



EXÉ RESTAURANT

Alta cucina tradizionale dal 1985

dallo chef

Paolo Balboni

MICHELIN
2025

Antipasti dalla Terra

Tagliere di salumi 23 €

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 "il Grifo", serviti con la nostra giardiniera e il gnocco fritto



Gran crudo KM 0 24 €

Nocciolo di scamone di Bianca Modenese, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale

Carpaccio di controfiletto di vacca vecchia dolomitica 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 -



Polpetta 16 €

di quinto quarto con julienne di cipolla arrosto, timo, salsa allo zafferano



Battuta alla brace 20 €

battuta di vitella al coltello, condita e ripassata sull'Ofyr con lardo di Colonnata e Aceto Balsamico di Modena



Sformatino di zucca 18 €

con amaretto, salvia, porcini saltati e caffè



Focaccia salsiccia e mascarpone 15 €

di nostra produzione cotta nel forno a legna

ripiena di salsiccia di Mora Romagnola appena arrostita e mascarpone



Focaccia 5 €

di nostra produzione cotta nel forno a legna

con olio EVO e sale maldon



Antipasti dal Mare

Baccalà

20 €

trancio di filetto di baccalà fritto

con cavolo nero soffiato e maionese alle alici



Calzagatti

20 €

con guazzetto di mare in pentolino,

stufato oltre 24 ore



Crudo di mare

40 €

crostacei e pescato del giorno

- *secondo disponibilità del mercato* -

con i loro condimenti



Primi dalla Terra

Tortellini 24 €

“del dito mignolo” fatti in casa in brodo di cappone nostrano oppure in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi



Passatelli 20 €

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



Tagliatelle al ragù 16 €

di Bianca Modenese vecchia



Risotto 22 €

radicchio, salsiccia di Mora Romagnola arrostita e lumache nostrane al burro



Lasagna al tegamino 18 €

cotta alla brace,
con ragù di Bianca Modenese e besciamella al Parmigiano Reggiano



Gnocchi di zucca 18 €

gnocchi di 100% zucca burro e salvia,
con ricotta affumicata, semi di papavero e ruta



Pappardelle al ragù d'anatra 22 €

battuto al coltello e stufato lentamente,
con il suo fondo all'arancia e tartufo nero pregiato



Primi dal Mare

Pasta mista

22 €

tirata con fumetto di crostacei, burro,
insalata di cannocchie crude all'olio EVO
e dragoncello



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 agli agrumi | 24 € |
| cotta lentamente al forno con guancia e finita in casseruola con l'albana, il suo fondo, uva, arancio e salvia | |
|   | |
| Cotechino | 22 € |
| cotto sulle braci, lenticchie, salsa verde, salsa al nocino e mostarda cremonese | |
|    | |
| Ganassino al lambrusco | 22 € |
| guancia di maiale nero brasata al Sorbara con giardiniera di stagione, il suo fondo e purè di patate di Montese | |
|   | |
| Cervo | 30 € |
| purè di topinambur, pere cotte nel grasparossa, il loro fondo e briciole di pan brioche | |
|   | |
| Cotoletta alla petroniana | 40 € |
| Tomahawk di maiale nero con prosciutto crudo S. Ilario, Parmigiano Reggiano e tartufo nero pregiato | |
|    | |

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 pregiato | |
|  | |
| 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 | |
|    | |

Dalla Nostra Cella di Frollatura

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

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 e patate

25 €

cotto alla brace,
impanato al panko con salsa barbecue,
crema di patate di montese




Branzino in crosta

30 €



servito con salsa choron e purè di patate affumicate




Contorni

| | |
|--|------|
| Spinacino all'olio EVO | 6 € |
| Purè di patate di Montese  | 6 € |
| Verdure alla griglia carrellata di verdure di stagione fresche cotte a fiamma viva | 10 € |
| Cipolline borettane saltate e conservate in Aceto Balsamico di Modena  | 8 € |
| Giardiniera di nostra produzione  | 8 € |
| Patate arrosto patate di Montese dello Chef al forno | 8 € |
| Insalata di nervetti in giardiniera   | 10 € |
| Broccoli saltati con aglio, olio, peperoncino | 8 € |
| Mostarda cremonese artigianale | 8 € |

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 tonno rosso

25 €

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



L'affumicata

22 €

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



le Pizze di EXÉ

Fiori di zucca 22 €

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



Salsiccia e friarielli 18 €

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



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



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