



FUORIMODENA

CONTRÀ SAN GAETANO DA THIENE 8

www.fuorimodena.it

☎ 0444 330994

Chiuso: lunedì; sempre chiuso a pranzo, tranne la domenica - **Ferie:** in gennaio

✂ 40 - € 25/45

Osteria chic

Da Modena al vicentino Corso Palladio. Da una cultura gastronomica in trasferta a una cucina fatta tutta in casa. L'idea è di Claudio Roncaccioli, vicentino figlio di modenesi e regista dell'operazione, che da tre anni gestisce il suo ristorante (ma sarebbe meglio definirlo progetto) a tuttotondo, come un autentico ambasciatore di una cultura. In cucina c'è suo figlio Lorenzo, che realizza in casa tortellini, crescentine e gnocco fritto da servire con salumi e formaggi acquistati di-

rettamente da piccoli produttori modenesi. E li propone in un articolato menu dai sapori decisi, descritti con ironia a cominciare dall'antipasto "Secchia rapita" (gnocco fritto, crescentina, affettati, cunza, formaggi freschi), proseguendo con i tortellini - asciutti o in brodo, ma sempre rigorosamente preparati a mano da Lorenzo - che citano i nomi dei produttori degli ingredienti del ripieno. Tra i secondi c'è la "terra di Pico" (zampone, riduzione di Lambrusco, crema di patate di Montese e crescentine), mentre come dessert si può scegliere un "Riolunato" (semifreddo al Parmigiano Reggiano 24 mesi). Anche i vini provengono tutti dall'Emilia, da produttori che Claudio e Lorenzo conosco personalmente poiché, due-tre volte al mese, vanno a fare la spesa insieme. Da Corso Palladio a Modena.

Piatto da non perdere Breakfast in Modena.