



fuorimodena
cucina km 200

Carta vivande.
Autunno – Fall.

Autunno.

FuoriModena Lounge Spritz XXL.

Lambrusco rosé, lampone, soda.

7

«Stay hungry, stay foolish».

Acciughe del Cantabrico gr 50, burratina di Andria.	20
Acciughe del Cantabrico gr 115, burratina di Andria.	40
Spaghetti <i>freddi</i> Monograno Felicetti Matt, Caviale Imperial Cru.	38
Scaloppa di fois gras all'uva, riduzione di Zibibbo.	38
Battuta a coltello di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale Dop (Chianina), Caviale Imperial Cru.	42
Caviale Master Cru Caviar gr 50, blinis, crème fraîche.	60

ANTIPASTI.

Humus di melanzane e ceci, capperi croccanti di Pantelleria.	10
Gallina in saor di cipolla rossa all'aceto di lampone.	16
Lumache della pianura con salsa al burro, parmigiano e erba orsina.	16
Parmigiana di melanzane, pomodorini <i>piennolo</i> del Vesuvio, mozzarella di bufala Dop di Eboli.	16
Uovo di gallina livornese fritto in doppia cottura, fonduta di Parmigiano 36 mesi di Bianca Modenese:	
– tartufo nero prima scelta fresco.	16
– tartufo bianco pregiato di Muzzana del Trugnano	12 + 6 €/grammo

SALUMERIA DEL RE.

Mortadella di Mora Romagnola, colatura di parmigiano 36 mesi, tartufo nero prima scelta fresco, crescentine.	20
Crudo di Parma Galloni Barrique, 24 mesi, la nostra giardiniera, crescentine e gnocco fritto.	22
Secchia Rapita: gnocco fritto, crescentine, salumi pregiati e condimenti tipici.	22
Gran Culatello di maiale brado nero di Parma, 30 mesi riserva, Zibello Dop, gnocco fritto.	28

PRIMI PIATTI.

<i>Eine kaiser suppe</i> : zuppa di verze, salsiccia nostrana, funghi pioppini, brodo di pollo.	12
Tagliolini al doppio burro di montagna, tartufo bianco pregiato di Muzzana del Trugnano affettato al tavolo.	12 + 6 €/grammo
Bigoli al torchio, salsa ai 5 pomodori burro e parmigiano.	14
Tagliatelle fresche preparate nella nostra cucina al ragù di carni alla bolognese al latte crudo e crosta di Parmigiano.	16
Gnocchi di patate di Tresche Conca, ripieni con Posina nel <i>pignato</i> , funghi porcini freschi.	16
Tortellacci di ricotta, Parmigiano 36 mesi ed erbe, preparati a mano nella nostra cucina, alla <i>Vecchia Modena</i> .	20
Tortellini della tradizione Modenese preparati a mano nella nostra cucina:	
– con brodo di cappone e manzo	24
– con fonduta di Parmigiano reggiano 36 mesi di Bianca Modenese, tartufo prima scelta nero fresco	26

Tutta la pasta è preparata a mano nella nostra cucina con uova fresche e selezione di farine di alta qualità.

Tartufo nero fresco utilizzato Tuber Uncinatum Chatin – Provincia Umbria.

Tartufo bianco pregiato fresco Tuber Magnatum Pico – Provincia Friuli Venezia Giulia

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato. Il responsabile di sala su vostra richiesta vi fornirà le informazioni al riguardo.

**Gli alimenti di origine animale destinati ed essere consumati crudi o praticamente crudi sono state sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

SECONDI PIATTI.

FuoriModena Burger Gourmet, patate al forno.	20
Costine di maiale, salsa diavola alle erbe.	20
Petto di faraona in doppia cottura, <i>au jus</i> .	20
Zampone di Modena Dop al vapore, purè di patate di Tresche Conca e zafferano di Rotzo.	22
Chateaubriand: la parte più nobile del filetto di manzo.	16/hg
– con tartufo bianco pregiato di Muzzana affettato al tavolo.	+ 6 €/grammo

CRUDI DI CARNE.**

Battuta a coltello di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale Dop (Chianina):	
– tartufo nero prima scelta fresco	24
– con tartufo bianco pregiato di Muzzana affettato al tavolo.	20 + 6 €/grammo
– con Caviale Imperial Gran Cru.	42

CONTORNI.

Misticanza reale: 14 tipi di erbe insalate e germogli selezionati, semi naturali, crème fraîche.	10
Caponata di verdure al forno con uvetta pinoli e aceto balsamico.	10
Purè di patate di Tresche Conca, burro di montagna e zafferano di Rotzo.	8
Coccio di patate al rosmarino.	6
Spinaci al burro.	6

WORLD CHEESE AWARDS: PARMIGIANO REGGIANO MIGLIOR FORMAGGIO AL MONDO 2023.

Parmigiano reggiano 50 grammi 36 mesi di montagna A.B.T. di Modena extravecchio.	16
Parmigiano reggiano 40 grammi 120 mesi di montagna A.B.T. di Modena extravecchio 25 anni.	20

FuoriModena Green Tonic.	9
Mistura Verde, Brillante Recoaro.	

Coperto.	4,50
----------	------

1/2 porzione, **3 euro** in meno rispetto ai prezzi indicati.

I prezzi del menù sono IVA inclusa. La pasta fresca è sottoposta ad abbattimento di temperatura secondo la norma di legge. Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati.

Fall.

FuoriModena Lounge Spritz XXL.

Pink Lambrusco, lampone, soda.

7

«Stay hungry, stay foolish».

Cantabrian anchovies gr 50, Andria burratina.

20

Cantabrian anchovies gr 115, Andria burratina.

40

Cold spaghetti Monograno Felicetti Matt, Imperial Cru Caviar.

38

Fois gras escalope with grape, Zibibbo reduction.

38

Hand-chopped raw Chianina Beef from the Casentino naturalistic park (Tuscany),
Imperial Cru Caviar.

42

Master Cru Caviar gr 50, blinis, crème fraîche.

60

APPETIZERS.

Eggplant and chickpea humus, crunchy capers from Pantelleria.	10
Chicken in red onion sauce and raspberry vinegar.	16
Bourguignonne snails, butter sauce and aromatic herbes and wild garlic.	16
Double cooked egg, Bianca Modenese parmigiano reggiano cream first choice fresh black truffle.	16
Eggplant parmigiana (tomatoes <i>piennolo</i> from Vesuvio, buffalo mozzarella).	16

KING'S DELICATESSEN.

Mortadella from Mora Romagnola, parmesan cream, first choice fresh black truffle.	20
Galloni Barrique raw ham of Parma, 24 months, crescentine and fried gnocco.	22
Secchia Rapita: typical starter of Emilian cured meats.	22
Black Pork Culatello di Zibello Dop, 24 months, fried gnocco.	28

FIRST COURSES.

Eine Kaisersuppe: cabbage soup, sausage, pioppini mushrooms in chicken broth.	12
Tagliolini with double mountain butter, prized white truffle from Muzzana del Trugnano sliced at the table.	12 + 6 €/ gr
Bigoli (spaghetti home made), five tomato sauce, butter and Bianca Modenese parmigiano reggiano cream.	14
Tagliatelle with Bolognese meat sauce.	16
Potato gnocchi from Tresche Conca with Posina cheese, porcini mushrooms.	16
Handmade pasta stuffed with ricotta and spinach to old Modena prepared by hand in our kitchen.	20
Tortellini of the Modena tradition prepared by hand in our kitchen:	
– in capon and beef broth	24
– with Bianca Modenese parmigiano reggiano cream and fresh black truffle	26

All fresh pasta is handmade in our kitchen with fresh eggs and high quality selected flowers.
Tartufo nero fresco utilizzato Tuber Vittadini Uncinatum – Provincia Prealpi Venete/Friuli.

* In the absence of availability of fresh product, frozen product is used. The room manager will provide you with information on your request.

** Foods of animal origin intended and consumed raw or practically raw have been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

MAIN COURSES.

FuoriModena Burger gourmet, baked red mountain potatoes.	20
Pork ribs with <i>diavola</i> sauce.	20
Double cooked guinea fowl breast, jus, seasonal vegetable.	20
Traditional pork sausage Modena Dop, Tresche Conca mashed potatoes and Rotzo saffron.	22
Chateaubriand: the noble part of beef tenderloin.	16/hg

RAW MEATS**

Hand-chopped raw Chianina Beef from the Casentino naturalistic park (Tuscany) with:	
– first choice fresh black truffle	24
– first choice fresh white truffle	20 + 6 €/gr
– Imperial Cru Caviar	42

VEGETABLE SIDE DISHES.

Royal mixed salad: 14 types of salad herbs and selected shoots, natural seeds, crème fraîche and edible flowers.	10
Baked caponata.	10
Tresche Conca mashed potatoes and Rotzo saffron.	8
<i>Terracotta</i> news potatoes with rosemary.	6
Buttered spinach.	6

WORLD CHEESE AWARDS: PARMIGIANO REGGIANO BEST CHEESE IN THE WORLD 2023.

Parmigiano Reggiano aged 36 months.	16
Parmigiano Reggiano Aged 120 Moths with traditional balsamic vinegar of Modena extra old 25 years.	20

FuoriModena Green Tonic.	9
Mistura Verde, Brillante Recoaro.	

Charge.	4,5
---------	-----

1/2 portion **3 euro** less than full price.

I prezzi del menù sono IVA inclusa. La pasta fresca è sottoposta ad abbattimento di temperatura secondo la norma di legge. Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati.

