



fuorimodena
cucina km 200

INFORMATIVA PER I SIGNORI OSPITI.

Allergeni.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio sono presenti in un menu a parte che viene presentato a richiesta delle persone interessate – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.CE 1169/2011

Oltre al menu informativo le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze possono essere descritte direttamente dal nostro personale di servizio.

Procedura di bonifica.

Alcuni prodotti come carne e pesce, da noi acquistati freschi e la pasta fresca e ripiena di nostra produzione per ragioni di bonifica, approvvigionamento ed al fine di migliorare aspetti qualitativi, hanno subito un trattamento preventivo mediante il sottovuoto e/o abbattimento rapido di temperatura in loco nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato.

Il responsabile di sala su vostra richiesta vi fornirà le informazioni al riguardo.

Atmosfera leggera, piatti freschi, essenziali e pieni di luce.
Colori, sapori e ingredienti che entrano in scena senza fare troppo rumore.
“Si sta come d’estate...” il menu accoglie ingredienti di stagione
e nuove variazioni, seguendo il ritmo del tempo e della natura.

Cucina dal 2014.

PER COMINCIARE...

Le nostre bolle del giorno a partire da 6 euro.
Spritz Aperol/Campari/Select/Sambuco 6

SFIZIOSITÀ

Acciughe del Cantabrico pesca primavera pezzatura extra gr 115, burro, crostini di pane caldo. 40

SALUMERIA DEL RE.

Da soli o da condividere.

“Testina” del Po, pesto di cipollotto, crescentine. 14
Soppressa artigianale delle Piccole Dolomiti, asparagi selvatici, crescentine. 16
Gran crudo di Parma. 24 mesi “Profumo Antico” Pellizzari” la nostra giardiniera crescentine e gnocco fritto. 22
Secchia Rapita: gnocco fritto, crescentine, salumi pregiati della via Emilia e condimenti tipici. 22
Culatello supremo di Zibello, stagionatura oltre 24 mesi, la nostra mostarda di frutta, gnocco fritto. 32

MENU DEGUSTAZIONE.

Vieni a Modena con me.

Gnocco fritto e crescentine, salumi della via Emilia, condimenti tipici.
Tortellini della tradizione preparati a mano, crema di parmigiano reggiano 30 mesi.
Quasi una Barozzi: la torta nera di Modena.

€ 42 a persona, bevande escluse.

Il menu è per l'insieme dei commensali.

FORMAGGIO DA SOGNO.

Parmigiano reggiano dell'Appennino Modenese.
– Parmigiano reggiano dell'Appennino modenese, 30 mesi di stagionatura, con aceto balsamico di Modena Igp 16
– Parmigiano reggiano dell'Appennino modenese con 120 mesi di stagionatura e aceto balsamico tradizionale di Modena extravecchio, 25 anni. 24

ANTIPASTI.*

Asparagi bianchi e asparagi selvatici in agrodolce. 8
Humus di melanzane e ceci. 10
Insalata Greca, tzatziki, crescentine. 12
Carne Salada, zucchine marinate al limone, mirtili, petali di parmigiano reggiano 30 mesi. 16
Uovo livornese in doppia cottura, spuma di parmigiano reggiano 30 mesi, tartufo fresco estivo. 16
Carpaccio di trota salmonata dell'Alta Valle del Chiampo affumicata, crème fraîche alla rapa rossa. 16
Lumache con salsa al burro e aglio orsino. 16

PRIMI PIATTI.*

Gnocchi di patate di Treschè Conca, salsa ai tre pomodori, parmigiano reggiano e basilico. 12
Pasta alla Norma. 14
Tagliatelle ai 42 tuorli:
– ragù alla bolognese al latte crudo. 14
– tartufo fresco nero estivo 16
Tagliatelle ai 42 tuorli “Alfredo”:
– piselli freschi “verdone di Colognola” 14
– asparagi 14
– spugnole 16
Tortellini di Modena preparati a mano (l'antica leggenda dell'ombellico di Venere) serviti con fonduta di parmigiano reggiano stagionatura 30 mesi. 18

Per garantire qualità espressa, limitiamo le preparazioni simultanee a 4 selezioni diverse per portata.

Mezza porzione: meno 20% rispetto al listino.

SECONDI PIATTI.*

Filetto di trota salmonata dell'Alta Valle del Chiampo, fondo al limone naturale e Porto Bianco del Duoro. 16
Vitello tonnato. 18
Roast Beef all'inglese, jus bruno al passito e cipolla rossa. 18
Suprema di faraona in doppia cottura, il suo fondo al tartufo. 20
Tagliata di Black Angus, salsa di paprika e peperone rosso. 20
Battuta a coltello di fassona piemontese, tartufo nero fresco estivo. 24
Scaloppa di fois-gras alle mele glassato al Porto Bianco del Douro. 32
Filetto di Black Angus alla Rossini. 34

Per garantire qualità espressa, limitiamo le preparazioni simultanee a 4 selezioni diverse per portata.

CONTORNI.*

Indivia belga brasata al miele, nocciole. 9
Misticanza di erbe insalate e germogli selezionati, semi naturali e frutta secca, crème fraîche. 8
Coccio:
– fagiolini al tegame 6
– verdura cotta al burro e parmigiano. 6
– patate al forno. 5

Coperto. 3,5