

#welovefood

2020

IN VENETO  
BRESCIA E TRIESTE



RISTORANTI  
CHE **PASSIONE**

I LOCALI CHE CI METTONO IL CUORE



EDITORE CHE **PASSIONE** DI RICCARDO PENZO



## NUOVO LOCALE

PROVALO E CONDIVIDI  
LA TUA ESPERIENZA  
SU [CHEPASSIONE.EU](http://CHEPASSIONE.EU)



## FUORIMODENA

CONTRÀ SAN GAETANO THIENE, 8 - VICENZA  
TEL. 0444 330994 - [WWW.FUORIMODENA.IT](http://WWW.FUORIMODENA.IT)



Cucina a 200 km la definiscono, il ristorante con la più tipica cucina emiliana fuori da Modena si trova nel centro pedonale di Vicenza: locale che ci invidiano gli stessi modenesi per coerenza, raffinatezza, ricette tradizione e non solo... Voluto dal patron Claudio Roncaccioli per passione, è diventato un impegno quotidiano per tutta la famiglia: il figlio Lorenzo segue la cucina e tira la pasta per i tortellini, impasta il pane e lo "gnocco" per far trovare sapori autentici. Si fa presto a dire tortellini o ragù, ma la cucina del Fuori Modena emozione per l'interpretazione magistralmente fatta con ingredienti autentici. Intime le due salette interne e curate, poi nella bella stagione sono disponibili anche dei posti all'esterno sul ciottolato antico della città palladiana.

Difficile scegliere dalla carta dello chef Lorenzo Roncaccioli, si vorrebbe assaggiare tutto! Iniziate dalla colazione modenese, un cappuccino di Parmigiano Reggiano con aceto balsamico e "gnocco" fritto, che può accompagnare anche la selezione di salumi come il culatello supremo di zibello o il Gran Crudo di Parma affinato in botti di rovere per 24 mesi. Tutta la pasta è fatta internamente, dalle tagliatelle al ragù Bologna ai passatelli in brodo

di cappone. Fatevi spiegare la differenza tra tortellini, tortelli e tortellacci, come quelli di ricotta e spinaci alla Vecchia Modena. Tra i secondi spaziamo dalle cotture tradizionali come lo zamponone di Modena e riduzione di Lambrusco, alle più moderne in sottovuoto a bassa temperatura, come il filetto di maiale farcito alle prugne o il "bollito non bollito" che prevede dalle 15 alle 30 ore di ogni pezzo separato, manzo, lingua, maiale e cotechino. Tra le eccellenze della dispensa, vi consigliamo di provare la selezione di formaggi da malghe e Parmigiano Reggiano di montagna stagionato fino a 120 mesi. Per i più golosi c'è il tirasù! Le etichette dei vini per coerenza sono tutte emiliane, ma davvero d'eccellenza, fatevi consigliare da Claudio un Lambrusco o altri uvaggi meno noti.

### RICCARDO CONSIGLIA

- Colazione modenese con cappuccino di Parmigiano, aceto balsamico e "gnocco" fritto
- Pasta fatta in casa, tagliatelle, tagliolini, passatelli, tortellini, tortelli e tortellacci
- 1813 - Spalla cotta di San Secondo (antica ricetta verdiana) o il "bollito non bollito"
- Formaggi da malga e il Parmigiano Reggiano di montagna stagionato fino a 120 mesi

### PROMO ESCLUSIVE PER SOCI CHE PASSIONE - SUCCESSIVE VOLTE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
PRANZO	chiao	chiao	chiao	chiao	chiao	chiao	
CENA	chiao	20%	30%	30%			30%

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
	chiao	chiao	chiao	chiao	chiao	chiao	
	chiao	10%	10%	10%			chiao



PROMOZIONI NON VALIDE: FESTIVITÀ, SAN VALENTINO, PATRONO 8 SETTEMBRE E FIERE VICENZA DRO

SCOPRI LA DISPONIBILITÀ DEL LOCALE E RESTA AGGIORNATO SUL SITO [CHEPASSIONE.EU](http://CHEPASSIONE.EU) O SULL'APP - LASCIA IL TUO COMMENTO SUL RISTORANTE E SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK.

Alessandro Bertacchi  
Presidente  
Energie