

MAURIZIO POCOCNIK

CLUB MAGNAR BEN®



400 ristoranti
80 vini più costosi
60 prodotti d'autore
20 Relax&Gourmet
100% Alpe Adria

BEST GOURMET 2018

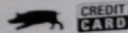
I MIGLIORI RISTORANTI, VINI E PRODOTTI DELL'ALPE ADRIA

CLUB MAGNAR BEN EDITORE



VENETO - VICENZA

FuoriModena



Dove siamo: Contrà San Gaetano da Thiene, 8 - Vicenza
Tel. 0444 330994 - info@fuorimodena.it
www.fuorimodena.it - **Chiusura:** lunedì e tutti i giorni a pranzo
Cucina: tradizionale di Modena
Prezzo medio: € 30-40



Restaurant Award Best of Alpe Adria 2018
Miglior cucina del "fuori"

LA NOSTRA VALUTAZIONE

Cucina ○○○○○○

Carta vini ☹☹☹☹

Il gnocco fritto e le crescentine si sciolgono in bocca assieme al Culatello di Zibello Dop riserva (36/42 mesi Corte Pallavicina) e vanno giù che è uno splendore assieme al Lambrusco metodo Classico 36 mesi della Cantina del Volta. È solo l'inizio di un tripudio di gusti dato dalla selezione dei prodotti ma anche dall'accortezza di essere aderenti ad una grande cucina della tradizione italiana: quella di Modena! E così in questo "fuori Modena" assieme ai ritratti di modenesi famosi nel mondo avrete la possibilità di un pranzo o una cena ghiotta, dallo strepitoso ombelico di venire (tortellino), ai tortellacci "vecchia Modena" con Parmiggiano Reggiano di Montagna 30 mesi, fusione di burro Cinghianello e aceto balsamico tradizionale di Modena e ricotta. In bocca si scioglie anche lo zampone tradizionale di Modena cottura sous vide (sottovuoto a bassa temperatura) proveniente dalla macelleria di Sisto Serrani (Appennino Modenese), servito con una riduzione di Lambrusco con fiocchi di rafano crudo, crema di patate e crescentine. Un tripudio di gusti e tutto spiegato bene nel bel menù, abbinato al meglio enologico del territorio. Da premio padre e figlio Roncaccioli.