



EXÉ RESTAURANT

MENU



EXÉ RESTAURANT

Lo chef *Paolo Balboni*
vi propone il nostro menu
dal territorio, oltre i confini

ANTIPASTI DALLA TERRA

IL TAGLIERE

Accurata selezione di salumi del territorio
accompagnati dalla nostra giardiniera:
prosciutto crudo di Parma 30 mesi, mortadella "Favola" di Palmieri,
pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli e salame di felino

€ 20



INSALATA DI CAPPONE

con guancialetto croccante, melograno,
mela Smith e radicchio variegato

€ 18



UOVO CBT

di Paolo Parisi BIO, su nido di agretti,
mirepoix di verdure e crumble di pane nero

€ 18



IL GRAN CRUDO DI CARNE

Tartare di Fassona piemontese affumicata al legno di mandorlo,
fesa di Black Angus in carpaccio e sashimi di filetto Charolaise

€ 24

DALLA NOSTRA BAKERY

LA NOSTRA STRIA

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

€ 5



GNOCCO FRITTO - 6 pezzi

€ 4



ANTIPASTI DAL MARE

CRUDITÉS DI MARE

ostrica, gambero rosso di Sicilia,
scampo di Sicilia,
mazzancolla del Mediterraneo,
gambero viola e
tartare di salmone

€ 30



TARTARE DI GAMBERO ROSSO

con la sua bisque e
stracciatella di bufala campana

€ 26



INSALATA TIEPIDA DI MARE

con zucchine e
pomodorini confit

€ 20



TEMPURA DI BACCALÀ E FIORI DI ZUCCA

con salsa yogurt
ed erbe aromatiche

€ 18



SPECIALITÀ DAL MARE

PLATEAU ROYAL

(min. 2 persone)

Astice intero e
scampi reali del Mediterraneo al vapore
con assortimento di ostriche,
gamberi rossi,
gamberi viola,
gamberi blu,
scampi,
capesante al naturale,
tartufi,
clams e
bulots
(secondo disponibilità del mercato)

€ 120



SPECIALITÀ DAL MARE CATALANA DI CROSTACEI

(min. 2 persone)

Astice,
astice blu o aragosta
mazzancolle del Mediterraneo e
scampi di Sicilia,
con trionfo di frutta e
verdura di stagione,
citronette al Balsamico di Modena e
maionese al mandarino
(secondo disponibilità del mercato)

€ 80



PRIMI DALLA TERRA

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

TORTELLINI

in brodo di cappone

in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi

"BIO HOMBRE"

€ 20



PASSATELLI

in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi "BIO HOMBRE"

e tartufo nero pregiato

€ 18



TAGLIATELLE DI SFOGLIA VERDE

al ragù di anatra e pecorino del parco del Frignano

€ 15



TAGLIATELLE DI SFOGLIA GIALLA

al ragù di bianca modenese

€ 15



BOMBA DI RISO

con ragù tradizionale bolognese,
funghi porcini e spalla cotta di San Secondo

€ 18



SPAGHETTI DEL PRESIDENTE

"Monograno Felicetti" con
pomodori pelati BIO Az. Agr. Paolo Petrilli e clorofilla di basilico

€ 15

PRIMI DAL MARE

SPAGHETTI

"Monograno Felicetti" mantecati al burro di malga e
vodka con caviale Calvisius

€ 25



RISOTTO

con crema di zucchine,
calamari spillo e
mandorle a lamelle

€ 20



TAGLIOLINI

con tartare di tonno rosso,
crumble di pane nero e
pomodorini confit

€ 23



SPAGHETTI AFFUMICATI

del pastificio "Verrigni" con vongole,
pomodorini confit e
bottarga di muggine

€ 20



SECONDI DALLA TERRA

FILETTO DI MORA ROMAGNOLA CBT

con puré di mele golden e senape,
coulis di ciliegie di Vignola e punte di asparagi bianchi

€ 25



COSTOLETTE DI AGNELLO

in crosta di mandorle, al profumo di timo e maggiorana,
accompagnate da spinaci di campo e maionese allo yogurt

€ 25



LA PETRONIANA

Cotoletta di vitello panata e dorata, con prosciutto crudo di Parma,
Parmigiano Reggiano, glassatura di brodo di cappone

€ 25



I FILETTI

ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

€ 25



AL PEPE VERDE

€ 25



"ALLA ROSSINI"

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

€ 35



CHATEAUBRIAND - 500 gr - (min. 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

€ 80



SECONDI DAL MARE

CALAMARO GRATINATO

su vellutata di piselli e
stracciatella di
bufala campana

€ 24



BBQ DI MARE

pesce e crostacei alla brace
con trilogia di oli aromatizzati
alla menta, al timo e all'erba pepe

€ 30



POLPO CROCCANTE

su fondente di patate viola,
cavolo viola marinato
all'Aceto Balsamico di Modena e
pomodorini confit

€ 24



RICCIOLA

su gazpacho di pomodoro
e caponata di cetrioli
e datterini

€ 25



FORMAGGI

Il Parmigiano Reggiano
+ 24 mesi
ed extravecchio + 60 mesi
con Aceto Balsamico di Modena
€ 15



CONTORNI

Patate di Montese al forno
€ 5

Spinacino fresco all'olio EVO
€ 5

Insalata mista
€ 5

Verdure alla griglia
€ 6



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

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,
pomodori datterini confit e olio EVO di Brisighella

€ 25



LA CETARA

Mozzarella fior di latte biologica,
fiori di zucca, crema di alici di Cetara
quenelle di ricotta, miele e pepe

€ 22



L'AFFUMICATA

Mozzarella fior di latte biologica,
pancetta cotta affumicata "la Giovanna" di Capitelli,
funghi porcini e olio EVO di Brisighella

€ 22



LA TONNO ROSSO

Stria al lime, tartare di tonno toso,
stracciatella di bufala campana,
pomodorino confit e pesto al basilico

€ 22



LA GAMBERO ROSSO

Crema di bufala, tartare di gambero rosso,
crema di zucchine e menta e pistacchio di Bronte

€ 22



LE NOSTRE PIZZE

LA SPALLA CRUDA

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

€ 20



LA TARTUFO

Battuta di bianca modenese al coltello,
zabaione al Parmigiano Reggiano,
burro montato e tartufo nero dall'oltrepò Pavese

€ 24



LA BOLOGNESE

Mozzarella fior di latte, mortadella "Favola" di Palmieri,
pistacchi di Bronte e pomodorini confit

€ 18



LA PARMIGIANA

Salsa di pomodoro biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
mozzarella di bufala campana, basilico fresco,
quenelle di melanzane e cialda croccante di Parmigiano Reggiano

€ 18



LA MARGHERITA

Salsa di pomodoro biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
mozzarella di bufala campana, basilico fresco,
sale marino di Cervia riserva Camillone e olio EVO di Brisighella

€ 12



Acqua	€	3
Caffè	€	2
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