



fuorimodena
cucina km 200

APPETIZER

Ciccioli frolli, friggione alla Bolognese. 6.00 euro

ANTIPASTI

Erbazzone reggiano, mousse alla mortadella. 8.00 euro

Tuorlo d'uovo impanato e fritto, fonduta di Parmigiano reggiano e asparagi. 10.00 euro

Petto d'anatra prosciuttato nel suo giardino. 10.00 euro

Pinzimonio di verdure di stagione. 12.00 euro

Secchia Rapita: gnocco fritto, crescentine, salumi pregiati della via Emilia, condimenti tipici. 20.00 euro

Eccellenze dalla dispensa:
Culatello Supremo Antica Ardenga 30 mesi. 26.00 euro
Crudo di Parma Galloni Barrique 24 mesi. 20.00 euro
Crudo di Parma Devodier Le Eccellenze 36 mesi. 20.00 euro

Tutti i salumi della dispensa sono accompagnati da gnocco fritto e crescentine.

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate di Montese, fonduta di Parmigiano reggiano, spugnole al tegame. 10.00 euro

Tagliatelle al ragù *Bologna*. 12.00 euro
Tagliatelle doppio burro, Parmigiano reggiano e asparagi. 12.00 euro

Plin di melanzane all'aglio nero, pomodorini confit, olio al basilico, burrata pugliese. 14.00 euro

Tagliolini al tartufo nero, Parmigiano reggiano e uovo marinato. 14.00 euro

Passatelli vellutata di piselli e pistilli di zafferano di Montefiorino essiccato alla brace. 14.00 euro

Tortellini con fonduta di Parmigiano reggiano (ombellico di venere). 16.00 euro

Mezze porzioni. 9.00 euro

Tutta la pasta è preparata manualmente nella nostra cucina con uova fresche e selezione di farine di alta qualità.

SECONDI PIATTI

Carpaccio di manzo marinato, ristretto di mandorle, Parmigiano reggiano croccante. 16.00 euro

1813 - Spalla cotta di San Secondo (antica ricetta verdiana), zolfini del Pratomagno al fiasco. 16.00 euro

The logical pork's fillet. Filetto di maiale *sous vide*, farcitura di prugne, finitura A.B.T. di Modena extravecchio, mostarda di mele campanine, sbriciolato di ciccioli frolli. 18.00 euro

Fellini - Sottofiletto di Bovina Bianca Fassona Piemontese (frollatura 45 giorni). Cottura *sous vide*, mayllard in padella lyonnaise, servita tagliata. Verdura al forno. 10.00 euro all'ettogrammo

Petto di faraona *sous vide* scaloppato al tartufo, crema di patate allo zafferano e indivia *scottadito* alla liquirizia. 20.00 euro

Nuda e cruda: battuta a punta di coltello di Bovina Bianca Chianina del Casentino, olio evo Timbro Istriano Mate Vekić, olio essenziale al limone. 22.00 euro

Eccellenze dalla dispensa:
Selezione di Formaggi dalle malghe del Trentino, Friuli, Veneto, Emilia. 16.00 euro
Parmigiano Reggiano 36 mesi di montagna A.B.T di Modena extravecchio. 18.00 euro

Via Emilia. 38.00 euro

Degustazione **per tutto il tavolo** di questi piatti:

erbazzone ciccioli e friggione

tortellini con fonduta

tagliatelle al ragù

sorbetto al Lambrusco e mosto cotto

secchia rapita

sbrisoli e cantucci con il vino passito.

Extra aggiunte e supplementi:

Crescentine e gnocco fritto. al pezzo 0.70 euro

Tagliere di salumi misti. 14.00 euro

Condimenti. 2.00 euro

Zolfini del Pratomagno al fiasco. 7.00 euro

Contorni. a porzione 4.00 euro

Coperto. 3.00 euro

