

MAURIZIO POTOCNIK



CLUB MAGNAR BEN[®]

BEST GOURMET

Ristoranti* Trattorie* Osterie* Locande* Hotel* Wines* Food* in Alpe Adria

400 ristoranti
90 best winners
70 prodotti d'autore
20 hotel Relax & Gourmet
28 awards
100% Alpe Adria
23ª edizione
dal 1994



2019

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

LA NOSTRA VALUTAZIONE

Cucina ○○○○○

Carta vini 🍷🍷🍷

Quando un commercialista fa tornare i conti del gusto. È proprio così, insospettabile passato da commercialista che si è tradotto felicemente in imprenditore del gusto. È Claudio Roncaccioli che il gusto l'ha esportato da Modena fino in centro a Vicenza, una sorta di sfida, se vogliamo un "Culatello di Zibello vs. Baccalà alla vicentina". Alla fine, scherzi a parte, i conti tornano davvero, innanzitutto perché il gnocco fritto e le crescentine si sciolgono in bocca assieme alla selezione Culatello di Zibello Riserva Dop 42 mesi di Corte Pallavicina, poi perché i tortellini in brodo sono precisi, precisi come a Modena, i tortellacci "vecchia Modena" con Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi sono speciali. E che dire dello zampone tradizionale sous vide (cotto sottovuoto a bassa temperatura) proveniente dalla macelleria di Sisto Serrani nell'Appennino modenese con riduzione di Lambrusco e fiocchi di rafano? A voi l'arduo giudizio di cotante ghiotte bontà abbinata così bene ad alcuni preziosi Lambruschi d'alto profilo. Claudio, che è in sala, in questa avventura ha trascinato il figlio Lorenzo che in cucina è davvero uno con le idee chiare e una mano sopraffina.

241 BEST GOURMET 2019