



EXÉ RESTAURANT

MENU



EXÉ RESTAURANT

ANTIPASTI

Prosciutto di Maiale "Mangalica" allevato allo stato brado	€ 14
Mortadella "Favola" di Palmieri	€ 10
Battuta di Fassona con olio EVO, Sale Maldon con quenelle di Robiola e Tartufo Nero	€ 16
Uovo di Parisi cotto a bassa temperatura con Crema di Topinambur, Croccante alla Segale e Tartufo Nero	€ 16
Patè di Fegatini con Pan Brioche tostato e Cipolle al Lambrusco caramellate	€ 12
Pane Semi Integrale alle Noci con Gelato al Parmigiano e ristretto al Balsamico	€ 14
Capesante scottate, Crema di Melanzane, Spinacino croccante e Olio al Basilico	€ 16
Gran Crudo di Mare: Scampi, Gamberi Rossi, Tartare di Tonno, Tartare di Salmone e Carpaccio di Orata	€ 25
Battuta di Gambero Rosso su crema di Stracciatella e Pistacchio, Maionese agli Agrumi	€ 20
Acciughe del Cantabrico con Crostini e "riccioli" di Burro	€ 16
Mazzancolle con Hummus di Ceci e Olio al Rosmarino	€ 14
DALLA NOSTRA BAKERY	
La nostra Focaccia - fatta con Lievito Madre con sale Maldon e Rosmarino	€ 5
Tigelle Semintegrali	€ 3
Gnocchino Fritto	€ 3

ALLERGENI



EXÉ RESTAURANT

PRIMI PIATTI

Rosette al Forno	€ 10
Tortellini in Crema di Parmigiano o in Brodo di Cappone	€ 15
Bomba di Riso Ripiena di Ragù e Piselli	€ 12
Passatelli con Crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e Tartufo Nero	€ 16
Timballo di Maccheroncini al torchio con Brunoise di Verdure saltate al profumo di Menta	€ 12
Paccheri "Mancini" con le Sarde Uvetta, Pinoli, Zafferano, Finocchietto e Pan Grattato	€ 14
Spaghetti Affumicati "Verrigni" con Vongole e Pomodorini Confit	€ 16
Risotto agli Agrumi con Crudo di Gamberi Rossi - 20 min	€ 18
Tagliolini con Scampi, Bottarga e Fiori di Zucca	€ 16

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

SECONDI

Petto di Faraona con Crema di Patate al Timo e Asparagi croccanti	€ 16
Carré d'Agnello glassato al Miele quenelle di Caprino e Lamelle di Mandorle Tostate	€ 20
Petto di Piccione con Cime di Rapa, Cipolla croccante marinata, riduzione al Porto	€ 22
Costine di Maialino in doppia cottura all'Aceto Balsamico e Patate al forno	€ 16
Trancio di Tonno Rosso, Cipolla caramellata e Crema al Pistacchio	€ 16
Polpo Croccante con Radicchio al vapore e Crema di Patate alla Curcuma	€ 16
Catalana di Crostacei - PER 2 PERSONE	€ 60
Lobster Roll Panino con Polpa di Aragosta, Maionese agli Agrumi ed Erbe Aromatiche	€ 22
Filetto di Orata con Biete spadellate, salsa ai Grissini e battuta di Capperi e Olive	€ 18

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

CONTORNI

Patate al Forno	€ 5
Spinacino Fresco saltato in padella	€ 5
Insalata Mista	€ 5
Verdure alla Griglia	€ 5

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

DOLCI

Crostatina di Frolla croccante con Crema al profumo di Limone, coulis di Fragole e Fragole fresche	€ 6
Carpaccio d'Ananas marinato alla Menta e Zenzero con Crumble di Sbrisolona e Gelato alla Crema	€ 6
Cubotti al Caffè, Cioccolato e Sale Maldon su Crema di Zabaione al Marsala	€ 6
Zuppa Inglese con Ciambella soffice e bagna all'Alchermes	€ 6
Gelato alla Crema di nostra produzione fatto con Uova di Paolo Parisi	€ 8
La nostra degustazione a SORPRESA	€ 10

ALLERGENI

  
   
   
  
 
    



EXÉ RESTAURANT

PIZZE GOURMET

LA CANTABRICO

€ 20

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Stracciatella di Bufala Campana,
Acciughe del Cantabrico Codesa serie Oro,
Polvere di Capperò di Pantelleria,
Pomodori Datterini Confit, Olio EVO di Brisighella

POLPO E PATATE

€ 16

Mozzarella Fior di Latte Biologica, Polpo,
Patate di Montese Schiacciate, Olio al Prezzemolo

SPALLA CRUDA

€ 16

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Stracciatella di Bufala Campana,
Spalla Cruda di Palasone, Olio EVO di Brisighella

AFFUMICATA

€ 18

Mozzarella Fior di Latte Biologica,
Pancetta Cotta Affumicata "La Giovanna" di Capitelli,
Funghi Porcini, Olio EVO di Brisighella

MARGHERITA GOURMET

€ 12

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco,
Sale Marino di Cervia riserva Camillone,
Olio EVO di Brisighella

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

PIZZE GOURMET

VEGETARIANA € 12

Mozzarella Fior di Latte, Brunoise di Verdure,
Pomodorini Confit, Olio EVO di Brisighella

SAN SECONDO € 16

Mozzarella di Bufala,
Spalla Cotta "antica corte Pallavicina",
Carciofi, Olive Taggiasche, Olio EVO di Brisighella

LA BOLOGNESE € 14

Mozzarella Fior di Latte,
Mortadella, Pistacchi di Bronte,
Pomodorini Confit

TONNO ROSSO € 18

Mozzarella Fior di Latte,
Tonno Rosso Fresco Scottato,
Cipolle Rosse di Tropea Caramellate
Pomodorino Confit, Olio EVO di Brisighella

MAZZANCOLLE € 18

Mozzarella di Bufala, Mazzancolle Sicilia,
Funghi Porcini, Finocchio,
Olio EVO di Brisighella

Acqua € 3

Caffè € 2

Coperto € 3

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



LATTE



UOVA



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SEDANO



SOIA



FRUTTA SECCA



FRUTTA A GUSCIO



SENAPE



SOLFITI



ANIDRIDE SOLFOROSA