

Acqua

Coperto

COCKTAILS

*Exit Storm

Clairin, Rum Anejo, Vanilla, Fake Lime, Ginger beer

*Fix the Exit

Tanqueray Gin, Cordial, Fino Sherry, Fake Lime, Peychaud's, Perrier

*Jerez Fashioned

Scotch Whisky, Sherry Amontillado, Mezcal, Angostura, Sugar

*Banana Sour

Bourbon Whiskey, Banana, Fake Lemon, Sugar

*Exit Pandan NG

Campari, Vermouth rosso, Tanqueray Gin, Pandan, EXIT Bitter

*Jalisco Legacy

Casamigos Tequila, Raspberry, Ancho Reyes, Fake Lime, Sugar

Aperol / Campari Spritz

EXIT Spritz

Classici

Gin & Tonic

BIRRE

Birrificio War

Franco - Keller Pils 4.8%

Rage - West Coast IPA 7%

IG @exitgastronomiaurbana

MENU

EXIT SNACKS

Ostrica Classique de l'Imperatrice - Aquitania

Pane, Burro e Acciughe

Torchon di Foie Gras
40gr / 80gr

Caviale Yellow "Adamas" 20gr

Coppa di Parma "Fratelli Spigaroli"

Culatello di Zibello DOP "Fratelli Spigaroli"
50gr / 90gr

Prosciutto Cotto "Fratelli Spigaroli"

Taleggio a Latte Crudo DOP
e Giardiniera di Verdure "Bottega Pavesi"

manuelina

LA STORICA FOCACCERIA

Focaccia col Formaggio

Focaccia col Formaggio e 'Nduja

EXIT

gastronomia urbana

CORSO DI PORTA ROMA

VIA MANZONI

CORSO ITALIA

CORSO VENEZIA

CORSO XXII MARZO

VIA SANT'ANDREA

RIPA DI PORTA TICIN

GASTRONOMIA URBANA

VINI AL CALICE / CORAVIN

*Uova EXIT

*Carciofo Ripieno,
il suo Brodo e Menta

*Radicchio Rosso Trevigiano,
salsa alle Noci e Mandarino

*Asparago,
Asparagina, Lenticchie Beluga, Mango

*Costoletta di Rombo,
Millefoglie di Rapa e Finocchio,
salsa Mugnaia al Pompelmo

*Calamaro,
Cime di Rapa,
Caciocavallo Podolico e 'Nduja

*Paranza in Carpione
e Insalata Russa

*Sgombro Marinato,
Gazpacho di Rapanelli, Rape,
Limone salato

*Moscardini,
Macco di Fave, Fave Verdi,
Fava di Cacao

*Rana Pescatrice,
Estratto di Piselli e Lardo

*Puccia,
Tartare di Cavallo, Pomodoro confit,
Mayo ai Capperi, Cucunci

*Albese di Fassona,
Carota di Polignano e Dressing di
Aringa affumicata

*Lingua di Vitello,
Alici, crema d'Aglio, Indivia riccia

*Piccione,
salsa di Sedano Rapa e
Cardoncelli selvatici

*Maialino dei Nebrodi,
salsa Romesco, Chimichurri

*Fegato di Vitello,
Lampascioni, Capperi,
Puntarelle e Melograno

*Guancia di Manzo,
Borragine e Cavolo Cappuccio

*Scottadito d'Agnello,
Sponsale Rosso di Acquaviva e
Ricotta forte

Champagne

DEBAS-COMIN
Brut Nature Grand Cru
Chardonnay

AR LENOBLE
Brut Nature Dosage Zero
45% Meunier,
40% Pinot Noir,
15% Chardonnay

Bianchi

TERENZUOLA
Vermentino Fosso di Corsano 2021
Vermentino

LUIGI MAFFINI
Fiano Pietraincatenata 2019
Fiano

THOMAS LABAILLE
Sancerre L'Autentique 2020
Sauvignon

DAMIJAN PODVERSIĆ
Ribolla Gialla 2017 **Magnum**
Ribolla Gialla

Rossi

CASTELLO DI NEIVE
Dolcetto d'Alba 2020
Dolcetto

TENUTA DI VALGIANO
Palistorti 2018 **Magnum**
Sangiovese, Merlot, Syrah

DOMAINE P.J. VILLA
Syrah Gamine 2019
Syrah

FLORENCE CHOLET
Auxey-Duresses 2019
Pinot Noir

Orange

SKERLJ
Malvasia 2019
Malvasia Istriana

*Comunicaci eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari particolari.
Il personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni e consigli.

*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura o potrebbero essere surgelati all'origine per occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

Water

Service Charge

COCKTAILS

*Exit Storm

Clairin, Rum Anejo, Vanilla, Fake Lime, Ginger beer

*Fix the Exit

Tanqueray Gin, Cordial, Fino Sherry, Fake Lime, Peychaud's, Perrier

*Jerez Fashioned

Scotch Whisky, Sherry Amontillado, Mezcal, Angostura, Sugar

*Banana Sour

Bourbon Whiskey, Banana, Fake Lemon, Sugar

*Exit Pandan NG

Campari, Vermouth rosso, Tanqueray Gin, Pandan, EXIT Bitter

*Jalisco Legacy

Casamigos Tequila, Raspberry, Ancho Reyes, Fake Lime, Sugar

Aperol / Campari Spritz

EXIT Spritz

Classics

Gin & Tonic

BEERS

War Brewery

Franco - Keller Pils 4.8%

Rage - West Coast IPA 7%

IG @exitgastronomiaurbana

MENU

EXIT SNACKS

Oyster Classique de l'Imperatrice - Aquitaine

Bread, Butter and Anchovies

Foie Gras Torchon
40gr / 80gr

Yellow "Adamas" Caviar 20gr

Coppa di Parma "Fratelli Spigaroli"

Culatello di Zibello DOP "Fratelli Spigaroli"
50gr / 90gr

Prosciutto Cotto "Fratelli Spigaroli"

Taleggio a Latte Crudo DOP Cheese
and Vegetables "Giardiniera Bottega Pavesi"

manuelina
LA STORICA FOCACCERIA

Cheese stuffed Focaccia

Cheese and 'Nduja salami-stuffed Focaccia

EXIT

gastronomia urbana

CORSO DI PORTA ROMA VIA

VIA MANZONI

CORSO ITALIA

CORSO VENEZIA

CORSO XXII MARZO

VIA SANT'ANDREA

RIPA DI PORTA TICINA

GASTRONOMIA URBANA

WINES BY THE GLASS / CORAVIN

*EXIT Eggs

*Stuffed Artichoke,
its Broth and Mint

*Treviso Red Radicchio,
Walnuts and Tangerine Sauce

*Asparagus,
Asparagine, Beluga Lentins, Mango

*Turbot Chop,
Turnip and Fennel Millefeuille,
"Mugnaia" sauce with Grapefruit

*Squid,
Turnip tops, Caciocavallo
podolico and 'Nduja chili salami

*"Paranza in carpione"
and Russian salad

*Marinated Mackerel,
Radish Gazpacho, Turnips,
Salted Lemon

*Baby Octopus,
Fava beans "Macco", Cocoa beans

*Monkfish,
Pea extract, Lard

*"Puccia" sandwich,
Horsemeat tartare, confit Tomato,
Capers mayo, Capers flowers

*Piedmontese Beef "Albese",
Purple Carrot from Polignano and
Smoked Herring Dressing

*Beef Tongue,
Anchovies, Garlic sauce, curly Endive

*Pigeon,
Celery Turnip sauce and
Wild Cardoncello herbs

*"Nebrodi" Piglet,
"Romesco" sauce, Chimichurri

*Veal Liver,
mashed Lampascioni Onions,
Puntarelle Chicory and Pomegranate

*Beef Cheek,
Borage and Cabbage

*Lamb Chop,
"Sponsale" Red Onion,
Ricotta Forte cheese

Champagne

DEBAS-COMIN
Brut Nature Grand Cru
Chardonnay

AR LENOBLE
Brut Nature Dosage Zero
45% Meunier,
40% Pinot Noir,
15% Chardonnay

White

TERENZUOLA
Vermentino Fosso di Corsano 2021
Vermentino

LUIGI MAFFINI
Fiano Pietraincatenata 2019
Fiano

THOMAS LABAILLE
Sancerre L'Autentique 2020
Sauvignon

DAMIJAN PODVERSIĆ
Ribolla Gialla 2017 **Magnum**
Ribolla Gialla

Red

CASTELLO DI NEIVE
Dolcetto d'Alba 2020
Dolcetto

TENUTA DI VALGIANO
Palistorti 2018 **Magnum**
Sangiovese, Merlot, Syrah

DOMAINE P.J. VILLA
Syrah Gamine 2019
Syrah

FLORENCE CHOLET
Auxey-Duresses 2019
Pinot Noir

Orange

SKERLJ
Malvasia 2019
Malvasia Istriana

*Tell us about any allergies, intolerances or special diets.
The staff is at your disposal for information on allergens and advice.

*Some products are subjected to blast chilling or could be originally frozen
for occasional unavailability of the fresh product.