



fuorimodena
cucina km 200

Carta vivande.
Verso l'inverno – Towards winter.

Verso l'inverno.

FuoriModena Lounge Spritz XXL.

Lambrusco di Sorbara, lampone, soda.

7

«Stay hungry, stay foolish».

Acciughe del Cantabrico gr 50, burratina di Andria. 20

Acciughe del Cantabrico gr 115, burratina di Andria. 40

Spaghetti *tiepidi* Monograno Felicetti Matt, Caviale Gran Cru Caviar. 32

Scaloppa di foie gras alle mele, riduzione di Zibibbo. 32

Caviale Gran Cru Caviar gr 10, blinis, crème fraîche. 24

Caviale Gran Cru Caviar gr 50, blinis, crème fraîche. 50

ANTIPASTI.

Humus di melanzane e ceci, capperi croccanti di Pantelleria.	10
Gallina in saor di cipolla rossa all'aceto di lampone.	14
Lumache della pianura con salsa al burro, parmigiano e erba orsina.	16
Uovo di gallina livornese fritto in doppia cottura, fonduta di Parmigiano 36 mesi di Bianca Modenese:	
– con tartufo nero prima scelta fresco.	16
– con tartufo bianco d'Alba prima scelta fresco	12+ 8/grammo

SALUMERIA DEL RE.

Mortadella di Mora Romagnola, colatura di parmigiano 36 mesi, tartufo nero prima scelta fresco, crescentine.	20
Crudo di Parma Galloni Barrique, 24 mesi, la nostra giardiniera, crescentine e gnocco fritto.	22
Secchia Rapita: gnocco fritto, crescentine, salumi pregiati e condimenti tipici.	22
Culatello supremo di Zibello Dop di maiale nero di Parma, stagionatura 30 mesi, mostarda di mele di nostra produzione, gnocco fritto.	30

PRIMI PIATTI.

<i>Einekaisersuppe</i> : zuppa di verze, salsiccia nostrana, funghi di pioppo, brodo di pollo.	12
Tagliolini al doppio burro di montagna, tartufo bianco d'Alba prima scelta fresco affettato al tavolo.	12+ 8/grammo
di Muzzana del Trugnano affettato al tavolo.	
Bigoli al torchio, salsa ai 5 pomodori burro e parmigiano.	14
Tagliatelle fresche preparate nella nostra cucina al ragù di carni alla bolognese al latte crudo e crosta di Parmigiano.	16
Gnocchi di patate viola di Tresche Conca, ripieni con Posina nel <i>pignato</i> funghi di bosco.	18
Tortellacci di ricotta, Parmigiano 36 mesi ed erbe, alla <i>Vecchia Modena</i> .	20
Tortellini della tradizione Modenese preparati a mano nella nostra cucina:	
– con brodo di cappone e manzo	22
– con fonduta di Parmigiano reggiano 36 mesi di Bianca Modenese, tartufo prima scelta nero fresco	24

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

Tartufo nero fresco utilizzato Tuber Uncinatum Chatin – Provincia Umbria.

Tartufo bianco pregiato fresco Tuber Magnatum Pico – Alba (Cuneo)

Olio di oliva e.v. prodotto con spremitura a freddo da Ip oliveto di Torreselle, Vicenza.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato. Il responsabile di sala su vostra richiesta vi fornirà le informazioni al riguardo.

**Gli alimenti di origine animale destinati ed essere consumati crudi o praticamente crudi sono state sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

SECONDI PIATTI.

FuoriModena Burger Gourmet, patate al forno al rosmarino.	20
Costine di maiale, salsa diavola alle erbe.	20
Petto di faraona in doppia cottura, <i>au jus</i> .	20
Bollito non bollito di cappello del prete di manzo, cappone, cotechino di Modena Dop e lingua, mostarda di mele, salsa verde, salsa di rafano all'aceto di mele.	32
Chateaubriand: la parte più nobile del filetto di manzo.	16/hg
– con tartufo bianco d'Alba prima scelta fresco affettato al tavolo	+8/grammo

CRUDI DI CARNE.**

Battuta a coltello di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale Dop (Chianina):	
– con tartufo nero prima scelta fresco	24
– con tartufo bianco d'Alba prima scelta fresco	22+8/grammo
– con Caviale Gran Cru Caviar.	40

CONTORNI.

Misticanza reale: 14 tipi di erbe insalate e germogli selezionati, semi naturali, crème fraîche.	10
Caponata di verdure al forno con uvetta pinoli e aceto balsamico.	10
Purè <i>montanaro</i> (patate di Tresche Conca, burro di Polinago e zafferano di Rotzo).	8
Broccolo Fiolaro al tegame.	7
Coccio di patate al rosmarino.	6

WORLD CHEESE AWARDS: PARMIGIANO REGGIANO MIGLIOR FORMAGGIO AL MONDO 2023.

Parmigiano reggiano 50 grammi 36 mesi di montagna A.B.T. di Modena extravecchio.	16
Parmigiano reggiano 40 grammi 120 mesi di montagna A.B.T. di Modena extravecchio 25 anni.	20

Pane naturale di lievito madre (idratazione 75% 36 ore di lavorazione) e Coperto.	5
---	---

1/2 porzione, **3 euro** in meno rispetto ai prezzi indicati.

I prezzi del menù sono IVA inclusa. La pasta fresca è sottoposta ad abbattimento di temperatura secondo la norma di legge. Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati.

Towards winter.

FuoriModena Lounge Spritz XXL.

Pink Lambrusco, lampone, soda.

7

«Stay hungry, stay foolish».

Cantabrian anchovies gr 50, Andria burratina. 20

Cantabrian anchovies gr 115, Andria burratina. 40

Cold spaghetti Monograno Felicetti Matt, Cru Caviar. 32

Fois gras escalope with apple, Zibibbo reduction. 32

Cru Caviar gr 10, blinis, crème fraîche. 24

Cru Caviar gr 50, blinis, crème fraîche. 50

APPETIZERS.

Eggplant and chickpea humus, crunchy capers from Pantelleria.	10
Chicken in red onion sauce and raspberry vinegar.	14
Bourguignonne snails, butter sauce and aromatic herbes and wild garlic.	16
Double cooked egg, Bianca Modenese (white cows) parmigiano reggiano cream with:	
– first choice fresh black truffle	16
– first choice white truffle from Alba sliced at the table	12+8/gr

KING'S DELICATESSEN.

Mortadella from Mora Romagnola, parmesan cream, first choice fresh black truffle.	20
Galloni Barrique raw ham of Parma, 24 months, crescentine and fried gnocco.	22
Secchia Rapita: typical starter of Emilian cured meats.	22
Black Pork Culatello di Zibello Dop, 30 months, apple mustard fried gnocco.	30

FIRST COURSES.

Einekaisersuppe: cabbage soup, sausage, pioppini mushrooms in chicken broth.	12
Tagliolini with double mountain butter, first choice white truffle from Alba sliced at the table.	12+8/gr
Bigoli (spaghetti home made), five tomato sauce, butter and Bianca Modenese (white cows) parmigiano reggiano cream.	14
Tagliatelle with Bolognese meat sauce.	16
Purple potato gnocchi from Tresche Conca with Posina cheese, fresh forest mushrooms.	18
Tortelloni stuffed with ricotta and spinach to old Modena prepared by hand in our kitchen.	20
Tortellini of the Modena tradition prepared by hand in our kitchen:	
– in capon and beef broth	22
– with Bianca Modenese (white cows) parmigiano reggiano cream and fresh black truffle	24

All fresh pasta is handmade in our kitchen with fresh eggs and high quality selected flowers.

Tartufo nero fresco utilizzato Tuber Vittadini Uncinatum – Provincia Prealpi Venete/Friuli.

Tartufo bianco pregiato fresco Tuber Magnatum Pico – Alba (Cuneo)

Olio di oliva e.v. prodotto con spremitura a freddo da Ip oliveto di Torreselle, Vicenza.

* In the absence of availability of fresh product, frozen product is used. The room manager will provide you with information on your request.

** Foods of animal origin intended and consumed raw or practically raw have been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

MAIN COURSES.

FuoriModena Burger gourmet, baked red mountain potatoes.	20
Pork ribs with <i>diavola</i> sauce.	20
Double cooked guinea fowl breast, jus, seasonal vegetable.	20
Boiled mix not boiled: sous vide cooking of beef, capon, cotechino di Modena Dop and tongue, apple mustard, green sauce, horseradish sauce.	32
Chateaubriand: the noble part of beef tenderloin.	16/hg
– first choice white truffle from Alba sliced at the table.	+8/gr

RAW MEATS

Hand-chopped raw Chianina Beef from the Casentino naturalistic park (Tuscany) with:	
– first choice fresh black truffle	24
– first choice white truffle from Alba sliced at the table.	22+8/gr
– Cru Caviar	40

VEGETABLE SIDE DISHES.

Royal mixed salad: 14 types of salad herbs and selected shoots, natural seeds, crème fraîche and edible flowers.	10
Baked caponata.	10
Tresche Conca mashed potatoes and Rotzo saffron.	8
Pan-fried Fiolaro broccoli.	7
<i>Terracotta</i> news potatoes with rosemary.	6

WORLD CHEESE AWARDS: PARMIGIANO REGGIANO BEST CHEESE IN THE WORLD 2023.

Parmigiano Reggiano aged 36 months.	16
Parmigiano Reggiano Aged 120 Moths with traditional balsamic vinegar of Modena extra old 25 years.	20

Natural sourdough bread (75% hydration, 36 hours of processing) and cover Charge.	5
---	---

1/2 portion **3 euro** less than full price.

I prezzi del menù sono IVA inclusa. La pasta fresca è sottoposta ad abbattimento di temperatura secondo la norma di legge. Informiamo che le nostre preparazioni potrebbero contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati.

