



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