



RISTORANTI CON
MENÙ A TEMA:

OSTERIA DI RUBBIARA
LA PIAZZETTA DEL GUSTO
LA SMORFIA
SORSI E MORSI



**SÒGHI SABA
E SAVÒR**

24 SETTEMBRE 2028

**Nel centro storico
di Nonantola**

**MENÙ
RISTORANTI**

PIZZERIA LA SMORFIA

VIA ROMA 52, NONANTOLA

Il ristorante sarà aperto a pranzo durante la manifestazione con una vasta scelta di pizze con l'aceto balsamico.

Il punto d'asporto di Via Marconi sarà aperto dalle 10.30 alle 13.30. Oltre alla pizza saranno disponibili vari sfizi da passeggio con novità autunnali.

Prenotazioni ristorante: 059.545037

Prenotazioni asporto: 059.8751131

SORSI E MORSI

VIA ROMA 26, NONANTOLA
Degustazione Vini in Enoteca: un calice di vino in abbinamento ad un piatto degustazione di specialità alimentari (salumi, formaggio guarnito con l'aceto balsamico, olive, crostini).

Consumazione sul posto, tavolini disponibili all'esterno dell'Enoteca.

Prezzo per 2 persone €20.

OSTERIA DI RUBBIARA

VIA RISAIA 2, NONANTOLA

L'osteria di Rubbiara propone un menù degustazione a tema balsamico, con l'immane tortellone di ricotta e qualche novità! Orario di prenotazione su due turni, alle 12.00 ed alle 13.30

- ANTIPASTO: lonzino di maiale cotto a bassa temperatura e maionese al balsamico
- PRIMO: tortelloni di ricotta al burro con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.
- SECONDO: guancia di maialino all'aceto Balsamico di Modena I.G.P. con pavè di verdure
- DOLCE: torta alla Zia Emma con spuma di mascarpone e Aceto Balsamico Extravecchio D.O.P. Acqua, Lambrusco Pedroni, espresso

PRANZO: 40€ a persona

Prenotazioni: 059.545037



LA PIAZZETTA DEL GUSTO

VIA ROMA 24, NONANTOLA

- ANTIPASTO: bruciatini di radicchio rosso con pancetta croccante e Aceto Balsamico I.G.P. e noci
- PRIMO: passatello salsiccia, cipolla rossa e lambrusco
- DOLCE: crostata al savour
- Compreso acqua, caffè coperto, un calice di lambrusco/pignoletto

PRANZO: menù € 30

Prenotazioni: 351.9592182