rosso di sera

TERRA
DI VINO CIBO
PERSONE

CASTELVETRO DI MODENA E DINTORNI DA MAGGIO AD AGOSTO 2018

menù degustazione e aperitivi

BICÉR PÎN

Bruschette miste
Mezze maniche con pesto di asparagi, nocciole e prosciutto di Modena dop croccante
Zuppa inglese
Calice di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Acqua e caffè

Giovedì dalle ore 21.00 - Costo a persona: € 25,00
info e prenotazioni: tel. +39 059 708035
info@bicerpin.it - www.bicerpin.it
via Cialdini, 5 - Castelvetro di Modena (Mo)

BOTTIGLIERIA DIVIN LEONE

Antipasto con prodotti locali
Primo tipico del territorio
Dolce della tradizione modenese
2 bicchieri di vino locale da abbinare - Acqua

Giovedì dalle ore 20.00 - Costo a persona: € 23,00
info e prenotazioni:
tel. +39 059 791520 - divinleone@virgilio.it
via C. Cavedoni, 64 - Levizzano R. (Mo)

L' EGLISE CAFÈ

Aperitivo con tigelle grani antichi, salumi nostrani, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico

Mercoledì ore 19.00 - 21.00 - Costo a persona: € 8,00
info e prenotazioni: cell. +39 328 3904053 - cell. +39 333 1044253
turi.p@aitec.it - www.eglisecafe.it
via T. Tasso, 9/11 - Castelvetro di Modena (Mo)

LOCANDA DEL FEUDO

Misticanza e primizie condite dall'oste al Balsamico Tradizionale con focaccia all'extra vergine
Riso Acquerello mantecato al Parmigiano Reggiano del caseificio San Silvestro con Aceto B.T.M.
Sorbetto alla frutta di stagione
1 calice di Grasparossa Rosè e acqua minerale Plose

Giovedì dalle ore 19.30 - Costo a persona: € 39,00
info e prenotazioni: tel. +39 059 708 711
info@locandadelfeudo.it - www.locandadelfeudo.it
via Trasversale, 2 (gps via Cialdini, 9)
Castelvetro di Modena (Mo)

PIZZERIA IL CASTELLO

EASY: un calice di Lambrusco Grasparossa o Pignoletto accompagnato da piatto di sfizio salati
IN DUE È MEGLIO: 2 calici a testa di Lambrusco Grasparossa o Pignoletto con tagliere misto di sfizi caldi e salati

Mercoledì, ore 18.00 - 20.00
Costo a persona: € 7,00 **EASY**
Costo a coppia: € 20,00 **IN DUE È MEGLIO**
info e prenotazioni: tel. +39 059 790 924 - www.fagusto.it
Piazza Roma, 7 - Castelvetro di Modena (Mo)

RISTORANTE IL CAPPERO ALLE MURA

Sformatino al Parmigiano R. 24 mesi, riduzione di Aceto B.T.M. e crostino al prosciutto di Parma
Maccheroncini al pettine con ragù di salsiccia di mora romagnola aromatizzato al finocchietto
Medaglione di filetto di mora r. bardato con guanciale affumicato, giardiniera di verdure di stagione al forno
Zuppa inglese tradizionale
Calice di Lambrusco Grasparossa o Pignoletto
Bottiglia d'acqua minerale ogni 2 persone

Giovedì dalle ore 21.00 - Costo a persona: € 50,00
info e prenotazioni: tel. +39 059 790 842
info@ilcapperoallemura.it
www.ilcapperoallemura.it
via Cialdini, 36 - Castelvetro di Modena (Mo)

USTARIA TRE VALLI

Aperitivo con un calice di Pignoletto "Zanasi" Gnocco e tigelle con salumi tipici del territorio
Tortellone Vecchia Modena (panna del caseificio San Silvestro, pancetta e Aceto B.T.M. su richiesta)
Cotechino alla griglia con polenta fritta
2 calici di Lambrusco "Zanasi" abbinati ai piatti
Dolce Bensone da inzuppare in un Calice di Lambrusco amabile "Zanasi" - Acqua e caffè

Dal martedì al giovedì, ore 19.00 - 22.00
Costo a persona: € 30,00
info e prenotazioni: cell. +39 338 1074135
ristorante3valli@virgilio.it
via Palona, 59 - Castelvetro di Modena (Mo)

iniziative

ACETAIA SERENI

Tour guidato dell'acetaia e degustazione Aceti Balsamici
Aperitivo in collina: calice di Pignoletto emiliano con stuzzichini rustici della casa
Pranzo tipico: degustazione dei piatti tipici locali, abbinati ai vini regionali

Dal mercoledì al sabato, ore 10.15 - 14.00
Costo a persona: € 40,00
info e prenotazioni: +39 059 705105
info@acetaiasereni.com
www.acetaiasereni.com
via Villabianca, 2871 - Marano s. P. (Mo)

UMILETERRA - Mercato Biologico

Apericena con un calice di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Bio dell'Az. Agr. "La Piana"
Buffet a base di prodotti biologici delle aziende presenti al mercatino

Sabato 28 luglio e sabato 25 agosto, dalle ore 17.30
Costo a persona: € 15,00
info e prenotazioni: cell.+39 340 0866053 - umileterra@gmail.com
www.facebook.com/umileterra/ - www.instagram.com/umileterra/
via Pagliarola, 12/b - Levizzano R. (Mo)

visite in azienda con degustazione

ANTICA ACETAIA CAVEDONI DAL 1860

Visita dell'acetaia con degustazione di Aceti Balsamici, salumi e formaggi del territorio
Calice di Lambrusco Grasparossa

Sabato ore 17.00 - Costo a persona: € 10,00
info e prenotazioni: cell. +39 339 4317980 - +39 320 0822214
info@acetaiacavedoni.it www. acetaiacavedoni.it
via Guerro di Qua, 2 - Ca' Montanari, Castelvetro di Modena (Mo)

AGRITURISMO CAVALIERA

Visita in cantina con spiegazione di tutti i processi di vinificazione metodo classico e degustazione di tre vini con un tagliere di salumi e dolci

Sabato ore 17.00 (no sabato 28 luglio) - Costo a persona: € 10,00
info e prenotazioni: cell. +39 335 5479028
info@cavaliera.it - www.cavaliera.it
via Cavalliera, 1b - Castelvetro di Modena (Mo)

CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE

Visita guidata in cantina con degustazione di due vini : "Modén Blanc" Pignoletto Spumante doc e "Vigneto Cialdini" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro doc

Sabato 5 maggio e 7 luglio ore 16.30 - 17.30
Costo a persona: € 5,00
info e prenotazioni: tel. +39 059 702761
accoglienza.cletochiarli@chiarli.it - www.chiarli.it
via Belvedere, 4 - Castelvetro di Modena (Mo)

FATTORIA MORETTO

Passeggiata in vigna con spiegazione della condotta agronomica dei vigneti - Visita alla cantina e introduzione al metodo di vinificazione
Degustazione di sei vini in abbinamento a prodotti tipici del territorio

Sabato ore 17.00 - Costo a persona: € 15,00
info e prenotazioni: tel. +39 059 790183
info@fattoriamoretto.it - www.fattoriamoretto.it
via Tiberia, 13/b - Castelvetro di Modena (Mo)

FATTORIA RICCHI

Degustazione di tre vini biologici (Lambrusco Grasparossa, Pignoletto e Trebbiano di spagna) accompagnati da bruschette con olio biologico, scaglie di Parmigiano con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e altri prodotti locali.
Ciliegie durante il periodo di raccolta

Sabato ore 17.00 (dal 9 Giugno)
Costo a persona: € 12,00
info e prenotazioni: cell. + 39 340 8708102
luca.ricchi89@gmail.com
via Ossi, 12 - Castelvetro di Modena (Mo)

MONTE REMELLINO

"Balsamico in salsa e Vino in frutta" visita in cantina e in acetaia
Degustazione di un Pignoletto e di un Lambrusco Grasparossa accompagnati da gnocco e salumi locali, tre tipi di Aceto Balsamico e tre salse tradizionali con Balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano.
Dolci locali e un'antica ricetta di vino con frutta

1° e ultimo sabato da maggio ad agosto, ore 17.00 - 19.00
costo a persona: € 15,00
info e prenotazioni: cell.+39 333 3969516
info@monteremellino.it - www.monteremellino.it
via Lunga, 11 - Castelvetro di Modena (Mo)

TENUTA PEDERZANA

Visita in cantina
Degustazione di tre vini accompagnati da prodotti locali come ciccioli, salame, mortadella, Parmigiano Reggiano e pane

26 maggio, 23 giugno, 21 luglio e 18 agosto, ore 17.00
costo a persona: € 15.00 (oltre 4 persone: €12)
info e prenotazioni: +39 059 748072 - cell.+39 349 6012643
laura@tenutapederzana.it - www.tenutapederzana.it
via Cavalliera, 8 - Solignano Vecchio - Castelvetro di Modena (Mo)

TERRAQUILIA

Giro tra le vigne - Emozionante percorso attraverso le sale di vinificazione, imbottigliamento, stoccaggio e affinamento - Spiegazione della filosofia produttiva aziendale: il metodo ancestrale.
Aperitivo in terrazza con degustazione di tre vini e assaggio di prodotti tipici del nostro territorio

12 e 26 maggio, 16 e 30 giugno, 14 e 28 luglio, ore 17.00
costo a persona: € 15,00
info e prenotazioni: cell.+39 335 1018476
cell.+39 329 7779326
info@terraquilia.it - www.terraquilia.it
via per Marano, 583 - Guiglia (Mo)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
per tutti gli appuntamenti di questa rassegna, contattando direttamente i Ristoranti o le Aziende coinvolte

ulteriori info: www.visitcastelvetro.it - www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it

COMUNE DI CASTELVETRO DI MODENA
Consorzio Castelvetro di Modena
TERRE di CASTELLI
www.terredicastelli.eu