

MAURIZIO POTOČNIK

CLUB MAGNAR BEN

BEST GOURMET

EXTRAORDINARY TASTE IN ALPE ADRIA

400 ristoranti, locande,
trattorie, osterie, pizzerie
e trattorie, cucine in quota
gourmet, cucine in quota
100 best wines
50 best foods
20 hotels BestGourmet
20 Awards
24 anni di storia
100% Alpe Adria

2020

Italia - Austria - Slovenia - Croazia

VENETO - VICENZA

FuoriModena



Dove siamo: Contrà San Gaetano da Thiene, 8 - Vicenza
Tel. 0444.330994 - info@fuorimodena.it
www.fuorimodena.it - **Chiusura:** lunedì e tutti i giorni a pranzo
Cucina: tradizionale di Modena
Prezzo medio: € 40-50

LA NOSTRA VALUTAZIONE

Cucina ○○○○○

Carta vini ○○○○

Continua il percorso di bontà nel centro di Vicenza, questa volta il gioco di parole ci porta "fuorimodena", gusti ricchi, piatti di una tradizione italiana. Si parte dalla selezione del Culatello di Zibello selezione 30 mesi Antica Ardenga, oppure il Gran crudo di Parma affinato in botti di rovere. Stupisce per bontà "la secchia rapita" con un superbo gnocco fritto, la scioglievolezza della crescentina con salumi pregiati e condimenti tipici. Tra gli antipasti si fa strada la cucina di Lorenzo Roncaccioli con il tuorlo d'uovo impanato e fritto con la fonduta di Parmigiano e tartufo Nero. Tortelli e tortellini speciali con fonduta di parmigiano tirata con il tartufo nero, speciali anche i passatelli in brodo di cappone. Tra i secondi il "bollito non bollito" ispirato dal Modenese Bottura, il petto di farfona cotto a bassa temperatura sottovuoto scaloppato al tartufo con crema di patate allo zafferano e invidia alla liquizia. Sempre convincente nella qualità lo zampone di Modena con riduzione di Lambrusco. Nella dispensa anche la selezione Parmigiano Reggiano 120 mesi. Cresce l'offerta in cantina curata anche da papà Claudio, patron e ricercatore instancabile di gran ospitalità e savoir faire.

258 BEST GOURMET 2020