fuorimodena
cucina km 200

29 gennaio
Filò.

Convivio a tema nel giorno della merla. Ore 20.15.

Il tema è il bollito non bollito, ossia il piacere lento del bollito che non bolle.
La tradizione cambia ritmo. Ogni pezzo viene trattato individualmente,
sigillato sottovuoto, cucinato a temperature tra i 64 e i 74 gradi, lasciato
andare al tempo da 12 fino a 36 ore. Non c'è ebollizione.
Non c'è fretta. C'è attesa.

Erbazzone Reggiano.
Ribollita di broccolo fiolaro e cannellini.
Bollito non bollito con bagnetto verde e
salsa di pane al pepe, verdura cotta e purè
di patate di Tresche Conca.
Torta di mele e noci.
Acqua e caffè.

40 euro

Il vino è una scelta soggettiva.
Al calice o in bottiglia, la nostra carta è perfetta per ogni esigenza.

Prenota il tuo tavolo.

T 0444 330994 – info@fuorimodena.it