

menu e ristoranti

EL GAUCHO

(ristorante argentino)

Aperto tutte le sere e tutte le domeniche a mezzogiorno (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

ENTRADAS (ANTIPASTI)

- Totopos y salsa argentina (chips di mais e salsa)
- Empanada de carne (panzarotto ripieno di carne, cipolla, uova sode, peperoni e salsa argentina)
- Empanada de pollo (panzarotto di pollo)
- Empanada de verdura (panzarotto di spinaci, cipolla, mozzarella)
- Salpicon de pollo con maionese de verduras (insalata di pollo, maionese e verdure)

PARILLADA (GRIGLIATA)

- Parillada de carne mixta (grigliata mista di costine, salsiccia, lonza di suinetto, coppa)
- Parillata argentina completa (grigliata di carne mista argentina

con maialino ed agnello cotto alla croce)

- Pecho de pollo y papas fritas (petto di pollo alla griglia e patate fritte)
- Salchipapa y papas fritas (salsiccia e patate fritte)
- Mixto de quesos a la parilla (misto di formaggi alla griglia)

OTRAS ESPECIALIDADES (ALTRE SPECIALITÀ)

- Lomo argentino con pinientos y hongos (filetto argentino con pepe e funghi)
- Lomo de cerdo con speck (filetto di maialino con speck)
- Asado "El Gaucho" (taglio speciale di manzo)
- Bife de chorizo (controfiletto argentino)
- Pollo al lemon (pollo al limone)
- Lomo saltado, arroz, papas fritas, pimientos, cebolla (straccetti di controfiletto saltati in padella con riso, patate fritte, peperoni, cipolla; piccante)

- Fejoada con arroz frijoles negros, costill de cerdo y togno (fagiolata con riso, fagioli neri, riso, costine di maiale e pancetta)
- Lomo de caballo (filetto di cavallo)

CONTORNOS (CONTORNI)

- Ensalata mixta clasica (insalata mista)
- Ensalata mixta verde (insalata mista verde)
- Ensalata de rucola, tomate y apio (insalata di rucola, pomodorini e sedano)
- Ensalata valentina (insalata di rucola, pancetta e formaggio grana)
- Papas fritas (patate fritte)
- Papas al horno (patate al forno)
- Vegetales a la parilla (verdure alla griglia)

SALSAS QUE PUEDEN ACOMPAÑAR LAS CARNES (SALSE PER ACCOMPAGNARE LA CARNE)

- Quatro quesos (quattro formaggi)
- Mixto de pimientos

(misto di pepe verde bianco e nero)

- Salsa argentina
- Salsa picante (verdure miste, peperoncino fresco)

IL FALÒ

Circoli di Carpi

Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



ANTIPASTO

- Piatto di lonzino

SPECIALITÀ

- Grigliata mista
- Spiedini di carne
- Salsiccia alla brace
- Costina
- Galletto alla brace
- Filetto di vitellone alla piastra
- Castrato alla brace
- Delizia (maialino da latte al forno)
- Porchetta

CONTORNI

- Patate fritte
- Funghi alla piastra
- Insalata verde
- Insalatone

ADRIANO FRANCIOSI
RIPARAZIONI GOMME

A.A. Artigian Auto ①

Via Divisione Acqui, 115 - 41100 Modena
Telefono 059 36.32.44

Officina MONTAGNANI
di MONTAGNANI AUGUSTO E C.

Via Divisione Acqui, 117 - 41100 Modena
Telefono 059 36.12.89 - Fax 059 37.62.45

**REVISIONI IN SEDE PROPRIA
AUTO LAB**



non solo pesce

GISAL

gisal.ingross@fiscali.it

LUN/VEN 08:00-12:30
LUN/VEN 14:30-19:00
SABATO 08:00-13:00

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO DI PESCE E SURGELATI

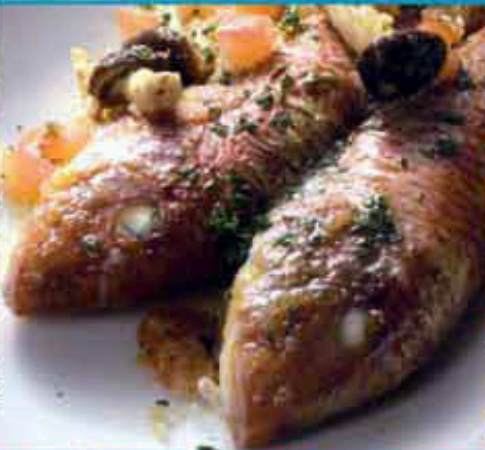
UN'AZIENDA SPECIALIZZATA NEL PESCE CONGELATO, IMPORTATO ED ALLEVATO ED ALTRI SURGELATI IN GENERE GISAL IMPORTA DIRETTAMENTE DAI PIÙ IMPORTANTI MERCATI ITTICI FRA I QUALI QUELLI DEL MARE DI SPAGNA E DI MAROCCO OFFRENDO UN'ACCURATA SELEZIONE DEI PRODOTTI RICHIESTI • SIAMO COLLEGATI IN TEMPO REALE AI MERCATI DI TUTT'ITALIA ED ESTERI AL FINE DI MIGLIORARE COSTANTEMENTE



IL RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO UNA CARATTERISTICA FONDAMENTALE NEL NOSTRO LAVORO È LA TEMPESTIVITÀ NEI TRASPORTI, AL FINE DI GARANTIRE UN PRODOTTO QUALITATIVAMENTE PERFETTO PER QUESTO MOTIVO DISPONIAMO DI PROPRI MEZZI, DOTATI DELLE PIÙ MODERNE ATTREZZATURE PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI, ASSICURANDO CONSEGNE SEMPRE RAPIDE E PUNTUALI



**VIA A. FERRARI 24
CASTELNUOVO R.
TEL. 059 537487
FAX 059 537476**



E DAL 2012 UNA PIACEVOLE NOVITA' - APERTURA NUOVA SEDE CON NEGOZIO IN VIA MONTANARA CON CUCINA INTERNA E ROSTICCERIA E PIATTI PRONTI DA ASPORTO

Ideazione grafica: melaverde@cimone.it

FAMILY

Circoli di Buon Pastore, Crocetta, Sacca, San Faustino e Villaggio Giardino
Chiusura serale: 30/08, 06/09, 13/09
Apertura mezzogiorno: 28/08, 04/09, 11/09 e 18/09



ANTIPASTI

- Cozze alla marinara (caldo)
- Misto mare freddo (tartina con aringa, polipo, seppia)
- Multivarietà freddo (misto mare, alici, cocktail gamberi)
- Sfogliata al formaggio con tartine (cipolla, funghi, lardo di Colonnata)

PRIMI PIATTI

- Risotto alla marinara
- Spaghetti ai frutti di mare
- Fagottini croccanti con salmone e spinaci
- Garganelli mare e monti (funghi e gamberi)
- Tris di pesce (fagottino, garganelli, risotto)
- Lasagne al forno
- Tagliatelle all'anatra
- Tortellini in brodo
- Tortelloni burro e salvia
- Tortelloni al ragù
- Risotto al radicchio
- Tris (lasagne, risotto, tortelloni burro e salvia)

PIATTI UNICI

- Paella alla valenciana (carne, pesce, verdure)
- Spaghetti allo scoglio

SECONDI PIATTI

- Coda di rospo al cartoccio
- Frittura mista di mare (calamari e gamberi)
- Grigliata mista di mare (cappasanta, gallinella, San Pietro, gamberone, seppie, spiedino di seppia e di gamberi)
- Grigliata mista di mare + frittura (cappasanta, gallinella, gamberone, spiedino di seppia e frittura mista)
- Mini grigliata di mare (cappasanta, gallinella, gamberone, spiedino di seppia)
- Rane fritte
- Arrostiti misti (coniglio, vitello, ¼ pollo)
- Arrosto di vitello
- Coniglio al forno
- Filetto di maiale con mele
- Guanciale di vitello al forno
- Pollo Valtellina alla griglia (metà)
- Tagliata di manzo
- Scamorza alla griglia

CONTORNI

- Cipolline in agrodolce
- Insalata mista
- Patate al forno
- Patatine fritte

FAMILY

Menu per celiaci

Circoli di Buon Pastore, Crocetta, Sacca, San Faustino e Villaggio Giardino
Chiusura serale: 30/08, 06/09, 13/09
Apertura mezzogiorno: 28/08, 04/09, 11/09 e 18/09



ANTIPASTI

- Cozze alla marinara (caldo)
- Misto mare freddo (polipo, seppia)

PRIMI PIATTI

- Penne ai frutti di mare
- Spaghetti ai frutti di mare
- Risotto alla marinara
- Spaghetti all'anatra
- Spaghetti alla salsiccia
- Penne all'anatra
- Penne alla salsiccia
- Risotto al radicchio

SECONDI PIATTI

- Grigliata mista di mare (gallinella, San Pietro, gamberone, seppie, spiedino di seppia e di gamberi)

- Mini grigliata di mare (gallinella, gamberone, spiedino di seppia)
- Arrosto misto (coniglio, ¼ pollo, vitello)
- Arrosto di vitello
- Coniglio al forno
- Filetto di maiale con mele
- Guanciale di vitello al forno
- Pollo Valtellina alla griglia (mezzo)
- Tagliata di manzo
- Scamorza alla griglia

CONTORNI

- Cipolline in agrodolce
- Insalata mista
- Patate al forno
- Patatine fritte

IL MARE IN TAVOLA

Circoli di Campogalliano, Castelfranco, Novi
Chiusura serale: 06/09, 13/09
Apertura a mezzogiorno: 04/09, 18/09



ANTIPASTI

- Il mare in tavola (degustazione di sei antipasti: insalata di mare, vongole, girella di spinaci e salmone, carpacci di tonno - spada- trota salmonata, code di gamberi al balsamico)

CSC CAAF-CGIL IL TUO ESPERTO FISCALE DI FIDUCIA



WWW.COOPMURATORISOLIERA.IT

Via Stradello Morello, 360 Soliera (MO)
Tel. 059-567117 - Ufficio Vendite: Cell. 335.7686484
e-mail: Info@coopmuratorisoliera.it



**COOPERATIVA
MURATORI
SOLIERA**

(Fondata nel 1920)

MODENA - LOCALITA' TRE OLMI - VILLETTE INDIPENDENTI CON
POSSIBILITA' DI FINITURE PERSONALIZZATE

PRONTO CONSEGNA



Un unico interlocutore,
un'impresa che è una
vera e propria "Centrale
di servizi", cui poter
affidare la costruzione,
la ristrutturazione
ordinaria e straordinaria,
l'adeguamento
normativo di fabbricati
di qualsiasi natura sia
pubblici che privati.

COOPERATIVA MURATORI DI SOLIERA

Inoltre esegue preventivazione e progettazione per l'ottenimento dei permessi necessari per la realizzazione delle opere edili, con conseguente rilascio di tutte le certificazioni, da quella energetica a quella acustica. I nostri clienti possono contare su consulenze finanziarie e fiscali nel campo delle ristrutturazioni e delle compravendite immobiliari.



"Le Cuspidi" 6 Villette

Soliera, Area Via 1° Maggio

PROSSIME REALIZZAZIONI

"Res. Gemini" 7 Alloggi

Soliera, Area Via 1° Maggio



- Fantasia di crostini (crostini con alici, baccalà mantecato, patè di salmone, crema di gamberi, alici alla pescatora, seppia e pomodorini)
- Code di gamberi in crema d'ananas (caldo)

PRIMI PIATTI

- Spaghetti alla chitarra allo scoglio
- Ravioli di cernia con gamberi e crema d'aragosta
- Gnocchi di patate con astice e granceola
- Tagliatella alla marinara (seppia, vongole, pomodorini e olive)
- Crespelle del pescatore
- Spaghetti alla chitarra pomodoro e basilico

PIATTI UNICI

- Sformatine di riso con gamberi e salmone accompagnato da scampi, gamberoni e porcino farcito con polpa di granchio
- Padellata del marinaio (cozze, vongole, granchio, gamberone, canestrelli, pomodorini e crostini)

SECONDI PIATTI

- Grigliata (pesce spada con pancetta e rosmarino, medaglione di coda di rospo, spiedino di tonno e guancia, scampo e spiedino di gambero all'arancia)
- Seppie ripiene con sugo e crostini
- Frittura mista (filetti di pesce in pastella, frittelle di gamberi, verdure pastellate)

- Stuzzichini golosi al gratin (microspiedini misti, cappesante, cozze al pomodoro farcite con salsa tonnata)
- Filetto all'aceto balsamico con cipolline

CONTORNI

- Insalata mista

RISTORANTE INDIANO TAJ MAHAL

Aperto tutte le sere e tutte le domeniche a mezzogiorno (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

ANTIPASTI

- Allo ki tikki (cotoletta di patate specialità)
- Samosa (sandwich indiano 2 pz.)
- Mix pakora (verdure miste con farina di ceci

- specialità)
- Falefel (polpette a base di ceci)
- Tandoori allo (patate al forno ripiene con formaggio indiano)
- Vegetable roll (rotolini ripieni di verdure miste)
- Murg pakora (bocconcini di pollo e spinaci con pastella di farina di ceci)
- Donar king (stuzzichini di carne al girarrosto con patate fritte)
- Finger fish (fritto di pesce)
- Patate fritte

PIATTI DAL FORNO INDIANO TANDOORI

- Murg Tandoori (pollo al forno)
- Murg ticka (bocconcini di pollo marinati nello yogurt al forno specialità)
- Moton ticka (bocconcini di agnello al forno)



SALUMIFICIO
BELLUCCI

Sapore Tradizione Qualità



Salumificio Bellucci s.r.l.

Via S. Allende, 7/b - 41052 Castelnuovo Rangone (Mo) Tel. (059) 53.64.94 - Email: salumificiobellucci@tin.it



**Da oltre 30 anni il team
che mette al Centro il Cliente.
E la sua Soddisfazione.**

negotium/avveto



Dal 1979, il team di professionisti del **Centro Calcolo**, oltre ai migliori prodotti per l'automazione di uffici e negozi, offre ai propri clienti servizi e assistenza di qualità, con efficienza e competenza certificata.

Negli anni abbiamo sempre inserito prodotti e servizi innovativi per anticipare le esigenze dei nostri clienti:

- CENTRO HARDWARE e SOFTWARE
- CENTRO DIGITAL PRINTING
- CENTRO SERVIZI INTERNET
- CENTRO SHOP AUTOMATION
- CENTRO PROGETTO e ARREDO UFFICIO
- CENTRO SECURITY e ANTIRAPINA.



**RIVOLGETEVI AI NOSTRI CONSULENTI COMMERCIALI E SARETE
AL CENTRO DELLA NOSTRA ATTENZIONE.**

 **CENTRO CALCOLO**[®]

Office & Shop Automation

CARPI - Via Muratori 3 - Tel. 059.696507 - Fax 059.641132

MODENA - Via Schiocchi 6 - Tel. 059.696507 - Fax 059.395164

www.centrocalcolo.com - info@centrocalcolo.com



- Shahi kebab (carne di pollo macinata cotta al forno)

PANE INDIANO AL FORNO TANDOORI

- Nan (pane indiano)
- Chapati (pane di farina integrale)
- Nan panir (pane ripieno con formaggio indiano specialità)
- Allo nan (pane ripieno con patate e spezie)
- Afgani pratha (pane ripieno di cipolle e spezie)
- Sabzi pratha (pane ripieno con verdure miste)

SECONDI PIATTI DI POLLO

- Murg curry (bocconcini di pollo al curry)
- Murg masala (bocconcini di pollo con salsa di pomodoro e cipolla specialità)
- Murg chana (bocconcini di pollo con salsa di ceci e curry)

- Murg korma (bocconcini di pollo con salsa di pomodoro e yogurt)
- Murg panir (bocconcini di pollo con formaggio indiano)
- Murg vindalo (bocconcini di pollo con salsa vindalo piccante)

SECONDI PIATTI DI AGNELLO

- Motton curry (agnello al curry)
- Motton masala (agnello con salsa di pomodoro e cipolla specialità)
- Motton vindalo (agnello con salsa vindalo piccante)

SECONDI PIATTI DI PESCE

- Ginga masala (gamberetti con salsa indiana)
- Ginga khata mitha (gamberetti con salsa agrodolce)

CONTORNI

- Chana masala (ceci con spezie)
- Dal (lenticchie gialle specialità)
- Palik panir (spinaci con formaggio indiano specialità)
- Allo gobi (cavolfiore con patate e pomodori)
- Begon bartha (melanzane al forno)

RISO INDIANO

- (accompagna i secondi piatti in alternativa al pane)
- Sabzi beryani (riso con verdure miste specialità)
 - Riso indiano basmati

DOLCI

- Kheer 2 porzioni (dolce di riso al latte con pistacchio-budino)

È possibile gustare menù tipici del Nord India (a base di pollo,

verdure, riso e pane), Sud India (a base di agnello, verdure, riso e pane) e menù vegetariano.

Bevande indiane e vini indiani

LA KUNZA

Tigelleria democratica
Circoli di Nonatola, Ravarino, San Cesario
Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



TIGELLE CLASSICHE

- Pesto
- Salame
- Prosciutto crudo
- Ciccioli
- Prosciutto cotto
- Vuota

TIGELLE VEGETARIANE

- Stracchino e rucola
- Provola, pomodoro e crema di basilico
- Gorgonzola e noci

la freschezza tutti i giorni

01 **Commercio all'ingrosso prodotti lattiero caseari**

02 **Consegna diretta all' esercente**

03 **Per gli artisti della ristorazione**



Da oltre 16 anni, ogni giorno, consegnamo latte fresco, panna, burro, mozzarelle, formaggi freschi e stagionati, specialità di nostra esclusiva ai migliori cuochi e ristoratori del territorio.

Un servizio completo ed affidabile per i professionisti della tavola.

Via del Girasole 61
41010 San Damaso (MO)
Tel. 059 46 50 16
Fax 059 46 87 06
www.belreno.com

- Spinaci, stracchino e grana
- Funghi, aceto balsamico e grana

TIGELLE DOLCI

- Nutella
- Cocco e nutella
- Ricotta e marmellata di mirtilli
- Mascarpone e marmellata di ciliegia
- Miele, noci e stracchino

I PIATTI DELLA KUNZA

- Primavera: insalata mista – rucola- pomodorini – mais- grana
- Ricca: insalata mista – rucola – pancetta croccante – noci- grana
- Rezdora: insalata mista – pomodorini – prosciutto crudo di Parma – scaglie di parmigiano

OSTERIA DELLA SOLIDARIETÀ

Gestito dai volontari di ADMO e ASEOP
Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

Segui gli aggiornamenti sul sito
www.osteriadellasolidarieta.it

IL RISTORANTE

PIATTI UNICI

- Tagliere di salame felino tagliato a mano, prosciutto di Parma, fichi e focaccia all'olio di oliva scaldata al forno, formaggi con mostarda di troppa e miele
- Tagliere vegetariano (tomino alla piastra e scamorza affumicata, invidia belga, radicchio trevigiano, cipolla e pomodori gratinati, ananas e pesca)

PRIMI

- Tortellacci al carciofo, con crema al prosciutto, carote e un fiore di carciofo
- Tortellacci al burro e salvia
- Maltagliati tiepidi con i fagioli borlotti freschi della Lina
- Tagliatelle ruvide al ragù della Maria
- Lasagne gialle in besciamelle e porcini freschi
- Risotto al radicchio brasato e mele renette passite in vino rosso, all'aceto balsamico e crema di grana

SECONDI

- Filetto di manzo al pepe verde
- Filetto di manzo all'aceto balsamico
- Filetto di manzo ai ferri
- Maialino in porchetta

- Galletto alla diavola con timo, al profumo di pepe rosa
- Cotoletta impanata fritta alla modenese
- Roastbeef alla senape
- Scamorza alla piastra, su letto di rucola e aceto balsamico
- Frittelle di baccalà all'antica

CONTORNI

- Insalate di stagione crude con mele e arance
- Spinaci saltati all'aglio in camicia
- Patate lessate prezzemolate
- Patatine fritte

DOLCI

- Torta nera di cioccolato e mandorle
- Torta della nonna con pinoli
- Amaretti di Modena con Sassolino

MA-BO
Macellazione Bovini S.r.l.
IT U0A80 CE

**vendita ingrosso
spaccio carni nostrane e fresche
servizi per la ristorazione**

Ma-bo Macellazione Bovini S.r.l.

Via Destra Guerro, 34 - 41014 Castelvetro (MO)

Tel. (+39) 059 790285 - Fax (+39) 059 790162 - mail: mabccarni@tin.it

- Zuppa inglese
- Yogurt greco con frutti di bosco al limone e zucchero di canna

L'OSTERIA

PRIMI

- Tagliatelle al ragù
- Maltagliati con fagioli

SECONDI

- Maialino in porchetta
- Salsiccia alla piastra
- Würstel alla piastra
- Scamorza alla piastra
- Roastbeef alla senape
- Frittelle di baccalà

SPECIALITÀ

- Gnocco fritto, tigelle, piadine con:
- tagliere di prosciutto crudo
 - tagliere di salumi misti
 - stracchino
 - nutella
 - crepes alla nutella

CONTORNI

- Patatine fritte
- Cipolline in agrodolce

DOLCI

- Zuppa inglese
- Bensone

PIZZERIA

Circoli di Madonnina, Quattroville e PD Bocchigliero
Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



PIZZE CONDITE

- Pizza cotto e funghi
- Pizza cotto
- Pizza funghi
- Pizza funghi e salsiccia
- Pizza margherita
- Pizza napoli
- Pizza salamino piccante
- Pizza speck e funghi freschi
- Pizza pomodorini, funghi freschi e rucola
- Pizza prosciutto crudo

- Pizza quattro stagioni
- Pizza quattro maiali (salsiccia-salamo piccante -prosciutto cotto-pancetta)
- Pizza salsiccia
- Calzone farcito (cotto - funghi - mozzarella)
- Gnocchino

BIANCHE (NO POMODORO)

- Pizza Madonnina (mozzarella-pancetta-grana)
- Pizza Parco Ferrari (mozzarella-salsiccia-fungh-pancetta-crema di formaggi-prezzemolo-aglio-olio)
- Pizza quattro formaggi (mozzarella-crema di formaggio-grana)
- Pizza del Bosco (mozzarella - tris di funghi-grana)
- Pizza Delicata (mozzarella - crema di formaggio - noci-glassa di aceto balsamico)
- Pizza Unione (mozzarella

- glassa di aceto balsamico
- pancetta-funghi freschi
- grana)
- Pizza Bocchigliero (mozzarella - salamino piccante - funghi piccanti - pomodorini)

ROSSE (NO MOZZARELLA)

- Pizza grana

RISTORANTE MESSICANO TORRE ANTIGUA

Aperto tutte le sere e tutte le domeniche a mezzogiorno (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

TENTIEMPE' (PER STUZZICARE)

- Tortilla Mex (pane messicano)
- Nachos y Queso (croccanti di mais con formaggio fuso)

la buona qualità ...
 il vostro primo risparmio



Demaria

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ALIMENTARE

CASTELVETRO DI MODENA - Via Sinistra Guerro, 71

Tel. 059.790239 - 059.799550 (4 linee r.a.) - Fax 059.790732

www.demariait.it



CARNI FRESCHE
 AVICOLE - OVINE - CONIGLI - SUINE

CARNI SURGELATE
 AVICOLE - BOVINE - SELVAGGINA
 SUINE - OVINE - PESCE - VERDURA

- Jalapeno Relleno (peperoncini messicani con crema di formaggio fritta)
- Tortillera (tortille + salse miste + fagioli mex)

ENTRADAS (ANTIPASTI)

- Torre Antigua (misto fritto mex, tacos di carne e tacos di verdure)
- Guadalajara (assaggi burrito, tortilla de queso, tacos con carne)
- Tacolote (tris di tacos)
- Tacos de pollo (tortilla farcita con pollo e formaggio)
- Tacos de carne (tortilla farcita con manzo e formaggio)
- Tacos de Yerba (tortilla farcita con verdure e formaggio)
- Tacos mediterraneo (tortilla fritta con pollo, pomodorini, insalata e formaggio)
- Quesadilla di camarones (tortilla ripiena con gamberetti e verdura)
- Burrito (tortilla chiusa a fagotto farcita con carne e verdure)
- Quesadilla (tortilla ripiena di manzo e verdure o pollo e verdure)
- Buffalo chicken wings (alette di pollo alla paprica con insalata)

PLATO PRINCIPAL (PIATTO PRINCIPALE)

- Paella alla valenciana
- Arroz y frijoles e chorizo (riso, fagioli e salsiccia messicana)
- Enchilada (tortilla al forno farcite con verdure ricoperte con chili e formaggio)
- Fajitas de pollo (striscioline di carne di pollo con spezie tipiche, peperoni e cipolla)
- Fajtas Torre Antigua (striscioline di manzo argentino in salsa chili,

- peperoni e cipolla)
- Fajtas especial (striscioline di filetto di manzo argentino alla griglia con peperoni e cipolla) per due persone
- Lomo Saltado (carne di manzo in umido, cipolla, riso e patate fritte)
- Chili con carne (carne di manzo e fagioli)
- Plato combinato (piatto misto con riso, fagioli mex, chili, fajitas e tacos)
- Menù completo (antipasto mex, paella, grigliata di carne, dolce)

PARA COMPLETAR (PER COMPLETARE)

- Queso fundido a la piastra (formaggio fuso alla piastra)
- Frijoles Mex (fagioli messicani)
- Papa y queso (patata messicana con formaggio fuso)

PARILLADAS (GRIGLIATE)

- Parilladas argentina (grigliata di carne argentina: filetto, entrecot e roastbeef gr. 400 circa)
- Churrasco (grosso controfiletto argentino gr. 400 circa)
- Parilladas mixta (grigliata di carne mista italiana)
- Filetto argentino (gr. 200 circa)
- Fiorentina (gr. 800 circa)
- Petto di pollo
- Camarones a la parilla (gamberoni alla griglia)

PARA COMPLETAR (CONTORNO)

- Ensalada mixta
- Ensalada particular (lattuga, pomodoro, mela)
- Papas alla brazas (patate alla brace)
- Papas frittas (patate fritte)

PROSTRES (DOLCI)

- Churroz (dolce spagnolo)
- Brauning (dolce mex cioccolato)

- Crema catalana
- Pina fresca (ananas)

SAPORI DI LANGHE

Circoli di Castelnuovo e PD Alba
Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



ANTIPASTI

- Flan di peperoni di Carmagnola con bagna cauda
- Terrina di polenta con formaggi di langa e funghi
- Insalatina d'anatra con verdure condite con salsa brusca
- Bocconcini di "Brà" con rucola e granella di nocciole di La Morra
- Torta Braidesse ripiena di salsiccia di Brà e spinaci con fonduta di Brà tenero

PRIMI PIATTI

- Agnolotti del Plin al burro, salvia e tartufo
- Agnolotti del Plin al burro e salvia
- Agnolotti del Plin con crema di porri
- Risotto con fonduta e tartufo
- Risotto con ragù d'anatra piemontese e funghi
- Tagliolini al burro e salvia
- Tagliolini al burro, salvia e tartufo

SECONDI PIATTI

- Brasato al barolo
- Gallinaccio alla cacciatora piemontese antica
- Frittura di funghi
- Tagliata di vitello al "langhet" con erbe
- Tagliata di vitello al "langhet" con erbe e tartufo
- Petto d'anatra al "langhet" con erbe
- Petto d'anatra al "langhet"

- con erbe e tartufo
- Tagliere di formaggi con salse tipiche piemontesi

SPAGNOLO

Circoli di Bastiglia, Bomporto, Cibeno, Soliera
Chiusura serale: 30/08, 13/09



APERITIVO

- Sangria al bicchiere

ANTIPASTI

- Gamberoni alla Borbona con salse
- Gallinella di Spagna al pepe rosa
- Polpo alla Bud Spencer con fagioli

PRIMI

- Risotto ai frutti di mare
- Tagliolino de mariscos con gamberoni scottati
- Tagliolino allo speck e porcini

PIATTI UNICI

- Classica Paella alla valenciana

SECONDI

- Mazzancolle in guazzetto
- Filetto di salmone con insalata di mandorle
- Palamita alla valenciana
- Filetto di manzo al balsamico

CONTORNI

- Patate al cartoccio con cipolla
- Cipolla al latte pastellata
- Patatine fritte
- Cipolline in agrodolce

DOLCI AL CARRELLO

TERRA DI SIENA

Circoli Albareto, Sant' Agnese e San Damaso

Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



ANTIPASTI E SALUMERIA

- Antipasto Senese (Salumi, crostini fantasia)
- Antipasto fantasia di crostini (Crostini fantasia con pomodoro, funghi, patè olive, rustico toscano, lardo di Colonnata)
- Terrina di caci di Pienza all'olio extravergine e pepe nero (Pecorino fresco e stagionato, sbriciolato e messo in forno, condito a crudo con olio di extravergine d'oliva, pepe nero, salsa calda di pere e miele di castagno)

I PRIMI

- La ribollita (pane toscano raffermo zuppato con brodo di fagioli, passati ed interi, e verdure, successivamente passato in padella e condito con olio extravergine di oliva e a piacere cipolla cruda)
- Pici all'Etrusca (Spaghettoni freschi all'uovo tipici senesi conditi con pecorino di Pienza e pepe nero)
- Pappardelle al cinghiale (Pasta all'uovo al ragù di cinghiale)
- Maremmani con cacio e erbette (Ravioloni freschi ripieni di ricotta e spinaci, conditi con panna ed erbette)
- Maremmani alla Amiantina (Raviolini freschi, ripieni di ricotta e spinaci, conditi con salsa ai funghi e salsiccia)

- Penne pomodoro e basilico

SECONDI CON CONTORNO

- Fantasia di pecorini della Val d'Orcia (pecorini della Val d'Orcia accompagnati da composta di frutta e noci)
- La Fiorentina con insalata mista (Bistecca di vitellone adulto di circa 700 gr. cotta alla griglia e contorno di insalata)
- Tagliata di manzo su letto di misticanza e rosmarino (Controfiletto alla griglia, servito tagliato, con misticanza, olio al rosmarino e scagliette di grana)
- Bocconcini di manzo al Chianti (spezzatino di manzo cotto nel tegame con aggiunta di Chianti pomodori e odori, servito con contorno di cipolline in agrodolce)
- Spalla di vitello al dragoncello con spinaci croccanti (vitello al forno, tagliato a fette, con contorno di spinaci alle mandorle, saltati in padella)
- Prosciutto al forno alla senese (prosciutto cotto al forno, con fagioli all'uccelletto e salsa di mele)

I CONTORNI

- Insalata mista
- Patate alla ghiotta con erbe aromatiche
- Fagioli all'uccelletto
- Cipolline glassate in agrodolce

TRADIZIONALE

Circoli di Fiorano Modenese, Formigine, Maranello, Prignano e Sassuolo
Chiusura serale: 30/08, 13/09
Apertura mezzogiorno: 28/08, 11/09, 18/09



PRIMI

- Tagliatelle al ragù di salsiccia
- Tortellini in brodo
- Tortellini alla panna
- Tris di minestre (lasagne, tortellini alla panna, tortelloni alla pancetta)
- Tortelloni burro e salvia
- Tortelloni alla pancetta
- Lasagne

PIATTO DI MEZZO

- Tagliere sassolese (parmigiano-reggiano, salame felino, coppa estiva, ciccioli, prosciutto crudo, cipolline all'aceto balsamico e uva)

SECONDI

- Zampone con fagioli
- Scaloppina all'aceto balsamico e uva
- Scaloppina ai funghi porcini
- Bolliti misti con salsa verde
- Grigliata mista di carne (costato, spiedini, salsiccia, pollo)

CONTORNI

- Patate fritte
- Insalata e radicchio
- Patate lesse prezzemolate

DOLCI AL CARRELLO

TURKISH KEBAB HOUSE "DALLO ZIO"

Aperto tutte le sere e tutte le domeniche a mezzogiorno (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

- Piatto Döner kebab
- Panino Döner kebab
- Piadina Döner kebab
- Falefel piatto (pasta di ceci)
- Falefel panino
- Falefel piadina
- Patatine fritte
- Pasta sfoglia (con formaggio di capra)
- Insalata mista
- Riso con la verdura

- Cous cous con la verdura
- Sarma (foglia di vite – riso – prezzemolo)
- Bakalava (dolce con pistacchio – noce)

VIA VANDELLI

Circoli di San Lazzaro, Modena Est e Frignano

Aperto tutte le sere (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)



ANTIPASTI

- Tridente fuor del comune (polenta abbrustolita con lardo di Colonnata, saba e funghi)

PRIMI

- Pizzichi al bianco di funghi (tortelloni di ricotta al sugo bianco di funghi)
- Maltagliati con fagioli (pasta all'uovo con borlotti freschi)
- Sfogliolona al sugo lesto (pappardelle alle lepore)
- Boccoli di cortigiana saporosi (gramigna con salsiccia)

PIATTI UNICI CON POLENTA

- Ristorabrigante (polenta tenera con umido di capriolo)
- Consolapellegrino (polenta tenera con umidi di funghi porcini)
- Stimolacacciatore (polenta tenera con umido di cinghiale)
- Bis del boscaiolo (polenta tenera capriolo e funghi porcini)
- Bis del carbonaro (polenta tenera cinghiale e funghi porcini)
- Bis del braconiere (polenta tenera capriolo e cinghiale)
- Trionfo di dobloni e compagnia di ventura (crescentine artigianali con 4 tipi di salumi)

**Logistica
e
Servizi**

Pulizie

**Spedizioni
Trasporti
Depositi**

**Logistica
agroalimentare**

CAP
Soc. Coop.

C.F.P. Soc. Coop. - Strada S. Anna 636 41122 Modena Italy
Tel. +390593164711 Fax +39059450591 Mail : cfpmo@cfpmo.it
Cod. Fiscale e P. IVA 0029340366

- Trionfo di dobloni con guazzetto selvatico (crescentine artigianali con umido di capriolo)
- Trionfo di dobloni con guazzetto del sottobosco (crescentine artigianali con umido di funghi)
- Trionfo di dobloni con guazzetto selvoso (crescentine artigianali con umido di cinghiale)
- Bis di guazzetto con dobloni del carbonaro (crescentine artigianali con umido di cinghiale e funghi)
- Bis di guazzetto con dobloni del braconiere (crescentine artigianali con umido di capriolo e cinghiale)
- Bis di guazzetto con dobloni del boscaiolo (crescentine artigianali con umido di capriolo e funghi)
- Trionfo di dobloni con lardello (crescentine artigianali con lardo)
- Doppio trionfo di dobloni e formaggi (crescentine artigianali con pecorino, taleggio e stracchino)

SECONDI

- Saltarelle alla forestale (scaloppine di maiale ai funghi porcini)
- Sospettoso ai carboni ardenti (cervo arrosto)
- Tagliata del postiglione (controfiletto di puledro alla scottadito)
- Doratura della castellana (fritto di funghi porcini)

CONTORNI

- Insalata variegata (scarola, pomodoro, carote, rucola e noci)
- Cipolline perlate (borrettane in agrodolce)

DOLCI AL CARRELLO

VIGNOLA



Circoli di Castelvetro, Guiglia, Marano, Montese, Savignano, Spilamberto, Vignola e Zocca
 Chiusura serale: 06/09
 Apertura mezzogiorno: 04/09, 18/09

PRIMI

- Crespelle
- Garganelli zucchine e speck
- Tortellini alla boscaiola
- Tortelloni burro e salvia
- Tortelloni al ragù
- Tortelloni all'aceto balsamico tradizionale di Modena

SECONDI

- Fritto misto all'italiana
- Coscia di coniglio arrosto con patate
- Prosciutto al forno con patate
- Filetto di manzo all'aceto balsamico
- Saltimbocca alla romana
- Stinco al forno con patate al forno
- Formaggi misti

CONTORNI

- Patate fritte
- Insalata verde
- Patate al forno

DESSERT E LIQUORI TIPICI

- Torta Barozzi
- Amaretti di Spilamberto
- Ciliegie spiritose Toschi Vignola
- Nocino del Torrione su ricetta esclusiva dell'ordine del Nocino Modenese

VILLA STAGGIA



Circoli Area Nord
 Chiusura serale: 30/08
 Apertura mezzogiorno: 28/08, 11/09, 18/09

ANTIPASTI

- Fantasia di crostini
- Tagliere antica Modena

PRIMI PIATTI

- Tortelloni al guanciale e asparagi
- Tagliatelle al ragù d'anatra
- Gramigna con salsiccia
- Chicche di papate con crema di parmigiano e crema di balsamico
- Tortelloni di zucca burro e salvia
- Tortelloni di zucca al ragù

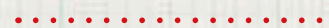
SECONDI PIATTI

- Anatra allo spiedo
- Costolette di agnello con pancetta e rosmarino
- Stracotto con polenta
- Stinco al forno con patate novelle
- Maialino da latte al forno con patate novelle
- Polenta con ragù
- Polenta con funghi e luganiga
- Filetto all'aceto balsamico

CONTORNI

- Patate fritte
- Insalata mista
- Insalata verde
- Cipolline in agrodolce

DOLCI AL CARRELLO



ZE' CARIOCA (BRASILIANO)

Aperto tutte le sere e tutte le domeniche a mezzogiorno (lunedì la festa è chiusa tranne lun. 19/09)

in questo locale si mangia senza limite di portata per questo ogni menù è individuale e non può essere condiviso

- Buffet self service di insalate e contorni

con una razione a scelta di carne tra: pollo, salsiccia e formaggio

- Carne senza buffet di contorni
- Menù fisso a base di vari tipi di carni (manzo, pollo e suino), formaggio caldo, buffet di verdure, dessert di ananas calda; il tutto senza limite di razione, servito direttamente dallo spiedo al piatto
- Panini con salsiccia o filetto (Piranha)
- Hamburger

PUNTI RISTORO E BAR:

- **Bar del Circolo Florida: aperitivo con Sangria e mangiare rapido tipico del Cile con Hempanadas, Humitas y panino completo cileno**
- **Bar Dolceria "La Capannina"**
- **Bar "La Grande Schiuma" con birre artigianali**
- **Bar "Happy our"**
- **Creperia**
- **Croce Blu Bar**
- **Gelateria**
- **Piadinoteca**
- **Spazio Cabò Gd/ Arci**