



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

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

Formaggi

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

Desserts

I NOSTRI DOLCI     	10 €
IL NOSTRO GELATO  	12 €
I DISTILLATI	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

25 €

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

18 €

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



LA MARGHERITA

12 €

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