

**La nostra buona cucina per il tuo Buon Natale.**



Lunedì 25 dicembre.

**Cucina aperta a pranzo.**

**Dalle ore 12.30.**

Natale ispirato ai sapori della memoria.  
Ricordi di casa che resistono ai ritmi forsennati del terzo millennio  
e alla dilagante modernità.

Erbazzone reggiano con prosciutto di Parma affinato in barrique.  
Passatelli in brodo di manzo e cappone.  
Rosette dell'Appennino al forno.  
Sorbettino di agrumi.  
Bolliti non bolliti con le salse della tradizione emiliana, broccolo fiolaro  
e purè allo zafferano.  
La Barozzi con crema di mascarpone.

60 euro bevande escluse.

Per prenotare il tavolo  
0444 330994  
info@fuorimodena.it

[www.fuorimodena.it](http://www.fuorimodena.it)



fuorimodena  
cucina km 200



**La nostra buona cucina per il tuo Buon Anno.**

Domenica 31 dicembre.

**L'anno che verrà: materia e gusto.**

Dalle ore 19.30.

Culatello di Zibello di maiale nero 30 mesi di stagionatura,  
mostarda di mele del nostro orto.

L'uovo in raviolo al burro di montagna, tartufo nero e parmigiano 36 mesi.

Filetto di manzo alla Chateaubriand, purè allo zafferano.

Sorbettino di agrumi.

Zampone di Modena e lenticchie umbre.

Semifreddo di croccante del Frignano.

100 euro bevande escluse.

Per prenotare il tavolo

0444 330994

info@fuorimodena.it

www.fuorimodena.it