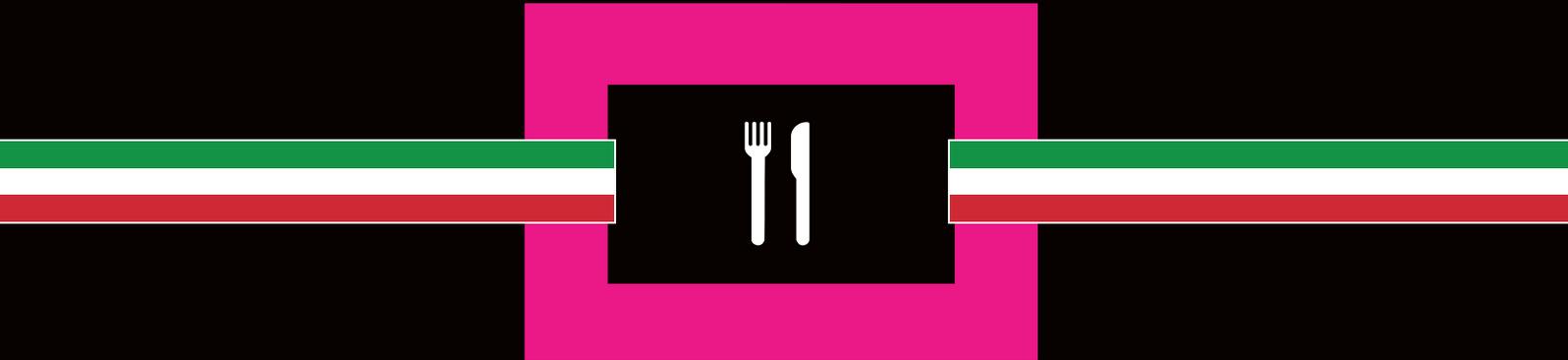


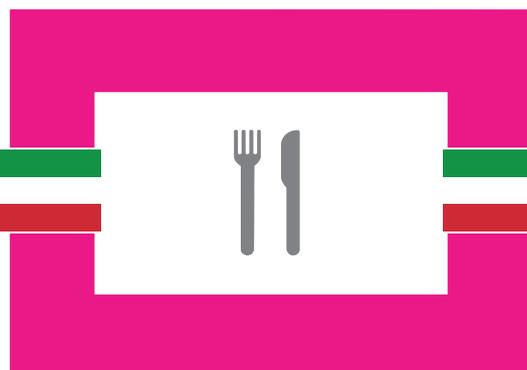
VERDE BIANCO ROSSO

UNA FOTOGRAFIA DELL'ITALIA



i menu tricolore

di fotografia europea



VERDE BIANCO ROSSO
L'ITALIA A TAVOLA

I MENU TRICOLORE DI FOTOGRAFIA EUROPEA

Per la 6° edizione di **Fotografia Europea** ed in occasione del 150° Anniversario dell'Unità d'Italia, a Reggio Emilia il Tricolore non poteva mancare in cucina per celebrare anche “**a tavola**” la grande storia italiana.

Dal **6 maggio al 12 giugno** ad accogliere i visitatori della kermesse **I MENU TRICOLORE** e **49 locali** del centro storico tra ristoranti, pizzerie, bar, pasticcerie con il loro contributo di profumi, colori e sapori ad “una fotografia dell'Italia”.

Invitati a interpretare creativamente le loro proposte in versione “Verde, Bianco, Rosso”, propongono un'ampia offerta di piatti e squisitezze varie, a prezzi promozionali: dagli aperitivi, ai cestini da asporto, fino ai menu più sfiziosi a deliziare i palati più fini e curiosi.

Vi aspettiamo nella Città del Tricolore.

DAL 6 MAGGIO AL 12 GIUGNO.

Ristoranti, trattorie e pizzerie

01	CADAUNO	p. 7
02	CAFFE' ARTI E MESTIERI	p. 7
03	GIARDINO	p. 7
04	IL POZZO	p. 8
05	LA PICCOLA PIEDIGROTTA	p. 8
06	LA TAVERNETTA	p. 8
07	OFFICINA GASTRONOMICA	p. 9
08	OSTERIA-FOCACCERIA IL NICCHIO	p. 9
09	PEGASO	p. 9
10	PROSPERO	p. 10
11	RISTORANTE A MANGIARE	p. 10
12	RISTORANTE DELLE NOTARIE	p. 11
13	RISTORANTE I MALAVOGLIA	p. 11
14	RISTORANTE ITALO	p. 11
15	RISTORANTE PANACEA	p. 12
16	RISTORANTE PIZZERIA SOTTO BROLETTO	p. 12
17	TRATTORIA LA MORINA	p. 12
18	TRATTORIA SIPARIO	p. 13
19	TRATTORIA TIRABUSSON	p. 13
20	TRATTORIA VECCHIA REGGIO...DEL CARBONE	p. 13

Caffetterie, pasticcerie e yogurterie

21	ANTICA CAFFETTERIA TROPICAL	p. 15
22	BAR DEI MILLE	p. 15
23	BAR DUOMO	p. 15
24	BAR PASTICCERIA BONI ERIO	p. 15
25	BLANC CAFE'	p. 16
26	CAFFE' DEL TORRAZZO	p. 16

27	CAFFE' MIAMI	p. 17
28	CAFFETTERIA DELLA VOLTA	p. 17
29	CAFFETTERIA GIADA	p. 18
30	DESEO CAFE'	p. 18
31	I FRATELLINI	p. 18
32	IL BAR DELLA LIBRERIA ALL'ARCO	p. 19
33	L'EX-MIRO' CAFE'	p. 19
34	LA SCINTILLA GELATERIA	p. 19
35	LA TRAMPA BAR DE TAPAS	p. 20
36	MASCOTTE CAFE'	p. 20
37	MILK COFFEE AND DRINK	p. 21
38	PASTICCERIA ANTICA RESTI	p. 21
39	PASTICCERIA LIGABUE	p. 21
40	PASTICCERIA POLI	p. 21
41	SCHERIDAN'S CAFE'	p. 22
42	YOGURTERIA ARMANDO'S DELIZIE CREATIVE	p. 22
43	YOGURTERIA YO-GOO	p. 23

Pizzerie al trancio e da asporto

44	L'ANGOLO	p. 25
45	LA COMBRICCOLA	p. 25
46	MITICA	p. 25

Salumerie

47	BOTTEGA ALIMENTARE FONTANESI OMAR	p. 27
48	SALUMERIA SAN PIETRO	p. 27
49	SALUMERIA SAN PROSPERO	p. 28



RISTORANTI, TRATTORIE E PIZZERIE

01. CADAUNO RISTORANTE

VIA SQUADRONI 12/A - TEL. 0522 431530
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.30 ALLE 14.30
CHIUSURA SETTIMANALE: SABATO A PRANZO E DOMENICA

MENU TRICOLORE 25,00 euro

- SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO
- TORTELLI VERDI AL BURRO E PARMIGIANO REGGIANO
- TORTE CASALINGHE
- CALICE DI LAMBRUSCO
- ACQUA E CAFFÈ

02. CAFFÈ ARTI E MESTIERI

VIA EMILIA SAN PIETRO 16 - TEL. 0522 432202
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.30 ALLE 14.30

MENU TRICOLORE 35,00 euro (bevande escluse)

- CAPPELLETTI VERDI E ROSSI IN SALSA BIANCA AL PARMIGIANO REGGIANO
- TRICOLORE DI POLLO CON BANDIERA DI VERDURE
- PANNA COTTA TRICOLORE DI KIVI E VANIGLIA CON SALSA ALLA FRAGOLA

03. GIARDINO RISTORANTE PIZZERIA

VIA LUDOVICO ARIOSTO 5 - TEL. 0522 439784
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 15.00 E DALLE 19.00 ALLE 00.30
CHIUSURA SETTIMANALE: MERCOLEDÌ

MENU TRICOLORE PIZZA 15,00 euro

- PIZZA CAPRESE TRICOLORE O SCELTA
- BIRRA O BIBITA
- DOLCE
- CAFFÈ

MENU TRICOLORE RISTORANTE 20,00 euro

- TAGLIATELLE TRICOLORI
- LOMBATINA AL BALSAMICO
- PATATE AL FORNO
- 1 CALICE DI VINO
- ACQUA E CAFFÈ

04. IL POZZO ENOTECA-RISTORANTE

VIALE ALLEGRI 7 - TEL. 0522 451300

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.30 ALLE 15.00

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA E LUNEDÌ A PRANZO

MENU TRICOLORE 30,00 euro

- PROSCIUTTO DI PARMA CON GRANA REGGIANO E CREMA ALLA RUCOLA
- GARGANELLI ALLA BANDIERA
- MANZO SCALOPPATO CON TRIS DI VERDURE
- SORBETTO GARIBALDI

05. LA PICCOLA PIEDIGROTTA RISTORANTE PIZZERIA

P.ZZA XXV APRILE 1 - TEL. 0522 434922 – 0522 406248

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 14.30 E DALLE 19.00 ALLE 00.30

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE PIZZA 12,00 euro

- PIZZA SPECIALE (POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO)
- BIBITA GAZZOSA O CHINOTTO
- CAFFÈ

MENU TRICOLORE RISTORANTE 16,00 euro

- FUSILLI CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO
- PARMIGIANA DI MELANZANE
- BIBITA GAZZOSA O CHINOTTO
- CAFFÈ

06. LA TAVERNETTA RISTORANTE PIZZERIA

VIA DON ANDREOLI 1/D - TEL. 0522 433661

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 15.00 E DALLE 19.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ E MARTEDÌ SERA

MENU TRICOLORE 8.00 euro (coperto e bevande esclusi)

- TORTELLI VERDI CON BURRO E SALVIA
- TORTELLI DI PATATE CON FUNGHI
- TORTELLI DI ZUCCA CON SOFFRITTO



07. OFFICINA GASTRONOMICA

VIALE NOBILI 2/C – TEL. 0522 434207

CHIUSURA SETTIMANALE: SABATO A PRANZO E DOMENICA

MENU TRICOLORE 35,00 euro (bevande escluse)

- SFORMATINO DI RICOTTA IN CREMA DI BASILICO E POMODORINO IN CONCASSÈ
- RISOTTO AGLI ASPARAGI E CULATELLO SALTATO
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI REGGIANO E BALSAMICO
- TRITTICO DI SORBETTI DEL TRICOLORE

08. OSTERIA-FOCACCERIA IL NICCHIO

VIA PAOLO DAVOLI 6/A - TEL. 0522 454252

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 19.00 ALLE 01.00

MENU TRICOLORE 14,00

- FOCACCIA TRICOLORE CON ASPARAGI, RICOTTA E POMODORI
- PRIMO TRICOLORE: GNOCCHETTI VERDI CON GORGONZOLA E SPECK CROCCANTE
- CALICE DI VINO O BIBITA O ACQUA O BIRRA MEDIA
- CAFFÈ

09. PEGASO

VIA SQUADRONI 3/A – TEL. 0522 454821

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 15.00 E DALLE 19.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE PIZZA 18,00 euro

- PIZZA TRICOLORE (POMODORINI, RUCOLA/RADICCHIO, GRANA/PECORINO)
- DOLCE TRICOLORE (TORTA DI FRUTTA CON FRAGOLE, BANANE E KIWI)
- 1 BIBITA (¼ DI VINO oppure 1 BIRRA PICCOLA OPPURE COCA COLA oppure ACQUA)
- CAFFÈ

MENU TRICOLORE RISTORANTE 28,00 euro

- CAMELLE TRICOLORE ALLA PANNA E PROSCIUTTO
- TAGLIATA DI MANZO TRICOLORE (RUCOLA, POMODORINI, GRANA)
- CESTINO DI FRUTTA TRICOLORE
- 1 BIBITA (¼ DI VINO oppure 1 BIRRA PICCOLA oppure COCA COLA OPPURE ACQUA)
- CAFFÈ

10. PROSPERO

PIAZZA SAN PROSPERO 4 - TEL. 0522 541543
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.30 ALLE 14.30
CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 25,00 euro (bevande escluse)

- MILLEFOGLIE TRICOLORE (ZUCCHINE, POMODORO, MOZZARELLA)
- ORECCHIETTE CON PESTO DI RUCOLA, POMODORO PACHINO, RICOTTA SALATA
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (FONTINA E SALVIA)

11. RISTORANTE A MANGIARE

VIALE MONTE GRAPPA 3/A - TEL. 0522 433600
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO SOLO A PRANZO
CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE 37,00 euro (bevande escluse)

- SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO CON MOSTARDA DI PERE
- SGOMBRO IN TRICOLORE
- TORTELLI DI ORTICHE
- TAGLIATELLE CON JULIENNE DI CULATELLO
- CUBO DI CONTROFILETTO CON "GUACAMOLE", RICOTTA E POMODORINI
- MOUSSE DI MASCARPONE CON INSALATA DI FRUTTA IN "TRICOLORE"
- CAFFÈ



12. RISTORANTE DELLE NOTARIE

VIA ASCHIERI 4 - TEL. 0522 453700

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.30 ALLE 14.30 E
DALLE 19.30 ALLE 22.30

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE 32,00 euro

LE ECCELLENZE REGGIANE DAL VINO ALLA TAVOLA

- PIZZETTA TRICOLORE
- SPAGHETTI CON CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO, TARTUFO NERO DI NORCIA E ASPARAGI
- FILETTO DI MAIALE AL CULATELLO E CHIANTI
- MASCARPONE ALLE FRAGOLE E PISTACCHI DI BRONTE
- NOSTRA SELEZIONE DI VINI

13. RISTORANTE I MALAVOGLIA

VIA DEL CARBONE 4/D - TEL. 0522 452074

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 20.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 28,00 euro

- PANE CUNZATO CON POMODORINI, BASILICO E RICOTTA
- BUSIATE CON PESCE SPADA E VERDURE TRICOLORI
- CASSATA SICILIANA
- 1 CALICE DI VINO
- ACQUA E CAFFÈ

14. RISTORANTE ITALO

VIA SESSI 14 - TEL. 0522 439389

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 14.30 E
DALLE 20.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: MARTEDÌ

MENU TRICOLORE 25,00 euro

- PROSCIUTTO CRUDO CON GNOCCHINO FRITTO E TORTINO DI SPINACI
- SOMBRERI VERDI ALLA MOUSSE DI FORMAGGIO E POMODORINI SALTATI
- TARTUFO BIANCO CON SALSA DI MIRTILLI E MENTA
- 1 CALICE DI VINO
- ACQUA E CAFFÈ

MENU TRICOLORE DI PESCE 40,00 euro

- BIS DI TARTARE DI BRANZINO O TONNO CON INSALATINA VERDE
- FARFALLINE AL VERDE DI SEDANO CON BOTTARGA E POMODORINI FRESCHI
- TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON SALSA AL BASILICO, ERBETTE CON FINOCCHIETTO BIANCO E POMODORINI SECCHI
- CESTINO DI BISCOTTO CON CREMA, FRAGOLE, MENTA E PANNA
- 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE
- ACQUA E CAFFÈ

15. RISTORANTE PANACEA

P.ZZA FONTANESI 1/L- TEL. 0522 433252

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE 15,00 euro

- BRUSCHETTA TRICOLORE
- ORECCHIETTE DELLA BANDIERA (ZUCCHINE, POMODORO PACHINO E PARMIGIANO REGGIANO)
- 1 CALICE DI VINO DI NOSTRA PRODUZIONE
- ACQUA E CAFFÈ

16. RISTORANTE PIZZERIA SOTTO BROLETTO

VIA BROLETTO 1/N - TEL. 0522 452276

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 14.30 E DALLE 18.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ

MENU TRICOLORE 15,00 euro

- GNOCCHI AL FORNO ALLA SORRENTINA (POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA)
- BISTECCA ALLA PIZZAIOLA
- BIBITA

oppure

- PIATTO CAPRESE
- LASAGNE AL FORNO
- BIBITA

17. TRATTORIA LA MORINA

CORSO G. GARIBALDI 24 - TEL. 0522 431140

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 15.00 E DALLE 20.00 ALLE 23.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 20,00 euro (bevande escluse)

- ERBAZZONE REGGIANO CON SPALOTTO DEL PO E CIPOLLINE AL VINO ROSSO
- GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E NOCI

MENU TRICOLORE 25,00 euro (bevande escluse)

- RISOTTO AL VERDE
- STRACOTTO DI GANASSINA CON POLENTA
- SEMIFREDDO DEL TRICOLORE

18. RISTORANTE SIPARIO

VIALE ALLEGRI 1/A - TEL. 0522 436758

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 24.00

MENU TRICOLORE 25,00 euro

- MILLEFOGLIE DI CULACCIA
- TAGLIATELLE TRICOLORI O MALTAGLIATI TRICOLORI
- TAGLIATA DI ROAST-BEEF O CAPRESE CON CRUDO DI PARMA
- DOLCE DELLA CASA
- 1 CALICE DI VINO
- ½ D'ACQUA E CAFFÈ

19. TRATTORIA TIRABUSSÒN

P.ZZA SCAPINELLI 3/5 (ANGOLO VIA DELLE CARCERI 3) - TEL. 392 2985736

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 15.00 E
DALLE 20.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE MARTEDÌ SERA E DOMENICA.

APERITIVO TRICOLORE 10,00 euro

- PIATTO UNICO TRICOLORE
- 1 CALICE DI VINO

MENU TRICOLORE 25,00 euro (bevande escluse)

- CROSTINI ROSSI VEGETARIANI
- SFORMATINO DI RISO AI FORMAGGI CON LARDO DI COLONNATA
- TORTA SALATA DI UOVA, SPINACI, PANCETTA
- TRIS DI GELATO

20. TRATTORIA VECCHIA REGGIO... DEL CARBONE

GALLERIA S. MARIA 1 - TEL. 389 8339874

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 19.30 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

DURANTE LE SERATE SPETTACOLI DAL VIVO

APERITIVO TRICOLORE 5,00 euro

- BUFFET DI PRODOTTI REGGIANI

MENU TRICOLORE 13,00 euro

- GRAN TAGLIERE VECCHIA REGGIO (SALUMI, FORMAGGI, VERDURE RIPIENE GRATÈ E ALLA GRIGLIA)



BAR, PASTICCERIE, GELATERIE E YOGURTERIE

21. ANTICA CAFFETTERIA TROPICAL

PIAZZA DEL MONTE 5 - TEL. 389 8339874
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.00 ALLE 24.00

APERITIVO TRICOLORE 5,00 euro

- COCKTAIL
- BUFFET DI PRODOTTI REGGIANI (SALUMI, PARMIGIANO CON BALSAMICO, POLENTA FRITTA, CROCCHETTE DI PATATE E FUNGHI, BACCALÀ IN PASTELLA, VERDURE IN PASTELLA, ERBAZZONE, TORTE FRITTE)

22. BAR DEI MILLE

VIA VECELLIO 3 - TEL. 0522 439803
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.00 ALLE 20.30
CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 5,00 euro - da asporto

- PANINO FARCITO TRICOLORE (POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA)
 - ½ D'ACQUA
 - CAFFÈ
- oppure
- PANINO FARCITO TRICOLORE (POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA)
 - COCA COLA

23. BAR DUOMO

PIAZZA PRAMPOLINI 5/H - TEL. 349 6291778
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 06.00 ALLE 24.00

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- PANINO FARCITO CON BANDIERA TRICOLORE
- BIBITA IN LATTINA
- DOLCE

MENU TRICOLORE 7,00 euro

- PIZZA TRICOLORE oppure INSALATONE TRICOLORE
- ½ D'ACQUA
- DOLCE

24. BAR PASTICCERIA BONI ERIO

VIA ROMA 28 - TEL. 0522 437367
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 05.00 ALLE 13.00 E DALLE 16.00 ALLE 19.00
CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 7,00 euro - da asporto

- 1 PEZZO DI ERBAZZONE
- 1 PIZZETTA AL POMODORO
- 1 PASTICCINO AGLI ASPARAGI
- 1 PASTA ALLA FRUTTA TRICOLORE
- 1 BIBITA

25. BLANC CAFÈ

VIA FARINI 1/P – TEL. 0522 451946

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 7,00 euro

- PENNE O SPAGHETTI TRICOLORE CON VERDURE SALTATE (ZUCCHINE, POMODORINI E PEPERONI)
- ½ D'ACQUA
- CAFFÈ

26. CAFFÈ DEL TORRAZZO

VIA FORNACIARI 11/B - TEL. 0522 437281

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 21.00

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

APERITIVO TRICOLORE 6,00 euro

- APERITIVO CON PINZIMONIO TRICOLORE

MENU TRICOLORE 8,00 euro

- INSALATONE TRICOLORE (POMODORO, CAVOLFIORRE, RUCOLA, RICOTTA) oppure TAGLIERE TRICOLORE (PROSCIUTTO DI PARMA, SALAME, PARMIGIANO REGGIANO, ERBAZZONE)
- DOLCE (SALAME DI CIOCCOLATO)
- ACQUA E CAFFÈ



27. CAFFÈ MIAMI

VIA DON ANDREOLI 3/A - TEL. 389 8339874
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.00 ALLE 24.00

APERITIVO TRICOLORE 5,00 euro

- APERITIVO CON COCKTAIL A STRISCE BIANCO-ROSSO-VERDE

MENU TRICOLORE 20,00 euro

- ANTIPASTO REGGIANO
- PAPPARDELLE TRICOLORE AL RAGÙ DI CARNE O BURRO CON PARMIGIANO REGGIANO
- CARNE CON FANTASIA DI VERDURE
- DOLCE O FRUTTA



28. CAFFETTERIA DELLA VOLTA

VIA EMILIA SANTO STEFANO 13/E - TEL. 0522 436778
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 19.00

MENU TRICOLORE 7,00 euro - da asporto

- TORTELLI VERDI (BURRO E GRANA)
- ½ D'ACQUA
- CAFFÈ

MENU TRICOLORE 12,50 euro

- INSALATA (POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO)
- GNOCCHI (POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO)
- ½ D'ACQUA
- CAFFÈ



29. CAFFETTERIA GIADA

VIA CROCE BIANCA 1/F - TEL. 0522 436681

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 20.00

CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO E DOMENICA

APERITIVO TRICOLORE 5,00 euro

- APERITIVO CON PROPOSTE DIVERSIFICATE I CUI COLORI RICHIAMANO QUELLI DELLA NOSTRA BANDIERA

MENU TRICOLORE 8,00 euro

- BRUSCHETTA TRICOLORE CON SALSA VERDE, FORMAGGIO, PROSCIUTTO CRUDO
- FETTA DI TORTA "IL VESSILLO"
- ACQUA O BIBITA
- CAFFÈ

30. DESEO CAFÈ

VIA PANCIROLI 2/D - TEL. 333 2293400

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 23.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ POMERIGGIO

MENU TRICOLORE 11,00 euro

- CAPRESE (POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO)
- CALICE PROSECCO/VINO ROSSO
- MACEDONIA TRICOLORE
- ½ D'ACQUA
- CAFFÈ

31. I FRATELLINI

VIA CRISPI 1/D - TEL. 0522 437664

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 20.00

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE 5,00 euro - da asporto

- PANINO REGGIO EMILIA (PROSCIUTTO CRUDO – FUNGHI – PARMIGIANO REGGIANO)
- BIBITA IN LATTINA



32. IL BAR DELLA LIBRERIA ALL'ARCO

VIA FARINI 1 - TEL. 0522 454171

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 14.30

CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO

MENU TRICOLORE 10,00 euro

- ORECCHIETTE AL PESTO DI RUCOLA CON POMODORINI E MOZZARELLA
- INSALATA DI FRUTTA TRICOLORE CON KIWI, ANANAS E FRAGOLE



33. L'EX MIRÒ CAFÉ

VIA TOSCHI 7/A - TEL. 349 1329756

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 06.30 ALLE 02.00

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- PANINO TRICOLORE (POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA)
- BIBITA O BIRRA ALLA SPINA

MENU TRICOLORE 14,00 euro

- PENNETTE TRICOLORE (POMODORINI, MOZZARELLA, BASILICO)
- STRACCETTI DI POLLO IN SALSA TRICOLORE CON CONTORNO DI VERDURE
- 1 CALICE DI VINO OPPURE BIBITA
- TORTA SBRISOLONA

34. LA SCINTILLA GELATERIA

VICOLO FOLLETTO 1/A - TEL. 0522 431719

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 24.00

COPPA TRICOLORE 2,00 euro

- COPPA DI GELATO (FRAGOLA, PISTACCHIO E PANNA)

ASSAGGI TRICOLORE 4,00 euro

- QUADRI TRICOLORE DI DOLCI-GELATO MONO-PORZIONE

35. LA TRAMPA BAR DE TAPAS

VIA BROLETTO 1/F - TEL. 0522 434895

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.30 ALLE 01.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- CIABATTA CON SALUME NOSTRANO, PARMIGIANO REGGIANO E ACETO BALSAMICO
- 1 PEZZO DI ERBAZZONE O DOLCE
- ½ D'ACQUA O BIBITA ANALCOLICA O CAFFÈ

MENU TRICOLORE 13,00 euro

- INSALATONA O RISOTTO O PASTA FREDDA TRICOLORE
- 1 CALICE DI LAMBRUSCO REGGIANO O BIBITA ANALCOLICA O BIRRA PICCOLA CHIARA
- ½ D'ACQUA
- DOLCE (TORTA CIOCCOLATINO O DI RICOTTA O PASTA)
- CAFFÈ

36. MASCOTTE CAFÉ

VIA LUDOVICO ARIOSTO 2/A - TEL. 0522 430829

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 12.30 E DALLE 15.30 ALLE 19.30

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

MENU TRICOLORE 7,00 euro (con acqua al posto della bibita 6.00 euro) - da asporto

- PANINO CON POMODORO, MOZZARELLA E ORIGANO OPPURE PANINO CON CRUDO, INSALATA E FONTINA
- BIBITA
- CAFFÈ

MENU TRICOLORE 15,00 euro (con acqua al posto della bibita 13,50 euro)

- GNOCCHI CON POMODORO, MOZZARELLA E OLIVE OPPURE ORZO CON PISELLI POMODORINI E RUCOLA
- CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA oppure BRUSCHETTA CON POMODORO, MOZZARELLA E ZUCCHINE GRIGLIATE
- BIBITA IN LATTINA
- CAFFÈ oppure GELATO CONFEZIONATO

37. MILK COFFEE AND DRINK

CORSO GARIBALDI 27/A - TEL. 0522 1542148
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.00 ALLE 20.00
CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

APERITIVO TRICOLORE 5,00 euro

- STUZZICHINI TRICOLORE
(CROSTINI POMODORO/ROSMARINO/AGLIO)
- COCKTAIL "PICCOLA ITALIA"

MENU TRICOLORE 5,50 euro - da asporto

- PANINO FARCITO AL TRICOLORE (POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA) OPPURE INSALATONA MISTA
- ½ D'ACQUA O TE AL LIMONE O PESCA

38. PASTICCERIA ANTICA RESTI

VIA EMILIA SAN PIETRO 15/E - TEL. 0522 433223
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.00 ALLE 23.00

MENU TRICOLORE 15,00 euro

- CAPRESE CON TORTINA DI SPINACI
- PRIMO TRICOLORE
- DOLCE
- CAFFÈ

39. PASTICCERIA LIGABUE

VIA EMILIA SAN PIETRO 45 - TEL. 0522 439947
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 06.00 ALLE 13.00 E
DALLE 16.00 ALLE 20.00

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- ERBAZZONE ARTIGIANALE
- POMODORO RIPIENO
- MERINGA ALLA PANNA
- ACQUA

40. PASTICCERIA POLI

VIA GUIDELLI 8 - TEL. 0522 435778
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 07.30 ALLE 13.30 E
DALLE 14.30 ALLE 19.30
CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ

MENU TRICOLORE 5,00 euro - da asporto

- 3 PASTE TRICOLORE
- 3 PASTE SALATE FARCITE CON POMODORO, FONTINA E SPINACI
- 3 MINI-CROISSANT CON CULATELLO, INSALATA E MOZZARELLA
- ½ D'ACQUA

41. SCHERIDAN'S CAFFÈ

VIA BROLETTO 2/M - TEL. 349 0962365

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 08.30 ALLE 23.00

CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO

APERITIVO TRICOLORE 4.00 euro (analcolico)

(alcolico 5,00 euro)

- COCKTAILS ALCOLICI E ANALCOLICI CON DECORAZIONI DI FRUTTA VERDE, BIANCO, ROSSO
- BUFFET APERITIVO ISPIRATO AI COLORI DELLA NOSTRA BANDIERA

MENU TRICOLORE 8,00 euro

- PIATTO DI STUZZICHINI CON ROTOLINI DI BRESAOLA, STRACCHINO E RUCOLA E MINI SPIEDINI DI OLIVE, MOZZARELLA E POMODORINI
- TAGLIERE TRICOLORE (TIGELLE CON SALSINE ROSSE, BIANCHE E VERDI, PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGI E RUCOLA)
- 1 CALICE DI VINO ROSSO
- SPIEDINI DI FRUTTA ROSSA, BIANCA E VERDE

42. YOGURTERIA ARMANDO'S DELIZIE CREATIVE

VIA FARINI 4/B - TEL. 346 2188842

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 09.00 ALLE 23.00

CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA

COPPA TRICOLORE 3,00 euro

- FIOR DI LATTE VARIEGATO SALSA DI MELA VERDE E SALSA DI FRAGOLE

COPPA DELL'UNITA' 4,00 euro

- YOGURT INTERO BIOLOGICO CON FRUTTA FRESCA (KIWI E FRAGOLA)

43. YOGURTERIA YO-GOO!

VIA CROCE BIANCA 1/C – TEL. 333 6584449

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 15.00 ALLE 23.00

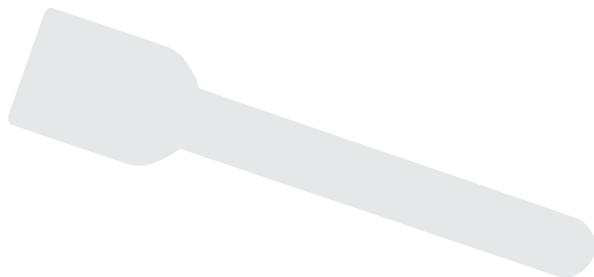
CHIUSURA SETTIMANALE: DOMENICA NEL PERIODO ESTIVO

MENU TRICOLORE 3,00 euro - da asporto

- YOGURT SOFT CON KIVI E FRAGOLE

MENU TRICOLORE 5,00 euro

- BUDINO DI FIOR DI LATTE O AL RISO NEL PIATTO ACCOMPAGNATO DA FRAGOLE E KIVI





PIZZERIE AL TRANCIO E DA ASPORTO

44. L'ANGOLO

VIA SAN CARLO 9/A - TEL. 320 9605203
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 09.00 ALLE 02.00
CHIUSURA SETTIMANALE: SABATO

MENU TRICOLORE 7,00 euro - da asporto

- PIZZA TRICOLORE (MOZZARELLA, POMODORINI E SPINACI)
- BIBITA

45. LA COMBRICCOLA

VIA PORTA BRENNONE 9/B - TEL. 0522 080742
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 12.00 ALLE 14.00 E
DALLE 18.30 ALLE 22.30
CHIUSURA SETTIMANALE: SABATO E DOMENICA A PRANZO E
LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO

MENU TRICOLORE 7,00 euro - da asporto

- PIZZA TRICOLORE (CON MOZZARELLA, CREMA DI RADICCHIO,
CREMA DI ORTICHE E PARMIGIANO REGGIANO)
- UNA BIBITA A SCELTA

MENU TRICOLORE BIMBO 3,50 euro

- PIZZA MARGHERITA MIGNON
- ½ D'ACQUA

46. MITICA

VIA S. GIUSEPPE 9/A (ANGOLO VIA G. DA CASTELLO) - TEL. 0522 406052
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 15.30 ALLE 21.30
CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO

MENU TRICOLORE 7,00 euro - da asporto

- PIZZA TRICOLORE TONDA (POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO)
- 1 BIBITA ANALCOLICA
- CAFFÈ





SALUMERIE

47. BOTTEGA ALIMENTARE FONTANESI OMAR

CORSO GARIBALDI 51 - TEL. 0522 431308
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 09.00 ALLE 14.00
CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO

MENU TRICOLORE 6,50 euro - da asporto

- PANINO TRICOLORE (CULACCIA, BURRO E CARCIOFI)
- BIBITA O ½ D'ACQUA
- 1 FRUTTO

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- PANINO TRICOLORE
(BRESAOLA, GORGONZOLA E PESTO ALLA GENOVESE)
- ½ D'ACQUA
- FOCACCIA
- 1 FRUTTO

48. SALUMERIA S. PIETRO

VIA EMILIA SAN PIETRO 57/D - TEL. 0522 432896
APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 09.30 ALLE 14.00
CHIUSURA SETTIMANALE: GIOVEDÌ POMERIGGIO

MENU TRICOLORE 6,00 euro - da asporto

- PANINO TRICOLORE (CRUDO, MOZZARELLA E INSALATA VERDE)
- ERBAZZONE
- ½ D'ACQUA

MENU TRICOLORE 9,00 euro

- TAGLIERE DI SALUMI MISTI (CRUDO, SALAME, COPPA E PANCETTA)
- ERBAZZONE REGGIANO
- ACQUA

49. SALUMERIA S. PROSPERO

P.ZZA FONTANESI, 1 - TEL. 0522 451564

APERTO DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 15.00 E
DALLE 18.00 ALLE 24.00

CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ E MARTEDÌ

APERITIVO TRICOLORE 6,00 euro

- STUZZICHINI TRICOLORE (CON FORMAGGI, SALUMI E OLIVE)
- 1 CALICE DI VINO

MENU TRICOLORE 5.00 euro (con succo di frutta al posto dell'acqua 6.00 euro)

- PANINO TRICOLORE (CON PANCETTA O LARDO, RUCOLA E POMODORINI)
- ½ D'ACQUA oppure 1 SUCCO DI FRUTTA



I MENU TRICOLORE DI FOTOGRAFIA EUROPEA SONO STATI REALIZZATI NELL'AMBITO DEI PROGETTI DI VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEL CENTRO STORICO DELLA CITTÀ DI REGGIO EMILIA.

SVILUPPO E REALIZZAZIONE PROGETTO

COMUNE DI REGGIO EMILIA - POLITICHE PER L'UNIVERSITÀ, LA CONOSCENZA E LO SVILUPPO ECONOMICO

ELENA EDGARDA DAVOLI - DIRIGENTE

ELENA MARCHESI - **DANIELA LASAGNI**

SPONSOR TECNICO



PER INFORMAZIONI

IAT - INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

VIA FARINI 1/A TEL. 0522 451152 – IAT@MUNICIPIO.RE.IT

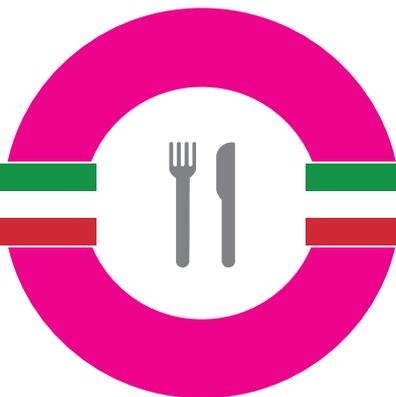
APERTO VENERDI 6, SABATO 7 E DOMENICA 8 MAGGIO DALLE 9.00 ALLE 23.00

DAL 10 MAGGIO

TUTTI I GIORNI DALLE 8.30 ALLE 13.00 E DALLE 14.30 ALLE 18.00

DOMENICA DALLE 09.00 ALLE 12.00

UN GRAZIE A RISTORATORI, BARISTI, PASTICCERI, GELATAI E NEGOZIANTI CHE TERRANNO ACCESA LA CITTÀ' E AI VISITATORI CHE LA VIVRANNO.



VERDE BIANCO ROSSO

RICETTE REGGIANE, RICETTE D'ITALIA

ERBAZZONE

Torta salata di verdure, tipica specialità gastronomica reggiana di umili origini contadine. Composto da un fondo di pasta non lievitata di farina di grano tenero, acqua, strutto e sale che viene poi riempita da un impasto di bietole, spinaci, ripassati in un soffritto preparato con cipolla, lardo, aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e altre spezie. A queste si aggiunge abbondante Parmigiano-Reggiano, con una stagionatura minima di 24 mesi e pane grattugiato. Viene poi chiuso con un altro strato di pasta azzima, punzecchiato con una forchetta, cosparso di lardelli e strutto di maiale e cotto in forno.

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO: 1,5 Kg di spinaci o bietole, 1 mazzo di cipollotti con gambo fresco e verde, una manciata di prezzemolo, 60 g di lardo di prosciutto o pancetta, 4 cucchiaini di olio, 50 g di burro, 2 spicchi di aglio, 4 o 5 manciate di Parmigiano Reggiano, sale e pepe q. b.

PER LA PASTA: 200 g di farina, 1 noce di strutto, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe q. b. acqua tiepida q.b.

PREPARAZIONE

Sciogliete sul fuoco il grasso di prosciutto aggiungendo l'aglio schiacciato e i cipollotti che avrete, anch'essi, tritati insieme ai gambi. Aggiungete olio e burro e, dopo che i cipollotti si saranno appassiti senza bruciarsi, unite gli spinaci che avrete in precedenza lessati e strizzati. Lasciate insaporire con sale e pepe.

Quando il tutto si sarà raffreddato, togliete l'aglio, aggiungete il prezzemolo tritato finemente e il Parmigiano Reggiano. Preparate la pasta e, fatta riposare per mezz'ora, dividetela in due parti. Tirate una parte con il mattarello, adagiatela nello stampo oliato e versate il pesto. Tirate l'altra parte più sottile della prima, infarinatela e avvolgetela nel mattarello pure infarinato: stringete le due estremità della pasta verso il centro del mattarello e lasciate scivolare la pasta increspata sul pesto. Dopo averla accuratamente bucherellata, mettete il tutto nel forno a 200°. Lasciate per circa mezz'ora; a pochi attimi dalla completa cottura ungete la superficie con fiocchetti di lardo. Rimettete nel forno e togliete dopo pochi minuti. L'erbazzone è servito.

CHIZZA AL PARMIGIANO REGGIANO

Le chizze sono dei fagottini fritti nello strutto o nell'olio farciti di Parmigiano-Reggiano e sono una tipica specialità gastronomica reggiana.

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 g di farina, 200 g di parmigiano reggiano, 20 g di burro, 20 ml di olio extravergine di oliva (oppure 20 g di strutto), mezza bustina di lievito in polvere, olio da friggere (oppure strutto), sale

PREPARAZIONE

In un robot da cucina impastate la farina con una presa di sale, mezza bustina di lievito, il burro ammorbidito, l'olio e acqua tiepida, fino a ottenere un impasto consistente. Stendete la pasta con il mattarello riducendola a uno spessore di circa 2 mm e ritagliatela in pezzi quadrati. Disponete su ogni quadrato delle fettine sottili di parmigiano, poi richiudete premendo bene i bordi. Friggete le "chizze" in abbondante olio ben caldo e servitele subito.

Tempo necessario 45 minuti

Cottura: 10 minuti

PAN DE RE

Si tratta di un pane a qualità controllata e a filiera corta, proveniente da produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute. Un pane realizzato secondo le regole della tracciabilità in modo che il consumatore possa conoscerne le origini a partire dai luoghi di coltivazione dei cereali, alla molitura delle farine, alla panificazione, per una sempre maggiore consapevolezza di quanto portiamo sulle nostre tavole.

PAN DE RE (pane dei re o pane di Reggio Emilia) ha forma elaborata a partire dalla tipica "pagnota". Il PAN DE RE a qualità controllata, è fatto con farina tipo 1 (più ricca in vitamine, sali minerali e fibre rispetto alla 0 ed alla 00) e non contiene grasso animale ma solo olio extra vergine di oliva, sale iodato in quantità non superiore all'1,5%. Non può contenere additivi e sarà prodotto a lievitazione lenta. La filiera produttiva oltre ad essere tracciabile in ogni sua parte è fatta di soli tre soggetti: agricoltori, aziende di stoccaggio e molitorie e panificatori.

CONIGLIO IN FRACASSATA

INGREDIENTI

coniglio, pomodori maturi o conserva, lardo q.b., olio e burro q.b., sale e pepe q.b., qualche cucchiaino di brodo

PREPARAZIONE

Prendere il nostro coniglio già pulito e tagliato a pezzi e lasciar scorrere l'acqua fino a che la carne non diventa quasi bianca.

In un tegame a fuoco vivace, lo si lascia asciugare. Si mette sul fuoco la pistadeina (tritro) di buon lardo, olio, burro, sale, pepe poi i pezzi di coniglio e pomodori maturi o conserva.

Si lascia cuocere dolcemente aggiungendo qualche cucchiaino di brodo. Accompagnare con un buon bicchiere di Lambrusco Reggiano.

ZUPPA INGLESE

INGREDIENTI

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini di zucchero, 5 ricchi cucchiaini di farina, 5 bicchieri scarsi di latte, 1 bustina di vanillina, scorza di limone, 100 g di cioccolato fondente, 1 pacco di savoiardi reggiani, Alkermes q.b.

PREPARAZIONE

Sbattere i tuorli con lo zucchero in modo da rendere spumoso e quasi bianco l'insieme. Versate piano piano la farina poi, sempre lentamente, il latte; unite la scorza di limone poi la vanillina. Cuocere il tutto mescolando con un cucchiaino di legno avendo cura che non si formino dei grumi fino a che la crema si addensa senza bollire. Nel frattempo preparare lo stampo ricoprendo l'interno coi savoiardi, tagliati in due per il lungo ed imbevuti nell'Alkermes. Adagiare uno strato di crema gialla e copritelo con altri savoiardi inzuppati. Alla crema gialla rimasta unite il cioccolato fondente in precedenza sciolto in un tegamino. Deponetevi sopra alternandoli, strati di crema gialla e strati di crema al cioccolato, poi di nuovo i savoiardi e così via. Procedete sino a colmare lo spazio a disposizione, facendo in modo che l'ultimo strato sia di savoiardi. Riporre in frigorifero e servire la zuppa inglese dopo circa 12 ore. Al momento di servirlo capovolgete il dolce sul piatto di portata.



COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA



Reggio Emilia
città
delle persone

www.fotografiaeuropea.it

