



EXÉ RESTAURANT

---

*Alta cucina tradizionale dal 1985*

*dallo chef*

*Paolo Balboni*



## *Antipasti dalla Terra*

### **IL TAGLIERE DI SALUMI** 23 €

prosciutto di Parma 30 mesi "S. Ilario", mortadella "Selezione Villani",  
salame di Mora Romagnola allo stato brado di "Cà Lumaco",  
coppa stagionata 6 mesi "il Grifo", serviti con la nostra giardiniera  
e il gnocco fritto



### **GRAN CRUDO** 24 €

Carpaccio di controfiletto maturato 30 Giorni "come un prosciutto"

Nocciolo di scamone, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale

Battuta di cavallo al fieno

Tartare di diaframma con trito di aglio e prezzemolo

- si consiglia di degustare in quest'ordine -



### **FOIE GRAS** 22 €

terrina di foie gras, pan brioche,  
cipolla caramellata, mandarino e arachidi tostate



### **SOUFFLÈ** 18 €

sformatino di spinaci, fonduta di Parmigiano Reggiano, porri fritti



### **POLPETTA** 16 €

polpetta di quinto quarto con julienne di peperoni arrosto e crema di zafferano



### **SOUPE À L'OIGNON** 16 €

zuppa di cipolle cotte sotto le braci,  
Parmigiano Reggiano 30 mesi e timo, pane semidolce fatto in casa



### **FOCACCIA** 5 €

di nostra produzione cotta nel forno a legna



## *Antipasti dal Mare*

### **CALZAGATTI**

18 €

quenelle di baccalà mantecato,  
pil pil al prosciutto, carciofi fritti



### **PESCATO**

24 €

del giorno al coltello,  
con tapioca alla orientale e  
olio agli agrumi



### **CRUDITÉ**

40 €

gran piatto con crostacei, ostriche e  
pescato del giorno,  
secondo la disponibilità del mercato



## *Primi dalla Terra*

### **TORTELLINI** 24 €

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



### **PASSATELLI** 20 €

in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e  
tartufo nero pregiato



### **TAGLIATELLE AL RAGÙ** 16 €

di Bianca Modenese



### **GRAMIGNA** 16 €

con ragù di salsiccia di "Zivieri"



### **ROSETTA** 18 €

della tradizione cotta nel forno a legna,  
con prosciutto cotto "Capitelli",  
besciamella al Parmigiano Reggiano e  
funghi di stagione trifolati



### **TORTELLONI** 16 €

ricotta di montagna, spinaci di campo, burro e salvia



### **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO** 20 €

battuto al coltello, il suo fondo,  
tartufo nero pregiato



## *Primi dal Mare*

### **BOMBA DI RISO ALLO SCOGLIO**

25 €

con ragù di scoglio, jus di pesce azzurro,  
carpaccio di branzino salmistrato e bruciato



### **PACCHERI ALLA BRACE**

20 €

cacio, pepe, cozze, limone



### **SPAGHETTI FUMÉ**

24 €

spaghetti affumicati "Verrigni" con  
vongole, bottarga di muggine e  
pomodorini confit alla brace



## *Secondi dalla Terra*

### **FARAONA FARCITA** 24 €

arrotolata nel guanciale e finita in casseruola con il suo fondo al lambrusco di Sorbara, mele, prugne e pinoli



### **CONIGLIO ALLA CACCIATORA** 24 €

rosolato, sfumato allo chardonnay e cotto lentamente in casseruola, con olive nere alla contadina, verdure dell'orto e rosmarino

### **COSTINE AL SORBARA** 20 €

costine di maiale nero cotte a bassa temperatura, ripassate alla brace, glassate con salsa barbecue di nostra produzione al lambrusco di Sorbara



### **COTOLETTA ALLA PETRONIANA** 40 €

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



## *Dalla Nostra Cella di Frollatura*

Visita il nostro Dry Ager per i migliori tagli di carne di nostra ricerca e selezione

## *I Filetti*

### **AL PEPE VERDE** 30 €



### **ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA** 30 €



### **ALLA ROSSINI** 40 €

nella classica versione francese: con pan brioche, escalope di foie gras, fondo ridotto di anatra e tartufo nero estivo



### **CHATEAUBRIAND - 500G** 90 €

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



## *Secondi dal Mare*

### **TONNO AL CAMINO**

30 €

*“Omaggio a Davide Scabin”*

tonno rosso del Mediterraneo impanato all'inglese

con grissini di nostra produzione,

servito con erbette bruciate e mayonese al wasabi



### **POLPO ALLA MEDITERRANEA**

25 €

cotto al barbecue,

ricoperto da un velo di lardo bruciato,

salsa al basilico,

passata di pomodorini del piennolo confit








### **BRANZINO IN CROSTA**

30 €



servito con salsa choron e purè di patate affumicate




## *Contorni*

<b>SPINACINO</b> fresco all'olio EVO	6 €
<b>PURÈ</b> di patate di Montese 	8 €
<b>PATATE ARROSTO</b> patate di Montese dello Chef al forno	8 €
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> carrellata di verdure di stagione fresche cotte a fiamma viva	10 €
<b>FAGIOLO SCHIACCIONE</b> aglio, olio e peperoncino	6 €
<b>CIPOLLINE BORETTANE</b> saltate e conservate in Aceto Balsamico di Modena 	8 €
<b>GIARDINIERA</b> di nostra produzione 	8 €
<b>PUNTARELLE</b> cotte sulle braci, colatura di alici, agrumi e noci  	12 €

## *Formaggi*

<b>SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO</b> di diverse stagionature, oltre 24, oltre 30, oltre 40 mesi con Aceto Balsamico di Modena  	18 €
---	------

## *Desserts*

<b>I NOSTRI DOLCI</b>     	10 €
<b>IL NOSTRO GELATO</b>  	12 €
<b>I DISTILLATI</b>	alla carta



## *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**

30 €

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 SPALLA CRUDA**

25 €

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



### **LA MARGHERITA**

15 €

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



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)