



EXÉ RESTAURANT

MENU



EXÉ RESTAURANT

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi misti € 16
accompagnato dalla Nostra Giardiniera

Sformatino di Ricotta e Patate € 14
con Porri Caramellati, Zabaione
al Parmigiano e Nocciole Croccanti

Pappa al Pomodoro con € 14
Stracciatella di Bufala Campana
e Olio al Basilico

Gran Crudo di Mare € 30

Mantecato di Baccalà al Timo € 18
su Vellutata di Patate affumicate
al Ginepro e Rosmarino

Tartare di Tonno con Crema di Latte, € 18
Capperi disidratati e polvere
di Olive Taggiasche

DALLA NOSTRA BAKERY

La nostra Stria fatta con Lievito Madre € 4
con sale Maldon e Rosmarino

Gnocchino Fritto € 3

ALLERGENI





EXE RESTAURANT

PRIMI PIATTI

Tortellini in Crema di Parmigiano Reggiano o Brodo di Cappone	€ 16
Passatelli con Crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e Tartufo Nero	€ 16
Tagliatelle al Ragù	€ 12
Plin di Coniglio al Ragù di Durelli di Pollo	€ 14
Timballo di maccheroncini con Verdurine Fresche su crema di Zucchine e crumble di Pane aromatizzato alla Menta	€ 16
Risotto all'Acqua di Pomodoro, Battuta di Scampi e Crema di Bufala	€ 20
Spaghetti Affumicati "Verrigni" con Vongole, Pomodorini Confit e Bottarga di Muggine	€ 18

ALLERGENI





EXÉ RESTAURANT

SECONDI

Carrè d'Agnello con quenelle di Caprino
Mandorle tostate e riduzione di Lambrusco € 18

Pancia di Maialino profumata,
cotta a bassa temperatura,
su Patate schiacciate e Cipollotti Caramellati € 18

Petto d'Anatra su nido di Zucchine
con Ketchup di Carote e Chips al Sesamo € 20

Filetto di Salmone glassato al Pistacchio, Riso Venere
con dadolata di Verdure e crema di Zucchine € 20

Trancio di Branzino, Spinacini Spadellati,
Crumble di Acciughe di Cetara e
Crema di Pane Nero € 20

Polpo Croccante su Purè di Pane
al Farro e Sesamo, Pannelle Fritte e
Pomodorini Confit € 18

CONTORNI

Patate al Forno € 5

Spinacino Fresco all'Olio EVO € 5

Insalata Mista di stagione € 5

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

PARMIGIANA

€ 12

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco,
quenelle di Melanzane,
Cialda Croccante di Parmigiano Reggiano

ALLERGENI



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 "Favola" di Palmieri,
Pistacchi di Bronte, Pomodorini Confit



TONNO ROSSO

€ 18

Stria al Lime, Tartare di Tonno Rosso,
Stracciatella di Bufala Campana,
Pomodorino Confit, Pesto al Basilico



Acqua

€ 3

Caffè

€ 2

Coperto

€ 3



EXÉ RESTAURANT

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



SESAMO



LATTE



SOIA



UOVA



LUPINI



PESCE



FRUTTA SECCA



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



EXÉ RESTAURANT

Via Circondariale San Francesco, 2 / angolo Via Boschetti

41042 Fiorano Modenese - MO - Italy

tel. +39 0536 030013 - mob +39 327 3034870

exerestaurant.com