



EXÉ RESTAURANT

---

*Alta cucina tradizionale dal 1985*

*dallo chef*

*Paolo Balboni*

**MICHELIN**  
2026

## *Antipasti dalla Terra*

<b>Gran crudo KM 0</b>	24 €
Nocciolo di scamone di Bianca Modenese, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale Carpaccio di controfiletto di vacca vecchia maturato 45 Giorni “come un prosciutto” Battuto di salsiccia di Mora Romagnola con salsa ai peperoni, sale, pepe Tartare di diaframma di Bianca Modenese con trito di aglio e prezzemolo - si consiglia di degustare in quest'ordine - 	
<b>Battuta alla brace</b>	22 €
battuta di vitella scelta al coltello, condita e ripassata sull'Ofyr, con guanciale di Maiale Tranquillo® e funghi di stagione trifolati	
<b>Lingua tonnata</b>	18 €
lingua alla brace salmistrata con la sua maionese tonnata e sottaceti di stagione   	
<b>Antipasto misto Modenese</b>	18 €
polenta frita, calzagatti, lardo di Colonnata, friggione e stracchino montato al sale di Cervia  	
<b>Sformatino di piselli</b>	16 €
fonduta di Parmigiano Reggiano e piselli croccanti  	
<b>Spiedini di mortadella alla brace</b>	16 €
con fondo al balsamico, salsa prezzemolata, pistacchi  	
<b>Foie Gras</b>	26 €
terrina di Foie Gras con pan brioche dorato al burro e mostarda di pere campanine   	
<b>Tagliere selezione Emilia</b>	25 €
prosciutto di Parma 30 mesi “S. Ilario”, mortadella “La Santo” selezione Villani, salame di Mora Romagnola allo stato brado di “Cà Lumaco”, coppa stagionata 6 mesi “Bettella”, ciccioi frolli di “Bonini” serviti con la nostra giardiniera e gnocco fritto del Tiffany (Modena)  	







*Consulta la nostra carta dei salumi*

### **IN ABBINAMENTO**




<b>Gnocco fritto del Tiffany</b>	6 €
 	
<b>Tigelle della vecchia scuola di Montalto</b>	6 €
 	

## *Focacce*

### **di nostra produzione cotta nel forno a legna**

con olio EVO e sale Maldon	6 €
	
ripiena di salsiccia di Mora Romagnola appena arrostita e mascarpone	12 €
 	
con taleggio, asparagi alla brace e Aceto Balsamico	12 €
  	

## *Antipasti dal Mare*

<b>Crudo di mare</b>	40 €
crostacei e pescato del giorno con i loro condimenti - secondo disponibilità del mercato -  	
<b>Gamberi flambé al Cognac</b>	25 €
	

## *Primi dalla Terra*

### **Tortellini “del dito mignolo” fatti in casa**

in brodo di cappono nostrano 24 €

mantecati al tavolo nella forma Parmigiano Reggiano 30 mesi di “Caseificio Beato Marco” 24 €



### **Passatelli**

22 €

fatti in casa in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e  
tartufo nero estivo



### **Tagliatelle al ragù**

16 €

di Bianca Modenese vecchia



### **Pappardelle alla brace**

20 €

ragù bianco di carne dry aged, pisellini affumicati e  
mantecatura alla fiamma



### **Tortelli di ortiche**

18 €

e ricotta del caseificio “il casello” con  
burro e Parmigiano Reggiano fresco



### **Gnocchi di patate**

16 €

con crema di datterino giallo e pesto all’aglio orsino



## *Primi dal Mare*

### **Paccheri alla brace**

22 €

Monograno Felicetti ripassati sulle braci mantecati con  
cacio, pepe, cozze e limone



### **Spaghettoni alla brace**

26 €

2.5 del pastificio Massi saltati sulle fiamme,  
vongole, bottarga, pomodorini confit alla brace



### **Strettine al gambero rosso**

34 €

tagliolini stretti all’uovo tirati a mano,  
mantecati con bisque di gambero rosso di Mazara del Vallo,  
con la sua tartare, pepe rosa e limone fresco



## *Secondi dalla Terra*

**Faraona cotta nel forno a legna** 26 €

laccata agli agrumi con guanciale, il suo sugo, salsa contadina e albicocche confit al balsamico



**Costolette d'agnello** 28 €

con salsa romesco e il suo fondo



**Cotoletta alla petroniana** 40 €

Tomahawk di maiale nero con prosciutto crudo S. Ilario,  
Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo



**Cotechino alla brace** 22 €

salsa verde, fondo al nocino e mostarda Cremonese



## *I Filetti*

**Al pepe verde** 35 €



**All'Aceto Balsamico di Modena** 35 €



**Alla Rossini** 45 €

con pan brioche, escalope di foie gras, fondo d'anatra e tartufo nero estivo



**Chateaubriand - 500 G** 90 €

cuore di filetto intero nappato con burro alla maître d'hotel,  
carosello di verdure di stagione alla griglia, patate al forno, salsa tartara e salsa bernese



### ***La cella di frollatura***

visita il nostro Dry Ager per i migliori tagli di carne di nostra ricerca e selezione,  
da accompagnare con i nostri contorni

## *Secondi dal Mare*

**Tonno al camino** 32 €

*“Omaggio a Davide Scabin”*

tonno rosso del Mediterraneo impanato all'inglese con grissini,  
servito con erbe bruciate e maionese al wasabi



**Polpo e patate** 25 €

polpo del Mediterraneo cotto alla brace, impanato al Panko con salsa barbecue,  
spuma di patate e paprika dolce



### ***Il pescato del giorno***



chiedi al nostro Maitre la disponibilità del pesce del giorno, da accompagnare con i nostri contorni



## *Contorni*

<b>Spinacino</b> all'olio EVO	8 €
<b>Purè</b> di patate di Montese 	8 €
<b>Verdure alla griglia</b> carrellata di verdure di stagione fresche cotte a fiamma viva	10 €
<b>Giardiniera</b> di nostra produzione 	10 €
<b>Patate arrosto</b>	6 €
<b>Carciofi alla brace</b> con salsa bernese  	10 €
<b>Insalata di cavolo cappuccio</b> con aceto di mele 	6 €
<b>Cipollotti alla brace</b> al naturale	10 €
<b>Asparagi alla brace</b> con salsa olandese   	10 €

## *Formaggi*

<b>Selezione di Parmigiano Reggiano</b> di diverse stagionature, oltre 24, oltre 40, oltre 70 mesi con Aceto Balsamico di Modena  	16 €
---	------

## *le Pizze di* EXÉ

*Grani antichi, lievito madre e il tempo,  
sono la base per una selezione  
delle migliori materie prime  
che la rendono un'esperienza unica.*

### **La cantabrico** 27 €

salsa di pomodoro biologico az. agr. Paolo Petrilli,  
stracciatella di bufala campana, acciughe del Cantabrico Codesa serie Oro,  
polvere di capperi di Pantelleria,  
pomodorini confit e olio EVO di Brisighella



### **La tonno rosso** 27 €

focaccia al lime con tonno rosso del Mediterraneo battuto al coltello,  
stracciatella di bufala campana, pomodorini confit, pesto di rucola



### **L'affumicata** 24 €

mozzarella fior di latte biologica,  
pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli,  
porcini saltati



### **Fiori di zucca** 24 €

fior di latte, fiori di zucca,  
acciughe del Cantabrico Codesa serie Oro



### **Salsiccia e friarielli** 20 €

provola affumicata, salsicette di Massimo Zivieri rosolate,  
crema di friarielli e pinoli tostati



### **La spalla cruda** 20 €

salsa di pomodoro biologico az. agr. Paolo Petrilli,  
stracciatella di bufala campana,  
spalla cruda di Palasone e olio EVO di Brisighella



### **La margherita** 14 €

salsa di pomodoro biologico az. agr. Paolo Petrilli,  
mozzarella di bufala campana,  
basilico fresco, sale Maldon e olio EVO di Brisighella



## *Desserts*

8 €

### **Torta di riso**



### **Torta “tipo Barozzi”**



### **Torta erbazzone**



### **Torta di tagliatelle**



### **Torta di mele**



### **Zuppa inglese**



### **Tiramisù**



### **DEGUSTAZIONE DOLCI**

12 €

### **BOMBOLONI**

fritti al momento farciti al tavolo



8 €

### **GELATI ARTIGIANALI**

10 €

**alla crema con uova di Paolo Parisi**



### **Fiordilatte**



da accompagnare con praline, zabaione o cioccolato caldo

### **I DISTILLATI**

alla carta

acqua 3,5 €

caffè 2,5 €

coperto 4 €

## *Legenda Allergeni*



GLUTINE



SESAMO



LATTE



SOIA



UOVA



LUPINI



PESCE



FRUTTA SECCA



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI

---

Alcuni dei nostri ingredienti possono essere congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

---



EXÉ RESTAURANT

[exerestaurant.com](http://exerestaurant.com)