



EXÉ RESTAURANT

MENU

chef Paolo Balboni

ANTIPASTI DALLA TERRA

IL TAGLIERE

prosciutto S. Ilario 30 mesi, mortadella Santo selezione Villani,
pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli,
salame e coppa di mora romagnola,
accompagnati dalla nostra giardiniera

€ 25



LINGUA ALLA BRACE

lingua di vitello BBQ,
salsa verde e zabaione salato

€ 20



L'UOVO NEL SUO NIDO

uovo di Paolo Parisi "CBT"
affogato in una spuma di patate,
nido di porri fritti,
aglione e tartufo nero pregiato

€ 20



SFORMATINO

di zucca su
crema di Parmigiano Reggiano
e funghi porcini

€ 20



GRAN CRUDO

Battuta di girello di Black Angus affumicata, sale maldon e olio all'arancia.

Fesa di Chianina in carpaccio al naturale.

Sashimi di filetto Charolaise al tartufo nero pregiato.

Tartare di diaframma di Fassona con trito di aglio, prezzemolo riccio e limone.

€ 25

DALLA NOSTRA BAKERY

LA NOSTRA STRIA

con grani antichi, lievito madre, sale maldon, olio EVO al rosmarino o al lime

€ 8



IL NOSTRO GNOCCO FRITTO - 5 pezzi

€ 5



ANTIPASTI

DAL MARE

SEPPIA ALLA CARBONARA

tagliatelle di seppia, il loro nero,
tentacoli e guanciale croccanti, crema di ricci

€ 22



SASHIMI DI TONNO BELFAGÒ

gazpacho d'arancia,
gel al basilico e crema di bufala

€ 30



TEMPURA DI BACCALÀ

su labirinto di agrumi

€ 20



SPECIALITÀ DAL MARE

CRUDITÉS & LECCORNIE ALLA BRACE "EXÉ"

Tartare di ricciola, maionese al pompelmo e timo.

Carpaccio di ombrina, olio al basilico e finta bottarga.

Pan brioche tostato, cannocchia, salsa al pomodoro, battuta all'aglio e prezzemolo.

Capesante in prigione di bacon di cinta, su crema di zucca e olio al rosmarino.

Cannolicchi gratinati con salsa ai ricci di mare.

€ 40



CRUDITÉS CLASSICA

Ostrica,

gambero rosso di Mazara,

scampo di Sicilia,

mazzancolla del Mediterraneo,

gambero viola e

tartare di ricciola

€ 35



SPECIALITÀ DAL MARE

PLATEAU ROYAL

(per 2 persone)

SOLO SU PRENOTAZIONE

Astice intero e granchio

scampi reali del Mediterraneo al vapore

con assortimento di ostriche,

gamberi rossi,

gamberi viola,

gamberi blu,

scampi galiziani,

capesante al naturale,

carpaccio di orata e di San Pietro.

(secondo disponibilità del mercato)

€ 150



PRIMI

Tutta la pasta all'uovo è fatta in casa dalla nostra sfogliana

DALLA TRADIZIONE

TORTELLINI

in brodo di cappone o
in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi

€ 20



PASSATELLI

in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo nero pregiato

€ 20



TAGLIATELLE DI SFOGLIA GIALLA

al ragù di bianca modenese

€ 18



DALLA TERRA

RISOTTO ALLE LUMACHE

riso "Agricola S. Massimo" con lumache alla bourguignonne
e briciole di salsiccia di maiale nero nostrano

€ 20



GNOCCHI DI ZUCCA

burro, salvia, ricotta affumicata e semi di papavero

€ 18



BOMBA DI RISO

con ragù di Angus dry aged,
funghi porcini e spalla cotta di Mangalica

€ 20



SPAGHETTI DEL PRESIDENTE 2.0

"Mancini" con pomodori pelati BIO Az. Agr. Paolo Petrilli,
datterini "bruciati", burrata e basilico fresco

€ 18



PRIMI DAL MARE

RUOTE

"Benedetto Cavalieri" burro,
alici e lamponi disidratati

€ 22



PASTA MISTA

crema di patate bruciate,
cozze alla brace e
olio al rosmarino

€ 20



SPAGHETTONE FUMÉ

"Verrigni" con vongole veraci,
bottarga di muggine e
pomodorini confit

€ 25



SECONDI DALLA TERRA

COSTOLETTE DI AGNELLO

in crosta di cornflakes e
verza croccante

€ 30



COTECHINO

di "Regnani"

con zabaione al Lambrusco e purè

€ 20



COSTINE DI MAIALINO

CBT, laccate nel Green Egg
con salsa BBQ e belga gratinata

€ 25



QUINTO QUARTO

tartare di fassona Piemontese servita su
midollo alla brace, burro montato fumè, nocciole tostate e
tartufo nero pregiato

€ 30



COTOLETTA ALLA PETRONIANA

Tomahawk di maiale con prosciutto crudo di Parma,
Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato

€ 35



PARMIGIANO & PERE

alla brace, Aceto Balsamico di Modena

€ 20



I FILETTI

AL PEPE VERDE

€ 30



ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

€ 30



"ALLA ROSSINI"

nella classica versione francese: filetto adagiato su pan brioche,
con escalope di foie gras, fondo ridotto di anatra e tartufo nero pregiato

€ 40



CHATEAUBRIAND - 500 gr - (per 2 persone)

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

€ 85



SECONDI

DAL MARE

LO SPIEDO

di polpo croccante su quenelle di zucca,
pane profumato e salsa al rosmarino

€ 30



BBQ DI MARE

pesce e crostacei alla brace con verdure di stagione alla griglia

€ 40



RICCIOLA

su purea di sedano rapa, battuta di pomodori secchi,
nocciole tostate, olio al finocchietto e chips di cavolo

€ 30



ASTICE BLU

cotto alla griglia, salsa al passion fruit, erba cipollina

€ 45



FORMAGGI

Selezione di Parmigiano Reggiano
di diverse stagionature
con Aceto Balsamico di Modena

€ 18



CONTORNI

Patate di Montese al forno

€ 6

Spinacino fresco all'olio EVO

€ 6

Misticanza, carote e datterini

€ 6

Verdure di stagione alla griglia

€ 8

solfiti a seconda delle preparazioni



EXÉ RESTAURANT

LE NOSTRE PIZZE

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

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

LA CANTABRICO

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

€ 30



LA TARTUFO

La nostra stria con burro montato al tartufo
tartare di bianca modenese al coltello
scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

€ 30



LA SPALLA CRUDA

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

€ 25



L'AFFUMICATA

Fior di latte BIO, pancetta affumicata "la Giovanna" di Capitelli,
porcini spadellati e olio EVO di Brisighella

€ 25



LA TONNO ROSSO

Stria al lime, stracciatella di bufala,
battuta di tonno rosso, crema di basilico

€ 25



LA VEGETARIANA

Fior di latte BIO, zucca alla brace,
crema di gorgonzola "Croce" e croccante alla quinoa

€ 20



LE NOSTRE PIZZE GOURMET

LA BOLOGNESE

Fior di latte BIO, mortadella "Santo" selezione Villani,
crema di burrata e pistacchi, pomodorini confit

€ 20



LA BRISKET

Stria al rosmarino, mozzarella di bufala campana,
spinacino croccante, petto di manzo BBQ, il suo fondo e lime

€ 20



LA NERANO

Fior di latte di Agerola, provolone del Monaco
zucchine "alla scapece", basilico fresco e profumo di menta

€ 20



LA CONTADINA

Fior di latte BIO, pere Williams alla brace, taleggio,
scaglie di Parmigiano Reggiano
e Aceto Balsamico di Modena

€ 20



LA MARGHERITA

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

€ 15



Acqua	€	3
Caffè	€	2,5
Coperto	€	4

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



LATTE



UOVA



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SEDANO



SESAMO



SOIA



LUPINI



FRUTTA SECCA



FRUTTA A GUSCIO



SENAPE



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