti.org

### RUBIERA

Via Emilia Ovest, 2  
42048 Rubiera  
**Tel** 0522/629372  
rubiera@confesercenti.org

### MONTECCHIO EMILIA

Via A. Reverberi, 48  
42027 Montecchio Emilia  
**Tel** 0522/864511 **Fax** 0522/865420  
montecchio@confesercenti.org

### CORREGGIO

Corso Mazzini, 22  
42015 Correggio  
**Tel** e **Fax** 0522/642255  
correggio@confesercenti.org

### GUASTALLA

Galleria Gonzaga, 1  
42016 Guastalla  
**Tel** 0522/824323 **Fax** 0522/830682  
guastalla@confesercenti.org



[www.confesercenti.org](http://www.confesercenti.org)

[facebook](#) [twitter](#) [LinkedIn](#)

[Google+](#) [YouTube](#)

TRATTORIA LOCANDA  
**DEL CACCIATORE**



Via Cà Bertacchi, 1/A - 42020 Cà Bertacchi - Viano  
tel. 0522 858144 - cell. 342 0728676  
[www.trattoriadelcacciatore.org](http://www.trattoriadelcacciatore.org)

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Cipollata al forno con gocce balsamiche  
Erbazzone

**PRIMO** Pappardelle ai funghi misti  
Passatelli in brodo di cappone

**SECONDO** Stinco di maiale arrosto o Stracotto di daino  
Patate arrosto e cipollotte in agrodolce

**DOLCE** Dolci della nostra cucina



Acqua minerale, Lambrusco  
del Cacciatore e caffè  
compresi nel prezzo

**27,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

RISTORANTE  
**IL VULCANETTO DEL QUERCIOLA**



*Ristorante dal 1954*

Via Salone, 3 - 42030 Regnano - Viano  
tel. 0522 858134 - 0522 858139  
[www.ilvulcanettodelquerciola.it](http://www.ilvulcanettodelquerciola.it)

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**PRIMO PIATTO** Tortelli o cappelletti di nostra produzione

**PIATTI DI MEZZO** Verdure alla griglia  
Tuberi sotto la cenere  
Polenta con lardo e aglio  
Contorno di carne reggiana alla griglia

**PIATTO PRINCIPE** Parmigiano Reggiano con le pere e il miele

**ULTIMO PIATTO** Frutta alla griglia  
Torte di nostra produzione



Bevande incluse

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**

OSTERIA  
**DA BONNY**



Via Caduti della Bettola, 48/A - 42030 La Vecchia - Vezzano s/C  
tel. 0522 600765 - cell. 347 4298401  
[www.osteriadabonny.it](http://www.osteriadabonny.it)

**SPERGOLA DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO** Erbazzone artigianale

**PRIMO** Bis di primi: Tortelli verdi burro e salvia  
Gnocchi di patate al ragù di salsiccia

**SECONDO** Cotoletta in umido con piselli

**DOLCE** Zuppa inglese a modo mio  
o Semifreddo bacio di Matilde



Acqua minerale, vino Lambrusco  
reggiano o bianco frizzante e caffè  
compresi nel prezzo

**25,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**



Piazzale Cairolì, 4 - 42014 Castellarano  
(all'interno della Rocca - Parcheggio in Piazza XX Luglio)  
cell. 340 5713151 - e-mail: dallari.matteo@gmail.com

### SPERGOLA DI BENVENUTO

**ANTIPASTO** Gnocco fritto con culaccia, erbazzone e Parmigiano Reggiano con aceto balsamico

**PRIMO** Bis di primi: Cappellacci verdi ripieni di noci con crema di Parmigiano Reggiano  
Tagliolini verdi al crudo di Parma

**SECONDO** Uccelletti con purè di patate e Parmigiano Reggiano  
Filetto di maiale all'aceto balsamico con patate al forno

**DOLCE** Torta di biscotti (dolce mattone)



Acqua minerale, vino e caffè  
compresi nel prezzo

**29,00**  
EURO

**PRENOTAZIONE  
GRADITA**

**INSIEME AL RISTORANTE**



L'arte del caffè da oltre 100 anni



---

miscele in grani per espresso | caffè macinato | capsule e cialde

---

**CAFFÈ CAGLIARI S.P.A.**

Via Emilia Est 1129 - Modena - Italia

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