



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, Salame di Felino

€ 20



SFORMATINO DI RICOTTA

con Zabaione al Parmigiano e
Carciofi Fritti

€ 18



UOVO CBT

di Paolo Parisi BIO, con crema di Topinambur,
Croccante alla Segale e Tartufo Nero Pregiato

€ 18



SELEZIONE DI CRUDO DI CARNE

Tartare di Fassona Piemontese Affumicata al Legno di Mandorlo,
Fesa di Black Angus in Carpaccio, 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 Carciofi Croccanti e
Pomodorini Confit

€ 20



BACCALÀ IN TEMPURA

con Insalata di Puntarelle, Radicchio Variegato e
Maionese agli Agrumi

€ 18



SPECIALITÀ DAL MARE LE GRAND 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

Spaghettoni "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

allo Zafferano, Calamari,
Nocciole Tostate e
Estratto di Basilico

€ 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 Pure 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



COTECHINO

del Salumificio "Regnani" con Purè, Salsa Verde e Zabaione al Lambrusco

€ 18



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



SALMONE

con Puntarelle Croccanti e
Maionese all'Aceto
Balsamico Bianco

€ 26



POLPO CROCCANTE

su Fondente di Patate Viola,
Cavolo Viola marinato
all'Aceto Balsamico di Modena e
Pomodorini Confit

€ 24



FORMAGGI

Parmigiano Reggiano Extra Vecchio
60 mesi "BIO HOMBRE"
con Aceto Balsamico di Modena

€ 12



Gorgonzola Croce

€ 6



Pecorino del Parco del Frignano

€ 6



CONTORNI

Patate di Montese al Forno

€ 5

Spinacino Fresco all'Olio EVO

€ 5

Insalata Mista

€ 5



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 Cappero di Pantelleria,
Pomodori Datterini Confit, Olio EVO di Brisighella

€ 25



L'AFFUMICATA

Mozzarella Fior di Latte Biologica,
Pancetta Cotta Affumicata "La Giovanna" di Capitelli,
Funghi Porcini, Olio EVO di Brisighella

€ 22



LA TONNO ROSSO

Stria al Lime, Tartare di Tonno Rosso,
Stracciatella di Bufala Campana,
Pomodorino Confit, Pesto al Basilico

€ 22



LA POLPO E PATATE

Mozzarella Fior di Latte Biologica, Polpo,
Patate di Montese Schiacciate, Olio al Prezzemolo

€ 20



LA SPALLA CRUDA

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Stracciatella di Bufala Campana,
Spalla Cruda di Palasone, Olio EVO di Brisighella

€ 20



LE NOSTRE PIZZE

LA SAN SECONDO

Mozzarella di Bufala, Spalla Cotta "antica corte Pallavicina",
Carciofi, Olive Taggiasche, Olio EVO di Brisighella

€ 20



LA BOLOGNESE

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella "Favola" di Palmieri,
Pistacchi di Bronte, Pomodorini Confit

€ 18



LA PARMIGIANA

Salsa di Pomodoro Biologico Az. Agr. Paolo Petrilli,
Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco,
Quenelle di Melanzane, 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,
Olio EVO di Brisighella

€ 12



Acqua € 3

Caffè € 2

Coperto € 4

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



SESAMO



LATTE



SOIA



UOVA



LUPINI



PESCE



FRUTTA SECCA



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SENAPE



SEDANO



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