



EXE RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

STRIA - PIZZA GOURMET

LA NOSTRA STRIA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la stria e cuocerla per 8 minuti. All'uscita cospargere di olio al rosmarino. Infine aggiungere il sale Maldon.

LA CANTABRICO - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la salsa di pomodoro e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere la stracciatella su ogni spicchio. Sopra la stracciatella un filetto d'acciuga del Cantabrico, polvere di cappero, pomodori confit e infine olio EVO.

SPALLA CRUDA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la salsa di pomodoro e cuocerla per 8 minuti.

All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere la stracciatella su ogni spicchio. Sopra la stracciatella, spalla cruda "Antica Corte Pallavicina" e infine olio EVO.

POLPO E PATATE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio polpo e patate e infine aggiungere l'olio al prezzemolo.

AFFUMICATA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio la Pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli, funghi porcini e infine olio EVO.

MARGHERITA GOURMET - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la salsa di pomodoro e cuocerla per 8 minuti.

All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio una fettina di mozzarella di bufala. Sopra alla mozzarella sale Maldon e olio al basilico.

SAN SECONDO - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 6 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi.

Aggiungere su ogni spicchio i carciofi e infornare nuovamente per altri 2 minuti. All'uscita aggiungere spalla cotta "Antica Corte Pallavicina", olive e olio EVO.

LA BOLOGNESE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 8 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi.

Aggiungere su ogni spicchio la Mortadella, la granella di pistacchio e i pomodori confit.

MAZZANCOLLE - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e cuocerla per 6 minuti. All'uscita tagliare in 6 spicchi.

Aggiungere su ogni spicchio le mazzancolle e infornare nuovamente per altri 2 minuti. All'uscita aggiungere funghi porcini e olio al finocchietto.

ZUCCA - Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la base con sopra la julienne di mozzarella e il gorgonzola e cuocerla per 8 minuti.

All'uscita tagliare in 6 spicchi. Aggiungere su ogni spicchio la zucca e il cruch di Parmigiano.

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com

gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXE RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

ANTIPASTI - PRIMI

SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORCINI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore tutti gli ingredienti insieme per 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Quando il forno sarà caldo, infornare lo sformatino e lasciarlo per 6 minuti.

Nel frattempo scaldare in due pentolini differenti a fuoco basso, crema di parmigiano e porcini.

Servire lo sformatino sulla crema di parmigiano e sopra i funghi porcini.

BOMBA DI RISO - Preriscaldare il forno a 180°C. Quando il forno sarà caldo infornare la bomba di riso e lasciarla per 12/15 minuti. Nel frattempo in un pentolino scaldare il ragù. Servire la bomba di riso con sopra il ragù caldo.

ROSETTE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 180°C. Quando il forno sarà caldo infornare e cuocere per 12/15 minuti.

TAGLIATELLE AL RAGÙ - Cuocere le tagliatelle in acqua salata. Nel frattempo scaldare il ragù in padella.

Quando le tagliatelle a vostro gusto (più o meno al dente) saranno pronte, scolarle in padella col ragù.

Aggiungere appena un goccio di acqua di cottura e farle andare girando di tanto in tanto in modo tale che il ragù si mescoli bene con le tagliatelle.

SPAGHETTI AFFUMICATI VERRIGNI CON LE VONGOLE

Cuocere in acqua salata, per 11 minuti da quando verranno calati, gli spaghetti. Nel frattempo scaldare le vongole in padella. Quando gli spaghetti saranno pronti, scolarli e unirli in padella con le vongole.

Aggiungere appena un goccio di acqua di cottura e farli andare girando di tanto in tanto in modo tale che il "sugo di vongole" si mescoli bene con gli spaghetti. A vostro gusto potete aggiungere un filo di olio EVO.

PASSATELLI CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI E TARTUFO NERO

Cuocere i passatelli in acqua salata o in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare la crema di parmigiano in padella. Quando i passatelli saranno venuti a galla, scolarli in padella.

Amalgamare bene i passatelli con la crema di parmigiano e servire con sopra le lamelle di tartufo nero.

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

Cuocere i tortellini in acqua salata o in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare il brodo di cappone.

Quando i tortellini saranno pronti, scolarli e metterli nel piatto. Aggiungere infine il brodo di cappone ben caldo.

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO

Cuocere i tortellini in acqua salata o in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare la crema di parmigiano in padella.

Quando i tortellini saranno pronti, scolarli in padella. Amalgamare bene in tortellini con la crema di parmigiano e servire.

VELLUTATA DI ZUCCA CON MANDORLE TOSTATE E RISTRETTO AL BALSAMICO

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore per 2 minuti.

Servire con sopra le mandorle tostate e il ristretto al balsamico.

COTTURA TRADIZIONALE: Mettere la vellutata in un pentolino a scaldare a fuoco basso.

Servire con sopra le mandorle tostate e il ristretto al balsamico.

PASTA E FAGIOLI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore per 2 minuti. Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

COTTURA TRADIZIONALE: Mettere la pasta e fagioli in un pentolino a scaldare a fuoco basso mescolando di tanto in tanto altrimenti rischia di attaccarsi. Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com

gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXÉ RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

SECONDI

PETTO DI FARAONA CON CREMA DI PATATE AL TIMO E FUNGHI CARDONCELLI SPADELLATI

PER MICROONDE: Scaldare direttamente dentro al contenitore tutti gli ingredienti insieme per 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto.

Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene da ambo i lati il petto della faraona.

Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato i funghi cardoncelli.

Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate.

Servire il petto di faraona sulla crema di patate e sopra i funghi cardoncelli.

CARRÉ D'AGNELLO GLASSATO AL MIELE, QUENELLE DI CAPRINO E MANDORLE TOSTATE

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare il carré d'agnello e lasciarlo per 6 minuti.

Servire con la quenelle di caprino e le mandorle tostate sopra.

COSTINE DI MAIALINO IN DOPPIA COTTURA CON SALSA BARBECUE E PATATE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare le costine e patate per 8 minuti.

Servire le costine con a fianco le patate al forno.

POLPO CROCCANTE CON RADICCHIO AL VAPORE E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto. Quando la padella sarà calda, rosolare

ben bene da ambo i lati il polpo. Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato il radicchio.

Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate. Servire il polpo sulla crema di patate e a fianco il radicchio.

FILETTO D'ORATA CON BIETE SPADELLATE E BATTUTA DI CAPPERI E OLIVE

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto.

Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene l'orata prima dal lato della pelle (4 minuti),

poi dal lato della polpa (2minuti) . Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato le biete.

Servire l'orata con a fianco le biete e ancora a fianco la battuta di capperi.

Servire (se piace) con sopra un filo di olio EVO.

CONTORNI

SPINACINO FRESCO SALTATO IN PADELLA

PER MICROONDE: Scaldare per 1minuto e 30 secondi / 2 minuti.

COTTURA TRADIZIONALE: Scaldare in un pentolino con una noce di burro o un filo d'olio.

PATATE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare per 8 minuti

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com

gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXÉ RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

I NOSTRI PANINI

LOBSTER ROLL

Scaldare il panino in forno o fornetto ventilato a 160°C per 5 minuti.
All'uscita farcire in sequenza con insalata, polpa d'astice e infine la salsina.

CARLO FORTE

Scaldare il bagel in forno o fornetto ventilato a 160°C per 5 minuti.
All'uscita del bagel farcire in sequenza con tartare di tonno, pesto al basilico, zeste di limone, stracciatella di bufala, pomodorini confit.

FASSONA

Scaldare il panino in forno o fornetto ventilato a 160°C per 5 minuti.
Nel frattempo in una padella antiaderente finire di cuocere l'hamburger di fassona.
Scaldare in un pentolino o al microonde il purè di patate viola.
All'uscita del panino farcire in sequenza con purè di patate, hamburger di fassona, crema di Castelmagno e infine il tartufo nero.

VEGAN BURGER

Scaldare la focaccia in forno o fornetto ventilato a 160°C per 5 minuti.
Nel frattempo in una padella antiaderente finire di cuocere il vegan burger lasciandolo almeno 3 o 4 minuti per parte a fuoco moderato. All'uscita della focaccia farcire in sequenza con metà crema di broccoli, valeriana, fette di pomodoro, vegan burger, e infine l'altra metà di crema di broccoli.

COTECHINO

Scaldare lo sfilatino in forno o fornetto ventilato a 160°C per 5 minuti.
Nel frattempo in un pentolino con dell'acqua scaldare il cotechino direttamente nel suo sacchetto sottovuoto.
Scaldare in un pentolino o al microonde la crema di zucca.
All'uscita dello sfilatino farcire in sequenza con crema di zucca, le fette di cotechino e sopra la salsa verde.

DALLA NOSTRA BAKERY

LA NOSTRA STRIA

Preriscaldare il forno ventilato a 240°C. Quando il forno sarà caldo, infornare la stria e cuocerla per 8 minuti.
All'uscita cospargere di olio al rosmarino. Infine aggiungere il sale Maldon.

FOCACCIA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

TIGELLE - Cuocere in forno o fornetto ventilato - 150°C per 4 minuti.

PANINI SOFFICI - Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

PAGNOTTINA PUGLIESE - Cuocere in forno o fornetto ventilato - 200°C per 8 minuti.

PAGNOTTINA DI GRANI ANTICHI - Cuocere in forno o fornetto ventilato - 200°C per 8 minuti.

Consegna a Domicilio
INSIEME IN CUCINA
exerestaurant.com
gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXÉ RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

BOX

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI MENÙ BOX

MENÙ TERRA

MILANO TORINO COCKTAIL

Mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il contenuto della bottiglietta e mescolare per 10 secondi

SFORMATINO DI CAVOLO NERO SU FONDUTA AL PARMIGIANO

Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Quando il forno sarà caldo, infornare lo sformatino e lasciarlo per 6 minuti. Nel frattempo scaldare in un pentolino a fuoco basso o al microonde la crema di parmigiano. Servire lo sformatino sulla crema di Parmigiano.

ROSETTE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 180°C. Quando il forno sarà caldo infornare e cuocere per 12/15 minuti.

COSTINE IN DOPPIA COTTURA CON SALSA BARBECUE E PATATE AL FORNO

Preriscaldare il forno a 200°C. Quando il forno sarà caldo infornare il costine e patate per 8 minuti. Servire le costine con a fianco le patate al forno.

CUBOTTI CIOCCOLATO, CAFFÈ E SALE CON ZABAIONE

Servirli su un piatto con a fianco una piccola ciotolina con lo zabaione.

FOCACCIA SOFFICE CON OLIO EVO E SALE MALDON

Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

MENÙ MARE

MILANO TORINO COCKTAIL

Mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il contenuto della bottiglietta e mescolare per 10 secondi

HUMUS DI CECI CON MAZZANCOLLE E OLIO AL ROSMARINO

Impiattare l'humus; posizionarci sopra le mazzancolle. Chiudere il piatto con l'olio al rosmarino.

SPAGHETTI AFFUMICATI VERRIGNI CON LE VONGOLE - Cuocere in acqua salata, per 11 minuti da

quando verranno calati, gli spaghetti. Nel frattempo scaldare le vongole in padella.

Quando gli spaghetti saranno pronti, scolarli in padella col ragù. Aggiungere appena un goccio di acqua di cottura e farli andare girando di tanto in tanto in modo tale che il "sugo di vongole" si mescoli bene con gli spaghetti. A vostro gusto potete aggiungere un filo di olio EVO.

POLPO CROCCANTE CON RADICCHIO AL VAPORE E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto. Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene da ambo i lati il polpo. Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato il radicchio. Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate. Servire il polpo sulla crema di patate e a fianco il radicchio.

CARPACCIO D'ANANAS MARINATO ALLA MENTA E ZENZERO CON CRUMBLE DI SBRISOLONA

Servire il carpaccio su un piatto con sopra il crumble di sbrisolona.

FOCACCIA SOFFICE CON OLIO EVO E SALE MALDON

Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com - gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXÉ RESTAURANT

GOURMET DELIVERY

BOX

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI MENÙ BOX

MENÙ CRUDITÀ DI MARE

MILANO TORINO COCKTAIL

Mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il contenuto della bottiglietta e mescolare per 10 secondi

MINI CARLO FORTE - BAGEL (CIAMBELLA DI PANE SOFFICE), CON TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, PESTO AL BASILICO E ZESTE DI LIMONE

Scaldare il bagel in forno o fornetto ventilato a 160°C per 4 minuti. All'uscita del bagel farcire in sequenza con tartare di tonno, pesto al basilico, zeste di limone, stracciatella di bufala, pomodorini confit.

FOCACCIA SOFFICE CON OLIO EVO E SALE MALDON

Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

MENÙ TARTUFO E FUNGHI

MILANO TORINO COCKTAIL

Mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il contenuto della bottiglietta e mescolare per 10 secondi.

SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORCINI

Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Quando il forno sarà caldo, infornare lo sformatino e lasciarlo per 6 minuti. Nel frattempo scaldare in due pentolini differenti a fuoco basso, crema di parmigiano e porcini. Servire lo sformatino sulla crema di parmigiano e sopra i funghi porcini.

PASSATELLI CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI E TARTUFO NERO

Cuocere i passatelli in acqua salata o in un brodo "matto" (di dado). Nel frattempo scaldare la crema di parmigiano in padella. Quando i passatelli saranno venuti a galla, scolarli in padella. Amalgamare bene in passtelli con la crema di parmigiano e servire con sopra le lamelle di tartufo nero.

PETTO DI FARAONA CON CREMA DI PATATE AL TIMO E FUNGHI CARDONCELLI SPADELLATI

Usare una padella anti aderente. Scaldare la padella a fuoco alto.

Quando la padella sarà calda, rosolare ben bene da ambo i lati il petto della faraona.

Abbassare il fuoco e aggiungere in padella in un lato i funghi cardoncelli. Nel frattempo scaldare in un pentolino la crema di patate. Servire il petto di faraona sulla crema di patate e sopra i funghi cardoncelli.

SBRISOLONA CON SALSA ALLE PERE E GRAPPA MILLA DI MAROLO

Servire la sbrisolona sulla salsa di pere e cospargendo la superficie con la grappa Milla di Marolo.

FOCACCIA SOFFICE CON OLIO EVO E SALE MALDON

Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com - gourmetdelivery.exerestaurant.com



EXÉ RESTAURANT
GOURMET DELIVERY

BOX

ISTRUZIONI PER SCALDARE, RIGENERARE I NOSTRI MENÙ BOX

MENÙ TRADIZIONE

MILANO TORINO COCKTAIL

Mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il contenuto della bottiglietta e mescolare per 10 secondi.

SFORMATINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E FUNGHI PORCINI

Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Quando il forno sarà caldo, infornare lo sformatino e lasciarlo per 6 minuti.

Nel frattempo scaldare in due pentolini differenti a fuoco basso, crema di parmigiano e porcini.

Servire lo sformatino sulla crema di parmigiano e sopra i funghi porcini.

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

Cuocere i tortellini in acqua salata o un brodo "matto" (di dado).

Nel frattempo scaldare il brodo di cappone.

Quando i tortellini saranno pronti, scolarli e metterli nel piatto.

Aggiungere infine il brodo di cappone ben caldo.

BOLLITO CON SALSA VERDE, GIARDINIERA

Prendere un pentolino con acqua, metterlo sul fuoco finché l'acqua non avrà preso il bollore.

Quando l'acqua bolle, spegnere il fuoco e immergere il sacchettino sottovuoto del bollito in acqua.

Lasciarlo per circa 8/10 minuti. Servire il bollito in un piatto con a fianco la salsa verde e la giardiniera

FOCACCIA SOFFICE CON OLIO EVO E SALE MALDON

Cuocere in forno o fornetto ventilato - 180°C per 5 minuti.

Consegna a Domicilio

INSIEME IN CUCINA

exerestaurant.com - gourmetdelivery.exerestaurant.com