



## Occasione ristorante dove mangiare piatti tipici cucina emiliana

### 📍 Mappa

□



Cucina tradizionale emiliana a Cadelbosco Desideriamo offrire agli ospiti

una proposta gastronomica di elevata qualità. Se desideri degustare le specialità più rappresentative della cucina tradizionale reggiana a Cadelbosco di Sopra - Reggio Emilia, fai la scelta giusta: vieni nel nostro ristorante. La nostra avventura professionale ha inizio nei difficili anni del 1930, quando il podere e la casa rurale, oggi trasformata in ristorante, vennero acquistati dal nostro bisnonno che, insieme ai suoi figli, se ne prese cura lavorandola con i metodi tradizionali in uso a quei tempi nei contadini della Bassa Reggiana. Dopo un'attenta ristrutturazione dei locali, a metà degli anni novanta inizia l'attività di ristorazione di Rosanna e Giuliana e, successivamente, dei figli Ivan e Loris, che preservano sempre intatto, di generazione in generazione, il sapore genuino della nostra cucina tradizionale, caratterizzata da un tocco di innovazione, per garantire agli ospiti sempre il meglio. Per la realizzazione dei nostri piatti tipici utilizziamo esclusivamente materie prime di eccezionale qualità e stagionali. Da non perdere sono i deliziosi primi a base di pasta fatta a mano, secondo l'antica ricetta tradizionale. Amiamo stupire i nostri clienti con menu sempre nuovi e rinnovati, capaci di conquistare anche i palati più esigenti. Lo staff, costituito da personale altamente qualificato, è a tua disposizione per consigliarti le migliori specialità del giorno, ricche di genuinità e sapore.

### 📄 Descrizione

Vieni ad assaporare i nostri piatti tipici della cucina emiliana. Il nostro ristorante: specialità culinarie della tradizione reggiana. Ti stiamo invitando a un'avventura culinaria nel cuore dell'Emilia Romagna. Situato a Cadelbosco di Sopra, Reggio Emilia, il nostro ristorante è la tua opportunità per degustare la ricchezza e la diversità della cucina tradizionale reggiana. La nostra missione è di offrire agli ospiti un'esperienza gastronomica di alta qualità, sapientemente combinata con un servizio impeccabile. Il nostro viaggio culinario inizia negli anni '30, quando il nostro bisnonno acquistò il podere e la casa rurale che oggi ospitano il nostro ristorante. L'antico edificio è stato rinnovato con cura e trasformato in un luogo accogliente dove poter gustare i piatti più rappresentativi della tradizione emiliana. Un ventennio di dedizione alla ristorazione. La nostra avventura nel mondo della ristorazione ha preso il via negli anni '90, con Rosanna e Giuliana, e successivamente con Ivan e Loris, che hanno saputo mantenere intatto il sapore autentico della cucina tradizionale. Questo, unitamente ad un tocco di innovazione, ci permette di offrire ai nostri ospiti il meglio del meglio. Ingredienti di primissima qualità. Per la preparazione dei nostri piatti tipici, ci affidiamo solo a ingredienti di qualità superiore, freschi e stagionali. Non perdere l'opportunità di gustare i nostri deliziosi primi piatti a base di pasta fatta a mano, seguendo l'antica ricetta tradizionale. Rinnoviamo costantemente il menu per sorprendere i nostri clienti con proposte sempre nuove, capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. Il nostro staff, composto da personale altamente qualificato, è sempre pronto a consigliarti le migliori specialità del giorno. Il nostro ristorante: un ambiente storico e accogliente. Il nostro ristorante, specializzato in piatti tipici della cucina emiliana, accoglie gli ospiti in una sala storica risalente al 1929, completamente ristrutturata negli anni '90. La capacità di ospitare fino a 70 persone rende il ristorante il luogo ideale per organizzare matrimoni, banchetti e ricevimenti di ogni genere. Oltre ad occuparci dell'organizzazione del banchetto, curiamo anche il menu e la realizzazione della torta nuziale. Disponiamo inoltre di un a

mpio parcheggio interno e di una struttura attrezzata per accudire animali di piccola taglia. Un viaggio nel gusto: la pasta fatta a mano ????. Se desideri degustare la migliore pasta fatta a mano a Cadelbosco di Sopra, il nostro ristorante è il posto giusto per te. Da generazioni, la pasta ripiena è la nostra specialità, con ricette che spaziano dalle più classiche, come i tortelli verdi e di zucca, a quelle più innovative, come i ravioli di radicchio e noci e i ravioli di patate e porcini. La tradizione culinaria emiliana: l'gnocco fritto ????. Nel nostro ristorante potrai assaporare uno dei piatti più tipici della cucina regionale: l'gnocco fritto. Questo piatto tradizionale emiliano, che può essere gustato come antipasto, spuntino o piatto unico, è realizzato con acqua, farina, sale, strutto e lievito, e può essere farcito con salumi misti. Carni di alta qualità per grigliate indimenticabili ????. Realizziamo ogni giorno per te deliziose grigliate di carne, utilizzando solo carni di alta qualità, come la pregiata vacca rossa reggiana. Le nostre pietanze sono caratterizzate da gusto, sapore e freschezza, grazie all'uso di ricette tradizionali. Un'ampia selezione di vini ????. Il nostro ristorante vanta una rassegna esclusiva di vini DOC tipici della regione reggiana. Da noi potrai assaporare deliziose annate di vini rossi corposi e imperiosi, vini bianchi leggeri e frizzanti, rosati delicati e intriganti. Per prenotare un tavolo, contattaci al numero 0522 911480 o invia un'email a [info@ristoranteilfavo.it](mailto:info@ristoranteilfavo.it). Ti aspettiamo a Cadelbosco di Sopra, Via Antonio Gramsci, 10.

## **Contatti**

**RISTORANTE IL FAVO DAL 1996**

Tel. 0522 911480

<http://www.ristoranteilfavo.it/>

Via Gramsci, 10, Cadelbosco di Sopra, 42023

Nessun orario indicato

---