

**CONFESERCENTI  
MODENA**



**18°**  
edizione

# GIOVEDÌ GASTRONOMICI

**dal 24 ottobre al 28 novembre 2024**

**6 giovedì di menù esclusivi,  
6 giovedì da assaporare  
in tutta la provincia di Modena**



**giovedigastromomici.it**

*Le eccellenze gastronomiche  
del nostro territorio*



Provincia di Modena

[www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it)

con il patrocinio di



**PIACEREMODENA**  
Territorio, Turismo, Ristorazione



In collaborazione  
con

**BPER:**  
Banca

**PARMIGIANO  
REGGIANO**



Con il contributo della

**CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA**

## ***Che cosa sono i Giovedì Gastronomici***

Una occasione unica per cenare nei migliori ristoranti della Provincia ad un prezzo conveniente, gustando i piatti tipici della tradizione modenese fatti con i prodotti del nostro territorio e provenienti da aziende aderenti ai Consorzi di Tutela dei marchi delle eccellenze modenesi.

### **Come partecipare**

E' sufficiente andare nei locali selezionati nelle serate di giovedì dal **24 ottobre** al **28 novembre** 2024 e richiedere il Menù dei Giovedì Gastronomici. E' gradita la prenotazione.

### **Dove**

L'elenco completo dei ristoranti selezionati lo trovate su **www.giovedigastronomici.it** così come sulle pagine Facebook e Instagram ufficiali della rassegna "Giovedì Gastronomici" con tutti gli aggiornamenti settimanali.

### **Quando**

Dal **24 ottobre** al **28 novembre** 2024 dalle **ore 19** a cena nei migliori ristoranti selezionati

### **I costi**

Ogni ristorante propone un Menù ad un **prezzo fisso** per tutti i 6 giovedì della rassegna, che trovate indicato sul sito e sulle pagine Facebook e Instagram

### **I premi**

Per l'edizione 2024 i clienti che andranno a cena in **almeno 2 ristoranti** diversi nel corso dei due mesi della rassegna, riceveranno dei premi enogastronomici (elenco completo e regolamento sul sito e sulle pagine Facebook e Instagram)

# ELENCO RISTORANTI

## **CAMPOGALLIANO**

Osteria Emilia

## **CARPI**

Ristorante L'Incontro

Trattoria di Lara

## **CASTELNUOVO RANGONE**

Ristorante Lo Stallino

## **FORMIGINE**

Nero Balsamico

## **MARANELLO**

Ristorante 36

## **MARANO SUL PANARO**

Locanda Marcella

## **MODENA**

80° Miglio

Accademia by Italo

Maxela

Osteria Modenese in bocciofila

Osteria di Modena Rossi

Osteria Santa Chiara

Ristorante Anna

Ristorante Come una volta

Ristorante Pizzeria Sorriso

Trattoria San Pietro

Vecchia Pirri

Zooky Cafè Tapas & Restaurant

## **MIRANDOLA**

Acetone

## **NONANTOLA**

La Nunziadeina

La Piazzetta del Gusto

## **SAN PROSPERO**

Foresteria Cavicchioli

## **SPILAMBERTO**

Antica Trattoria Ponte Guerro

## **SAVIGNANO SUL PANARO**

Ristorante Gallo d'Oro





*Via del Passatore, 90 - Campogalliano (MO) Tel. 059 2153415*

## Antipasto

Salumeria mista artigianale con **Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP**

## Primo

Lasagna al ragù di anatra, Porcini e zafferano

## Secondo

Faraona nel suo ridotto profumato al grasparossa, melograno e pota

## Dessert

Sugo di mosto alla catalana

**Escluso:** Bevande

€ **40**  
a persona



**Via delle Magliaie 4/1 - Carpi (MO) Tel. 059.693136**

## Antipasto

Aperitivo di benvenuto dello chef

## Primo

Passatelli asciutti, crema di zucca  
gocce di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**

## SECONDO

Mignon di porcellino, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, Prosciutto croccante

## DOLCE

Torta di tagliatelle, Sassolino, Cioccolato

**Escluso:** Bevande e Caffè

**€ 40**  
a persona



**Via Ugo da Carpi, 72 - Carpi (MO) Tel. 333 269 5309**

## **Antipasto**

Gnocchino fritto con **Prosciutto di Modena DOP**  
e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**

## **Primo**

Passatelli asciutti con salsiccia e crema di **Parmigiano Reggiano DOP** in cialda di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Filetto di maialino lardellato con pancetta e  
Aceto Balsamico di Modena IGP filato

**Dolce** della Trattoria

**Compreso:** 1 calice di Lambrusco Premium  
"Vecchia Modena" di Chiarli

*Menu dei giovedì gastronomici*

**€ 35**  
a persona



Via F. Turati, 14 - Castelnuovo R. (MO) - 059. 8652831

## Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP**

## Primo

Risotto invecchiato Mantecato al **Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi** e Aceto Balsamico di Modena IGP

## Secondo

Tagliata di Angus, petali di **Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi**, Aceto Balsamico di Modena IGP e cipolline borettane

## Dolce

Bensone tradizionale

**Comprende:** Acqua, coperto e caffè

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ 40  
a persona



Via Giardini Nord 440 - Casinalbo (MO)  
Tel. 059.511201 - WhatsApp 348 8537772

## Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP stagionato 30 mesi**  
*Oppure*

Insalata di cappone, salsa cotta, petali di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 12 anni**

## Primo

Tortelloni di ricotta e spinaci " Vecchia Modena"

*Oppure*

Risotto del Nero all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP 12 anni** in cialda croccante di **Parmigiano Reggiano DOP**

## Secondo

Guancia di vitello, brasato al Lambrusco e cioccolato extra fondente su purea di zucca e patate

**Dolce** Semifreddo al nocino e noci caramellate

**Escluso:** vino

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **39**  
a persona





Via D. Chiesa 6 - Maranello (MO) Tel. 0536 941160

## Antipasto

Tagliere di salumi, **Prosciutto di Modena DOP**, **Parmigiano Reggiano DOP** e formaggi "selezione dello chef" con gnocco fritto e tigelle

## Primo

Gnocchetti di grano saraceno al ragù bianco di maialino su spuma di latte affumicato e basilico

## Secondo

Guance cotte a bassa temperatura al sangiovese, schiacciata di patata ruvida cotta nel latte

**Dolce** Mousse dello chef ai 3 cioccolati su biscotto al cacao

**Compresi:** acqua minerale,  
Lambrusco Grasparossa del 36

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **35**  
a persona



**Via Festà 530 - Marano sul Panaro (MO) Tel. 059 703027**

## Antipasto a scelta tra

Crostini con funghi porcini

Funghi porcini fritti

Tortino di polenta con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**,  
pancetta croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## Primo a scelta tra

Tortelloni con funghi misti e pancetta croccante

Crespelle con farina di farro e funghi porcini

Tortelloni con tartufo nero

## Secondo a scelta tra

Tagliata di manzo con funghi misti

Polenta a grana grossa con caciotta e funghi misti

Cotechino Modena IGP con salsa di senape e tartufo nero

## Dolce a scelta tra

Yogurt naturale con mirtilli del Cimone

Semifreddo al mascarpone con cioccolato fondente

Tenerina con panna montata

**Escluso:** bevande e coperto

€ **34**  
a persona



Via Emilia Ovest 802 - Modena - Tel. 059.827496

## Antipasto

Sformatino di **Parmigiano Reggiano DOP**  
su fonduta di pere e Aceto Balsamico di Modena IGP

## Primo

Ravioli con caprino e pere al ragù di Cotechino di  
Modena IGP

## Secondo

Filetto di manzo all'Aceto Balsamico di Modena IGP  
con cipolline

## Dolce

Torta di tagliatelle al Sassolino con crema inglese

**Comprende:** 1 Calice di vino, acqua, caffè

€ 40  
a persona



Via Modonella 11 - Modena - Tel. 059 216428

## Antipasto

Bis di polentine fritte. (Pancetta e **Parmigiano Reggiano DOP**, **Prosciutto di Modena DOP**)

## Primo

Risotto **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**

## Secondo

Millefoglie di zampone con giardiniera e polentina piastrata  
*Oppure*

Girella di arrosto vecchia Modena (pancetta, **Parmigiano Reggiano DOP**, gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**)

## Contorno

Patate arrosto o insalata

**Dolce della casa**

**Compreso:** caffè

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **36**  
a persona



Vicolo Frassone 10 - Modena - Tel. 059 238080

## Antipasto

Crostini con cipolla caramellata , **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e pancetta

## Primo

Riso carnaroli con salsiccia, barolo e nocciole

## Secondo

Tagliata di carne di fassona (250 gr) su letto di rucola, pomodorini e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** 30 mesi

**Compreso:** calice di lambrusco sorbara o grasparossa, acqua

€ 30  
a persona



GIOVEDÌ  
GASTRONOMICI

18°



Viale G. Verdi, 101 - Modena - Tel. 366 507 4811

## Antipasto

Tortino di spinaci su crema di **Parmigiano Reggiano DOP** e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP

## Primo

Tortelloni di zucca alla Vecchia Modena  
(Guancialetto croccante sfumato con vino rosè di Modena, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP)

## Secondo

Gnocco e tigelle di nostra produzione con **Prosciutto di Modena DOP**, salumi misti, pesto modenese e stracchino

## Dolce

Tenerina con crema di mascarpone

€ **35**  
a persona



GIOVEDÌ  
GASTRONOMICI

18<sup>€</sup>



**Piazza Roma 1 - Modena - tel. 059 8301952**

## Antipasto

Misticanza di campo con bruciatino di **Prosciutto di Modena DOP**  
e **Parmigiano Reggiano DOP**  
con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## Primo a scelta

Passatelli in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** o brodo di cappone  
Tagliatelle dell'Osteria  
Tortelloni ricotta e burro

## Secondo a scelta

Cotechino Modena IGP con purè di patate  
Guancialino al Lambrusco con polentina

## Dolce

Mascarpone con tenerina

**Escluso:** bevande

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **30**  
a persona



Via Ruggera 3 - Modena - Tel. 059 225302

## Antipasto

Sformatino di zucca con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**  
e crumble di amaretto

## Primo

Maccheroni al pettine Ragout di salsiccia e scorze di limone  
Tortelloni di Ricotta con friggione e **Parmigiano Reggiano DOP**  
**36 mesi**

## Secondo

Guancialino di Maiale al Sorbara su zucca al rosmarino, chips di  
pancetta croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## Dolce

Gelato al fiordilatte fatto da noi con **Aceto Balsamico**  
**Tradizionale di Modena DOP** extravecchio

**Escluso:** vini

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **38**  
a persona





*Str. Nazionale per Carpi Centro, 378 - Modena - Tel. 059 334478*

## Antipasto

Coppia di gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP**,  
**Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale DOP**

## Primo

Gnocchetti di grano saraceno al ragù bianco di maialino  
su spuma di latte affumicato e basilico

## Secondo

Guance cotte a bassa temperatura al sangiovese,  
schiacciata di patata ruvida cotta nel latte

## Dolce

Mousse dello chef ai 3 cioccolati su biscotto al cacao

**Escluso:** bevande

€ 40  
a persona



GIOVEDÌ  
GASTRONOMICI

18€



*Str. Lesignana, 159 - Modena - Tel. 333 2188218*

## Antipasto

Frittatina come una volta  
(con petali di cipolla, scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**  
e crema di Aceto Balsamico IGP)

## Primo

Tagliatelle tirate a mattarello con ragù di manzo

## Secondo

Cotechino IGP con fagioli

## Dolce

Bensone con ripieno di marmellata di amarene brusche  
di Vignola

**Compreso:** calice di Lambrusco

€ **32**  
a persona



GIOVEDÌ 18<sup>30</sup>  
GASTRONOMICI



Via Pietro Giardini, 668 - Modena - Tel. 059 343114

## Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP**

## Primo

Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al ragù

## Secondo

Tagliata di black angus con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## Dolce

Zuppa inglese della Patty

**Compreso:** 1L acqua per due persone,  
1L di Lambrusco Grasparossa della casa per due,  
caffè, Limoncino della casa

€ **33**  
a persona



Via Saragozza, 88, - Modena - Tel. 059 210642

## Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP**

## Primo

Lasagnetta al forno con Cotechino di Modena IGP,  
verdure di stagione e **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**

## Secondo

Filetto di maialino all'**Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena DOP** e patate arrosto

## Dolce

Gelato alla crema con riduzione di  
Lambrusco di modena DOC

**Compresi:** acqua, coperto, caffè

**Escluso:** vino e alcolici

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **35**  
a persona



Via Prampolini 8 - Modena - Tel. 059.235324

## Antipasto

Insalatina Modena da condividere  
(Insalata verde, **Prosciutto di Modena DOP** saltato con  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, pane tostato)

## Primo

Tagliatelle al ragù

## Secondo

Scaloppina al Lambrusco (con riduzione di Lambrusco 'Selezione Vecchia Pirri') Patate arrosto fatte in casa

## Dolce

Torta tipo Barozzi con mascarpone

**Comprende:** Acqua e Coperto

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **32**  
a persona



*Viale delle Rimembranze, 29 - Modena - Tel. 351 845 2417*

## Antipasto

Crostone di polenta e baccala' mantecato

## Primo

Tagliatelle al ragu' di **Prosciutto di Modena DOP**

## Secondo

Cotechino Modena IGP con purè di patate e mela cotogna candita

## Dolce

Zuppa inglese

**Compreso:** 1 calice di Lambrusco di Sorbara o Grasparossa "Cantina sociale di Sorbara",  
1 acqua ogni 2 persone

€ **25**  
a persona



**Via Volturmo 8/10 - Mirandola (MO)**  
**tel. 0535/690061 - cell 3387766859**

## **Antipasto**

Zabaione salato su lenticchie saltate e chips di **Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi** e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Tortelloni ripieni di Cotechino Modena IGP

## **Dolce**

Semifreddo al torroncino con riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGP

**Escluso:** bevande

**€ 38**  
a persona



*Via Vittorio Veneto 95 - Nonantola (MO) Tel. 059.541112*

## Antipasto

Gnocco fritto, **Prosciutto di Modena DOP** e mortadella

## Primo

Tagliatella della Nunziadeina

## Secondo

Ballerina di faraona laccata con patate al forno

**Dolce** della casa

€ **40**  
a persona





Via Roma 24 - Nonantola (MO) Tel. 059.546255

## Antipasto

Polentina alla piastra con porcini e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**. Polpettine di ripieno di tortellini con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

## Primo

Passatelli asciutti a scelta tra:

- Zucca, guanciaiale croccante ed **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**
- Burrata, olive nere, datterini ed origano fresco

## Dolce

Torta di tagliatelle con zabaione alle mandorle

## Vino

1 calice di Lambrusco di Modena DOC

**Compresi:** acqua, coperto, caffè

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ **30**  
a persona



GIOVEDÌ  
GASTRONOMICI

18+



Via Due Madonne 5 - San Prospero (MO) Tel. 329 717 7790

## Antipasto

Terrina di bollito, pesto alle erbe e senape

## Primo

Tortello liquido di **Parmigiano Reggiano DOP**  
e brodo di funghi

## Secondo

Cotechino Modena IGP arrosto, salsa all'**Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena DOP**,  
bietoline marinate

## Dolce

Spuma alla gianduia con pera al nocino

€ 40  
a persona



Via Modenese 4654 - Spilamberto (MO) Tel. 059 798909

## Antipasto

Tortino di patate di Montese con crema di porcini  
accompagnato da calice di Pignoletto

## Primi

Tagliolino con **Prosciutto di Modena DOP**  
Maccheroncino al torchio con ragù di Cotechino Modena IGP  
e patate

## Secondo

Guancialotto all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**  
e cipolline borettane su una purea di patate accompagnato da  
un calice di Lambrusco di Modena DOC

## Dolce

Semifreddo all'amaretto e  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

**Compreso:** caffè

€ **35**  
a persona



Via Claudia, 6398 - Savignano sul Panaro (MO) Tel. 059 772539

## Antipasto

Gnocco fritto e **Prosciutto di Modena DOP**

## Primi

Tortellini alla crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

## Secondo

Frittelle di Zampone Modena IGP  
con confettura Amarene brusche di Modena IGP  
e maionese di carote

## Dolce

Crostata di amarene brusche di Vignola

**Escluso:** Bevande

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ 25  
a persona



# CLETO CHIARLI

*Tenute Agricole*

LA MIGLIORE SINTESI TRA  
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA  
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA



[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it) - [f CletoChiarliTenuteAgricole](https://www.facebook.com/CletoChiarliTenuteAgricole) - [i cleto\\_chiarli](https://www.instagram.com/cleto_chiarli)

Tel. 059.3163311 - E-mail: [italia@chiarli.it](mailto:italia@chiarli.it) - [export@chiarli.it](mailto:export@chiarli.it)



*Ci siamo dal 1978!*

Hai un ristorante, una pizzeria,  
un bar, una trattoria, un negozio di alimentari ?

Ti garantiamo un **SERVIZIO** di consegna  
**rapido, accurato e flessibile.**

Distribuiamo **prodotti freschi e freschissimi** delle migliori marche  
in provincia di **Modena, Reggio Emilia e Bologna.**

Richiedi la **visita senza impegno** di un nostro agente  
presso il tuo locale

e scopri il nostro **catalogo super assortito!**



Formaggi Stagionati - Formaggi Freschi - Formaggi a Pasta filata - Formaggi  
Fusi - Formaggi DOP - Formaggi Erborinati - Burro - Yogurt - Ricotta -  
Mozzarella - Burrata - Stracciatella - Margarina - Lievito - Emmental - Prosciutti -  
Salumi - Prodotti per Pizzerie - Prodotti per Ristoranti - Prodotti Panificati -  
Prodotti Precotti - Latte - Bevande di Soia - Bevande di Avena - e molto altro ...



*Chiamaci ora! Tel. 059 548992*

Via Limpido n.85/1 - Nonantola (Mo)

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

[vendite@specialformaggi.it](mailto:vendite@specialformaggi.it)



# IL MUSEO DEL VINO

## THE WINE MUSEUM NONANTOLA



**GAVIOLI**  
CANTINIERI DAL

1 7 9 4



## OLTRE 220 ANNI DI STORIA

Gavioli Cantina e Museo - [www.gaviolivini.it](http://www.gaviolivini.it)  
Via Provinciale Ovest, 55 - 41015 Nonantola (Mo) - Italy  
Telefono +39 059 545462 - mail: [wineshop@giacobazzivini.it](mailto:wineshop@giacobazzivini.it)

# Lambruscheria

Wines, Events & more



facebook: Lambruscheria Modena



instagram: Lambruscheriamodena



telegram: LambroFans



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



facebook&instagram: Lambruscolonga



whatsapp: 347.2453990





# CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni.

Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo.

Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza,  
preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



**VIENI A SCOPRIRE  
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**

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



# 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.*



Prosciutto  
di Modena DOP

*Emozione di  
origine protetta*



**Solo un prosciutto così  
è crudo, è buono, è Modena.**

I nostri ingredienti? Solo coscia di suino  
italiano, sale e 14 mesi di paziente  
stagionatura. **Prosciutto di Modena DOP.**  
**La nostra dolcezza, sta tutta nell'attesa.**



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

[consorzioprosciuttomodena.it](http://consorzioprosciuttomodena.it)



## **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

La Bottiglia garanzia della qualità e  
simbolo dell'antica tradizione  
modenese



**Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**  
Viale Virgilio 55, 41123 Modena [www.balsamicotradizionale.it](http://www.balsamicotradizionale.it)



# LA STORIA DI OGNI IMPRESA È UNA STORIA DI PERSONE.

Confesercenti Modena  
con servizi qualificati e opportunità di crescita  
è al fianco di chi crea, di chi produce,  
di chi scommette sul futuro.



vicini alle imprese, vicini alle persone

Trova le nostre sedi sul sito  
[www.confesercentimodena.it](http://www.confesercentimodena.it)  
e seguici sui social  



# IL CONCORSO

I **Giovedì Gastronomici** premiano i clienti che visiteranno più Ristoranti nei 6 giovedì della rassegna.

Il regolamento è semplicissimo:

1. Ogni ristorante farà un timbro sulla **Fidelity Card** (massimo 1 timbro per ogni ristorante)
2. Più ristoranti visiti più avrai possibilità di ricevere bellissimi premi del nostro territorio.
3. Concorso valido dal **24 ottobre** al **28 novembre 2024**.
4. Le schede timbrate dovranno essere consegnate entro il **9 dicembre 2024** presso la sede di **CONFESERCENTI**, via P. Ferrari 79 (MO), in alternativa è possibile inviare foto della scheda a [segreteria@confesercentimodena.it](mailto:segreteria@confesercentimodena.it) e poi consegnarla al momento del ritiro dei premi.
5. I premi saranno consegnati ai vincitori entro e non oltre il **20 dicembre 2024**.

## **PREMI PER I CLIENTI DEI GIOVEDÌ' GASTRONOMICI**

**2 timbri:** UNA COPIA DEL LIBRO "LE RICETTE DELLA BRUNA"

**3 timbri:** ESPERIENZA DI VISITA E DEGUSTAZIONE AL  
**MUSEO DEL VINO GAVIOLI - ANTICA CANTINA**  
DI NONANTOLA (min. 2 pers.)

**4 timbri:** 1 CONFEZIONE **PARMIGIANO REGGIANO DOP** 24 MESI DA 1 KG

**5 timbri:** 6 BOTTIGLIE VINI **CHIARLI PREMIUM**

**6 timbri:** 1 BOTTIGLIETTA **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE**  
**DI MODENA DOP 12 ANNI**



info



Facebook: Giovedì Gastronomici



Instagram: giovedigastronomici



web: [www.giovedigastronomici.it](http://www.giovedigastronomici.it)



mail: [info@giovedigastronomici.it](mailto:info@giovedigastronomici.it)

***Scopri qui i ristoranti selezionati***



*Le eccellenze gastronomiche  
del nostro territorio*

Completa ogni pasto  
con il gusto di Caffè Cagliari



**115**  
ANNI

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

  
caffè  
**CAGLIARI**  
MODENA 1909