

Itinerari Gastronomici Reggiani
INSIEME
al
RISTORANTE
23^a edizione



OGNI GIOVEDÌ SERA
DAL 1 MARZO AL 12 APRILE 2018



23^a
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

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:

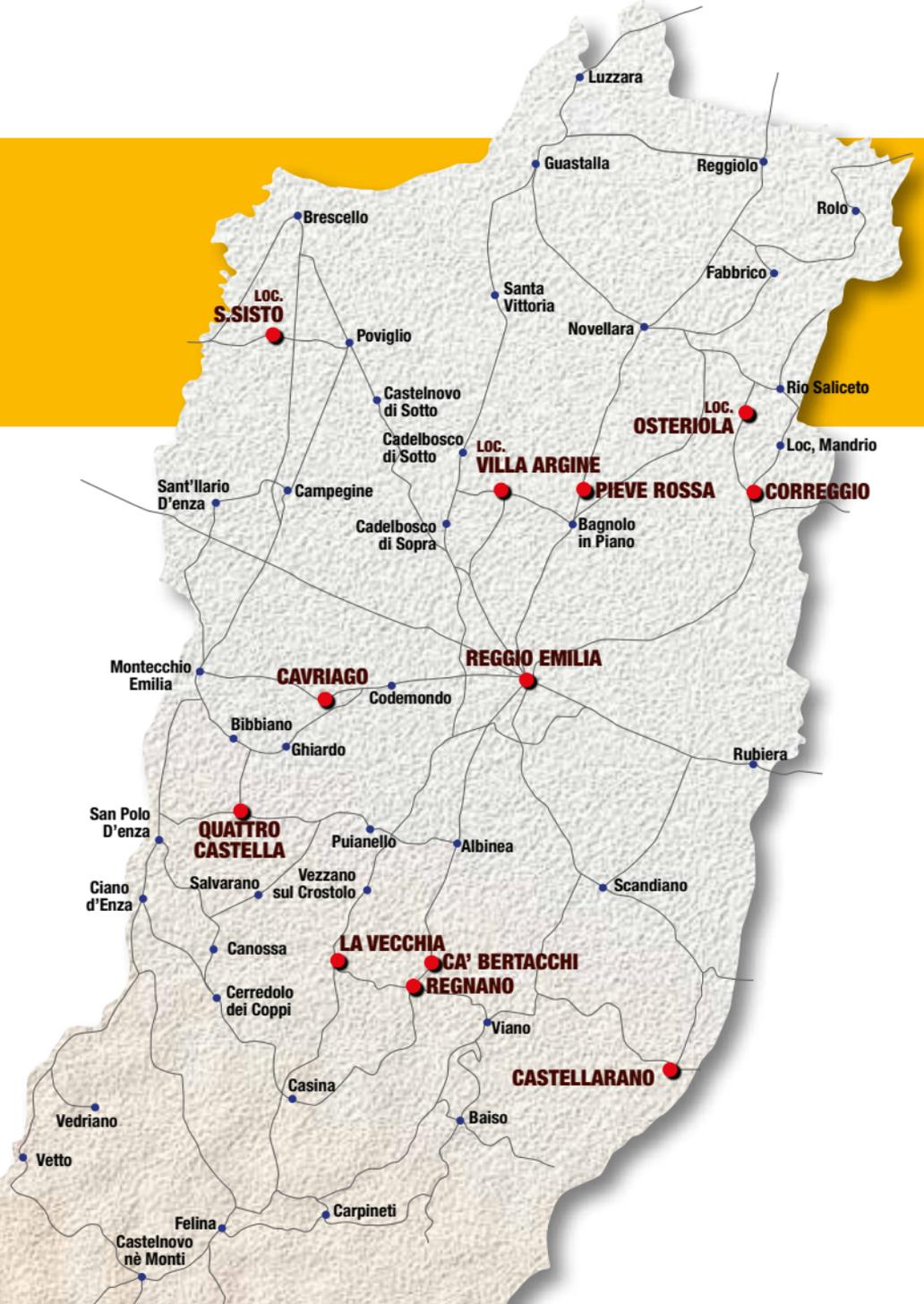
Casali Viticoltori, Società agricola Aljano, Azienda agricola Alfredo Bertolani, Società cooperativa Emilia Wine, Azienda agricola Cantina Fantesini, Azienda agricola Reggiana, Cantina Collequerchia e Cantina sociale di Puianello e Coviolo.



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

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.

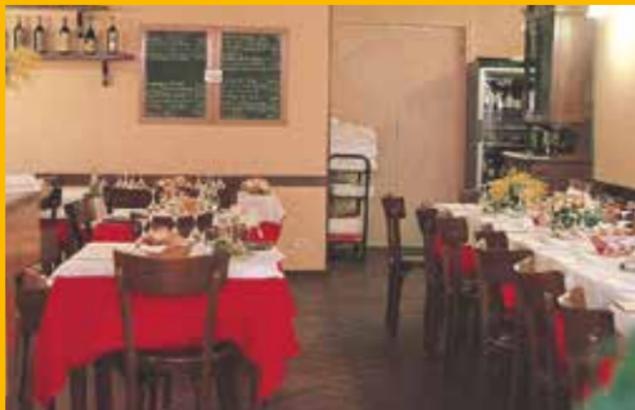
*Quando si parla
di Parmigiano Reggiano,
si parla d'amore.
Perché è perfetto in ogni occasione,
offrendoti esperienze uniche
a seconda delle stagionature.*

Seguici
sui nostri social
e nel tuo punto vendita.
parmigianoreggiano.it

**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

SPERGOLA DI BENVENUTO

ANTIPASTO Stuzzicheria della casa

PRIMO Bis di primi: Tortelli di patate con goletta stagionata
Lasagnette con fonduta al taeggio 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

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.trattoriapieve.it

SPERGOLA DI BENVENUTO

- | | |
|------------------|---|
| ANTIPASTO | Panino fritto al salame
Erbazzone di zucchine
Polpette reggiane |
| PRIMO | Risotto alla salamella
Gnocchi di patate al soffritto reggiano |
| SECONDO | Costine in umido con polenta |
| DOLCE | 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 - 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

OSTERIA
LA SCARPETTA



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

e-mail: lascarpetta.osteria@gmail.com - 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 gardeniera

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

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

[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

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

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

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