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.

fuorimodena
cucina km 200

La nuova stagione.

Cucina dal 2014.

PER COMINCIARE...

Aperitivi

Alla cannella.	6
Al lampone.	6
Alle foglie di Coca del Perù.	8
Al St. Germain.	8

Le Acciughe del Cantabrico "pesca di primavera".

Acciughe del Cantabrico pezzatura standard gr 50, burro, crostini di pane caldo.	20
Acciughe del Cantabrico pezzatura extra gr 115, burro, crostini di pane caldo.	42

Il Caviale Italiano prodotto per FuoriModena da Gran Cru Caviar.

Caviale Master gr 50, blinis, crème fraîche.	60
Caviale Beluga (storione ladano Huso Huso) blinis, crème fraîche gr 30.	200

VIENI A MODENA CON ME.
Menu degustazione.

I piatti della nostra storia, da 11 anni con noi per voi.
Gnocco fritto e crescentine, salumi della via Emilia, condimenti tipici.
Tortellini della tradizione preparati a mano, crema di parmigiano reggiano 36 mesi.
Quasi una Barozzi: la torta nera di Modena con gelato al fiordilatte.
€ 40 a persona, bevande escluse. Il menu è per l'insieme dei commensali.

SALUMERIA DEL RE.
Da soli o in coppia.

Sopressa vicentina delle Piccole Dolomiti, asparagi in agrodolce, crescentine.	16
Crudo di Parma "Cantina del Canale" di Galloni, 24 mesi, la nostra giardiniera crescentine e gnocco fritto.	20
Secchia Rapita: gnocco fritto, crescentine, salumi pregiati e condimenti tipici.	22
Culatello supremo di Zibello Dop di maiale nero di Parma, stagionatura 24 mesi, la nostra mostarda di amarene brusche di Modena, gnocco fritto.	32

FORMAGGIO DA SOGNO.
Parmigiano reggiano dell'Appennino Modenese.

Parmigiano reggiano di montagna 36 mesi con aceto balsamico di Modena Igp.	16
Parmigiano reggiano dell'Appennino modenese con 120 mesi di stagionatura aceto balsamico tradizionale di Modena extravecchio, 25 anni.	24

Erborinati di Antonio Carpenedo. 16
Paste candide o dorate, morbide o più sode, tutte impreziosite da tocchi colorati di nuance che dal blu passano al verde. Affinature estrose ed inedite completano dei capolavori che colpiscono all'olfatto e innamorano al gusto.
– Basajo: affinato con Zibibbo di Pantelleria e uva sultanina.
– Blu 61: affinato con Raboso Passito del Piave e mirtilli rossi.

ANTIPASTI.*

Uovo di gallina livornese in doppia cottura, spuna di parmigiano 36 mesi agli asparagi.	14
Lonzino tonnato alla moda antica.	14
Carpaccio di trota salmonata dell'Alta Valle del Chiampo affumicata, salsa di panna acida alla rapa rossa.	16
Lumache della pianura con salsa al burro, parmigiano ed erba orsina selvatica dei Colli Berici.	16
Asparagi della Valpolicella al vapore, crumble di parmigiano, salsa di uova all'aceto balsamico tradizionale di Modena.	16

PRIMI PIATTI.*

"Emiliani": gnocchi di pane crudo di Parma mortadella e parmigiano preparati a mano, all'aceto balsamico e bruscandoli.	14
Ziti "tagliati" di Gragnano del Pastificio dei Campi, salsa di pomodori di Castellamare, parmigiano 30 mesi, burro di montagna e basilico.	14
Fettuccine *42 tuorli* tirate a mano con ragù casalingo di carne e latte crudo alla Bolognese.	14
Tortelli di zucca preparati a mano al doppio burro di montagna e salvia.	16
Tagliolini *42 tuorli* tirati a mano agli asparagi e ricotta di Mandas.	16
Tortellini della tradizione preparati a mano:	
– in brodo di manzo e cappone	18
– con crema di parmigiano 36 mesi	18

SECONDI PIATTI.*

Filetto di trota salmonata Alta Valle del Chiampo in salsa di limone e Porto Bianco del Douro, salsa ajolì alla provenzale.	16
Pollastrello nostrano alla cacciatora con crescentine (antica ricetta di famiglia tramandata a Lorenzo dalla Bisnonna Ester).	16
Suprema di faraona in doppia cottura, il suo fondo alle castagne e tartufo nero.	20
Tagliata di Black Angus Beef da Creekstone Farms Natural,salsa di peperone rosso.	20
Filetto di manzo al pepe verde.	32
Scaloppa di fois-gras alla mela renetta, glassato al Porto Bianco del Douro.	32
Battuta a coltello di Fassona, olio evo, fior di sale e polvere di capperi di Pantelleria.	20

DI CONTORNO.*

Misticanza di erbe, insalate e germogli selezionati, semi naturali e frutta secca, crème fraîche.	8
Coccio:	
– di patate al forno	5
– di spinaci al burro	5
– di piselli in padella	5

Mezza porzione, 3 euro in meno rispetto ai prezzi indicati.

Coperto. 3,5