



EXÉ RESTAURANT

Alta cucina tradizionale dal 1985



Vi propone

Il Pranzo d'affari "due piatti e via!"

Dal lunedì al venerdì a mezzogiorno
da un suo menù settimanale.

Due piatti a vostra scelta
acqua, caffè e coperto compresi

30 €

DUE PIATTI A VOSTRA SCELTA:

Antipasti

UOVO

cotto a bassa temperatura, asparagi al burro, crema di sedano rapa



INSALATA DI CAPPONE

con spinaci freschi, uvetta e olive



POLENTA FRITTA

con ragù di prosciutto crudo e crema di fave



Primi

PASSATELLI

con zucchine e culatello



GNOCCHETTI VERDI

crema di asparagi, con burro, semi di papavero e menta



FUSILLONI

Monograno Felicetti, salsiccia di Zivieri e carciofi



Secondi

POLLO ALLA DIAVOLA

coscia di pollo ruspante alla paprika cotto ai ferri, con il suo fondo e rosmarino

POLPETTE

100% filetto di manzo, in umido con piselli

PLATEAU DI VERDURE

cotte alla brace, con tosone al forno



IN ALTERNATIVA UNA PIZZA A VOSTRA SCELTA:

le Pizze di EXÉ

NAPOLI

pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP,
fiordilatte, acciughe della cooperativa pescatori

Cinque Terre-Portofino,

origano e

olio EVO di Brisighella



EMILIANA

pomodori cuore di Bue,

crema di rucola,

Parmigiano Reggiano 30 mesi “Quattro Madonne”,

Prosciutto Crudo S. Ilario e

olio EVO di Brisighella



MARGHERITA

pomodori San Marzano DOP,

fiordilatte,

basilico fresco e

olio EVO di Brisighella



LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



LATTE



UOVA



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SEDANO



SESAMO



SOIA



LUPINI



FRUTTA SECCA



FRUTTA A GUSCIO



SENAPE



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