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.

Benvenuti.
Welcome.

Dal 2014.

APERITIVI MAGNUM

Aperol	6
Campari	6
Select	6
Framboise	10
St-Germain Elderflower	10

Preparati con Valdobbiadene Docg.

BAR

Asiago gin tonic	8
Americano	8
Negroni	8

SFIZIOSITÀ.

Acciughe del Cantabrico pesca di primavera pezzatura extra gr. 115, burro, crostini di pane caldo.	42
Caviale Italiano prodotto per FuoriModena da Gran Cru Caviar gr 50, blinis, crème fraîche.	80

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.
€ 45 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 con 30 mesi di stagionatura, 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

DAL PO ALL'APPENNINO.

Piatto unico o da condividere per iniziare.

"Testina" del Po, pesto di cipollotto, asparagi selvatici, crescentine.	16
Crudo di Parma 24 mesi "Profumo Antico" Pellizziari" la nostra giardiniera crescentine, 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

ANTIPASTI.*

Pappa tiepida al pomodoro Nasone di Treporti, burrata, alici del cantabrico, basilico.	12
Uovo "alla milanese", spuma di parmigiano reggiano 30 mesi, tartufo nero fresco.	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
Battuta a coltello di fassona piemontese al tartufo nero fresco.	18

PRIMI PIATTI.* (il piacere della buona pasta fatta in casa)

Gnocchi di patate di Tresche Conca (1140 m.s.l.):

– con pesto di basilico fresco, burrata, pomodorini confit	12
– con burro nocciola e tartufo nero fresco	16

Tagliatelle ai 42 tuorli:

– con ragù alla bolognese al latte crudo	14
– burro, parmigiano, porcini freschi	16

Turtlèin ed Mòdna fât a man (Tortellini di Modena preparati a mano):

– con fonduta di parmigiano reggiano stagionatura 30 mesi.	20
– con fonduta di parmigiano reggiano stagionatura 30 mesi, tartufo nero fresco.	24

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 alla plancia, salsa tzatziki.	18
Suprema di faraona in doppia cottura, fondo bruno ristretto, tartufo fresco.	20
Tagliata di Black Angus olio evo, fior di sale, salsa di paprika e peperone rosso.	20
Cotoletta di vitello alla bolognese, salsa bianca, tartufo nero fresco.	28
Scaloppa di foie-gras alle mele glassato al Porto Bianco del Douro.	34
Filetto di Black Angus alla Rossini.	34

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

ORTO.*

Verdure "Julienne" al forno laccate al miele, nocciole, salsa tzatziki.	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 di Treschè Conca al forno	5

Coperto. 3,5